



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA  
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 2020-25-4-

Res. 1858/2020

ACTA N° 28, de fecha 27 de octubre de 2020.

VISTO: La nota de la Inspección de Gastronomía, por la cual solicita la realización de un Llamado a estudiantes del Curso Técnico Terciario Nacional para realizar Pasantías Curriculares No Remuneradas, al amparo de la Ley N° 17.230, en la Escuela Superior de Alta Gastronomía, para la temporada alta 2021 (enero y febrero 2021);

RESULTANDO: I) que el servicio desarrollado en la citada Escuela está a cargo de referentes y becarios, contando con la orientación, supervisión y apoyo de la Inspección Técnica de Gastronomía y equipo de Dirección del centro educativo mencionado precedentemente;

II) que la atención en temporada alta (2 de enero al 2 de marzo) se lleva a cabo todos los días de la semana en el horario de 10:00 a 23:00;

CONSIDERANDO: I) que para el desarrollo de la temporada estival 2021 se convocará a estudiantes del Curso Técnico Terciario Nacional de Gastronomía de las Escuelas Técnica “Juan J. Greising” - Nueva Helvecia, de Hotelería, de Hotelería N° 2 y Superior de Alta Gastronomía, limitando en carácter excepcional por la emergencia sanitaria a aquellas escuelas en cuyos departamentos el brote de COVID 19 sea significativo, a participar de esta experiencia de servicio y de formación;

II) que la Secretaría Docente, Inspección Coordinadora, Inspección Técnica de Gastronomía y el Programa de Planeamiento Educativo avalan la presente

solicitud;

III) que este Consejo estima pertinente autorizar la realización del Llamado así como la aprobación de las bases para el mismo;

ATENTO: a lo expuesto;

EL CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL POR UNANIMIDAD (TRES EN TRES), RESUELVE:

1) Autorizar a realizar un Llamado a Nivel Nacional para alumnos de los Cursos Técnicos Terciarios Nacional de Gastronomía, para realizar Pasantías No Remuneradas, en la Escuela Superior de Alta Gastronomía en temporada alta, (enero y febrero de 2021).

2) Aprobar las Bases para el mencionado Llamado de acuerdo al siguiente detalle:

**PASANTÍAS CURRICULARES NO REMUNERADAS**

Se desarrollarán con estudiantes del Curso Técnico Terciario Nacional en Gastronomía: Para cocina, Servicio de Terraza, Salón y Barra.

Las pasantías se desarrollarán durante el tiempo que marca la estructura curricular, 120 horas a realizar en un mes, debiendo optar los estudiantes entre los meses de enero y febrero, estas instancias suponen espacios de formación en la tarea a partir de la experiencia concreta, la cual es acompañada por referentes y becarios de la Escuela. Esta práctica está directamente vinculada con las áreas de formación del estudiante e incluye el desarrollo de actividades de suma responsabilidad para el funcionamiento del servicio que ofrece el Parador.

Se realizarán con una carga horaria semanal de 30 horas y dos días de descanso semanal. El número de estudiantes está limitado por la capacidad locativa del alojamiento.



## FUNCIONES GENERALES

- Cumplir con la función propia del área de trabajo, las tareas y horarios asignados.
- Dependerán directamente de los Profesores y/o Referentes en proceso de capacitación.
- Realizarán los servicios bajo la orientación del Profesor y/o Referente en el proceso de capacitación.
- Informar necesidades.
- Manejo de PEPs y HACCP.
- Control de Calidad en las elaboraciones, en los servicios.
- Sugerir mejoras.
- Cuidar la imagen personal e institucional.
- Participar de las instancias de capacitación.
- Participar en las actividades sugeridas por el Parador.
- Realizar servicios de calidad.

## DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS DE COCINA Y TERRAZA

Recibimiento, control y almacenamiento de las materias primas.

Mise en place:

- a) Verduras.
- b) Pastas.
- c) Carnes.
- d) Pastelería.
- e) Salsas.
- f) Organización del área de trabajo.
- g) Puesta a punto del sector.

#### SERVICIO DE LA ELABORACIÓN

- a) Fuegos.
- b) Plancha.
- c) Fritador.
- d) Horno.
- e) Comida de personal.
- f) Elaboraciones varias.
- g) Cierre dejando en orden y condiciones higiénicas las áreas de trabajo.
- h) Lavandín (vajilla de comedor).
- i) Equipos, máquinas, herramientas útiles de cocina.
- j) Áreas de trabajo (cocina, cámara, depósitos, comedor de personal).

#### DESCRIPCIÓN DE TAREAS DE SALÓN

- a) Puesta a punto y montaje de terraza, salón comedor (fajinado de losa, cristalería y cubertería).
- b) Tramitación de comanda y manejo de computadora.
- c) Servicio de bebidas.
- d) Traslado y servicio de pan y comida.
- e) Pinzado.
- f) Tramitación de factura y cobro.
- g) Lavado y planchado de lencería.
- h) Elaboración de comida del personal.
- i) Lavandín.
- j) Acondicionamiento de materiales y equipos.
- k) Recepción y despedida de clientes.

#### DESCRIPCIÓN DE TAREAS DE LA BARRA

- a) Puesta a punto de la barra.



- b) Limpieza de equipos.
- c) Fajinado de losa, cristalería y cubertería.
- d) Montaje de la barra.
- e) Carga y descarga de heladeras.
- f) Recibimiento, control y acondicionamiento de bebidas.
- g) Elaboración de bebidas (con y sin alcohol).
- h) Operativa de máquina Express (café, capuchino, cortado, café latte,...).
- i) Elaboración de comida del personal.
- j) Lavandín.
- k) Acondicionamiento de materiales y equipos de trabajo.

#### ESTADÍA

Los estudiantes y docentes participantes de la experiencia contarán con el alojamiento durante el período de la misma, el cual será suministrado por el Consejo de Educación Técnico-Profesional. Están previstas las 4 comidas diarias para los estudiantes. Asimismo se gestiona y acompaña desde la Alfabetización Laboral actividades de acercamiento a los emprendimientos culturales, productivos y turísticos del departamento de Maldonado, los pasantes contarán con un día semanal previsto para la actividad con la Unidad, así como espacios de asistencia obligatoria en los que se abordan temas como: emprendimientos productivos, desarrollo gastronómico en la región, seguridad social.

La función del alfabetizador será articular con el sector productivo de Maldonado para concretar estos espacios de visitas, acompañando las mismas, asimismo realizará el seguimiento de la práctica, evaluando conjuntamente con los estudiantes el proceso de aprendizaje desarrollada en el marco de esta

experiencia educativa. Estarán previstos los pasajes y alimentación de la actividad a desarrollar con la Unidad fuera de las instalaciones del Parador.

Los estudiantes cuentan con el pasaje de ida y vuelta desde su localidad al departamento de Maldonado (solo uno durante todo el mes), en el caso que requiera viajar en otras oportunidades durante la estadía, estos pasajes deberán ser financiados por cada persona. También está previsto el pasaje diario de ida y vuelta al Parador, si las distancias lo ameritan.

#### REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS ESTUDIANTES

- Mayores de 18 años.
- Cédula de Identidad vigente.
- Carné de Salud vigente.
- Formación pertinente para participar de la experiencia.

#### PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE LOS ESTUDIANTES

Las Unidades de Alfabetización Laboral de cada Escuela serán las encargadas de convocar e informar a los estudiantes sobre las pasantías, siendo el primer responsable de esta actividad el equipo de dirección.

La adscripción de la Escuela será la encargada de inscribir a los estudiantes interesados, para lo cual deberá recibir la documentación que certifique la habilitación del estudiante (requisitos).

Los interesados deberán presentar boletín estudiantil en el que consten sus notas las cuales deberían promediar un mínimo de bueno y deberán mantener entrevista con un tribunal conformado en cada escuela. Se anexa pauta de entrevista y esquema de orden de prelación.

El puntaje máximo será la ponderación de la nota promedio del estudiante (ej. 6 equivale a 60), más el puntaje de la entrevista.



Cada Escuela deberá enviar la lista de prelación de estudiantes al 10 de noviembre, a Secretaría Docente [secretariadocente@utu.edu.uy](mailto:secretariadocente@utu.edu.uy) enviando en sobre cerrado los documentos que certifiquen la habilitación del estudiante (requisitos) a Secretaría Docente, en la calle San Salvador N° 1674, Edificio Central “Brig. Gral. Manuel Oribe” del Consejo de Educación Técnico-Profesional, Oficina N° 20.

El formato para el orden de prelación será el siguiente:

Nombre del estudiante	Cédula de Identidad	Área de interés: Cocina, Sala o Barra	Curso desarrollado	Mes priorizado: enero o febrero	Puntaje obtenido

Nota: el puntaje obtenido es requisito excluyente para formar parte del registro de los estudiantes.

Los alfabetizadores laborales de cada escuela orientarán a los estudiantes en el proceso de postulación y de acceso al centro de práctica.

3) El tribunal será conformado por:

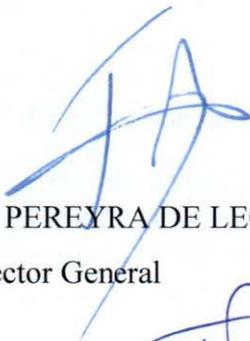
- 1 integrante del equipo de Dirección.
- 1 docente del área de gastronomía.
- 1 alfabetizador laboral o en su defecto un adscripto.

4) Las inscripciones se realizarán en cada centro educativo, comunicándose a través del portal web institucional el listado final de los participantes en la experiencia a partir del 30 de noviembre de 2020.

5) Establecer que las comunicaciones y notificaciones del presente Llamado se realizarán a través del portal web institucional ([www.utu.edu.uy](http://www.utu.edu.uy)), al amparo de la Circular N° 54/00 del Consejo de Educación Técnico-Profesional.

6) Pase a la Dirección de Comunicaciones para su publicación en el portal web

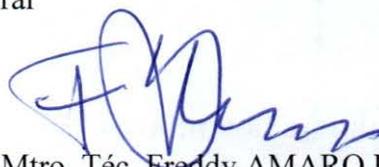
institucional. Cumplido, siga al Departamento de Administración Documental para comunicar a la Secretaría Docente, al Programa de Planeamiento Educativo, a la Escuela Superior de Alta Gastronomía, a la Inspección Coordinadora y al Programa de Gestión Educativa para su más amplia difusión en todos los centros educativos e Inspecciones Regionales correspondientes.



Ing. Agr. Juan PEREYRA DE LEÓN  
Director General



Dra. Laura OTAMENDI ZAKARIAN  
Consejera



Mtro. Téc. Freddy AMARO BATALLA  
Consejero



Dra. Lila Beatriz CURBELO SALVO  
Secretaria General

NC/fv