



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA  
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 2020-25-4-008033

Res. 2033/2020

ACTA N° 31, de fecha 17 de noviembre de 2020.

VISTO: La solicitud elevada por la Inspección Técnica de Gastronomía, de realizar un Llamado para integrar un registro de docentes del área de Gastronomía para capacitarse en temporada alta 2021;

RESULTANDO: I) que de fs. 1 a 5, lucen los requisitos y el temario propuesto por la citada Inspección;

II) que el Llamado se realiza en el marco de capacitación, actualización y perfeccionamiento docente;

CONSIDERANDO: que este Consejo estima pertinente aprobar el Llamado y las Bases correspondientes;

ATENTO: a lo expuesto;

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

1) Aprobar la realización de un Llamado a docentes del área de Gastronomía, a integrar un registro para realizar Actualización en Producción y Perfeccionamiento Técnico, en el Parador de la Escuela Superior de Alta Gastronomía, en temporada alta 2021 (enero o febrero 2021).

2) Aprobar las siguientes Bases para el mencionado Llamado:

Se llama a:

Docentes del área de Gastronomía – Cocina, Sala – Bar y Barman para realizar actualizaciones en producción, perfeccionamiento técnico y servicios:

- Con una carga de 160 horas, durante un mes (enero o febrero).

- En la Escuela Superior de Alta Gastronomía.
- Los docentes deberán gozar de la licencia anual correspondiente antes del 02/02/21.
- El curso de capacitación no genera retribución.
- Los docentes deberán participar de todas las instancias de capacitación planificadas y las que puedan surgir.

REQUISITOS:

- Docentes de Gastronomía – Cocina – Sala – Bar y Barman, en ejercicio:
- No poseer deméritos.
- Se priorizarán docentes:
  - a. Que acompañen a los alumnos participantes de las pasantías formativas No Remuneradas.
  - b. Nuevos y/o
  - c. Con calificación mínima de bueno.

Ordenamiento:

El ordenamiento se hará desde la Inspección de Gastronomía, de acuerdo a los requisitos establecidos anteriormente.

Se brinda:

- Alojamiento a confirmar en el CERP de Maldonado, o en la Escuela Agraria “Ing. Agr. Dante Bianchi” - San Carlos o en el Polo Educativo Tecnológico Arrayanes.
- 4 comidas diarias.
- Pago de traslado desde la localidad de origen a Maldonado y de Maldonado a la localidad de origen (1 solo pasaje de ida y vuelta).
- Traslado local, en caso de necesitarse (ida y vuelta).



### Temario:

- Inocuidad alimentaria.
- Almacén (PEPs – HACCs – inventarios – depósitos – cámara).
- Estandarización.
- Procesos de cocina.
- Postres emplatados.
- Cocina de vacío – cocina molecular (espumas...).
- Cocciones inteligentes. Regeneración de alimentos.
- Actividad de producción.
- Servicio del vino.
- El vino y el restaurant.
- Procesos de servicio.
- Procesos de cafetería.
- Manejo de barra.
- Jefatura de cocina, salón y barra.

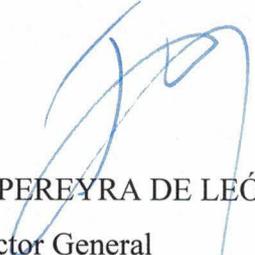
### 3) Inscripciones:

Para realizar la inscripción, el docente deberá manifestar el interés de participar en la Actualización, indicando el mes elegido, junto con una copia de la Cédula de Identidad, Carné de Salud vigente y de manipulación de alimentos vía e-mail a Sección Concursos: [concursos@utu.edu.uy](mailto:concursos@utu.edu.uy), entre el 23/11/2020 y el 02/12/2020, inclusive.

4) Establecer que las notificaciones y comunicaciones 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.

5) Pase a la Dirección de Comunicaciones para su publicación en el portal web institucional. Cumplido, siga al Programa de Gestión Humana (Departamento

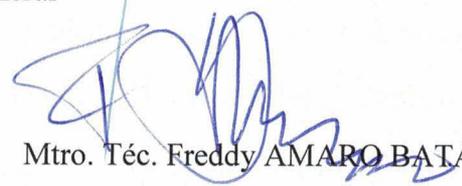
de Selección y Promoción – Sección Concursos), a sus efectos.



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/vc