



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA
DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 2021-25-4-008386

Res. 4633/2021

Montevideo, 6 de diciembre de 2021.

VISTO: La nota presentada por la Inspección de Gastronomía, solicitando la realización de una convocatoria y aprobación de las bases propuestas, para estudiantes de CTT Nacional de Gastronomía 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 2022 (enero y febrero 2022);

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 citado centro educativo;

II) que el servicio en temporada alta (2 de enero de 2022 a 2 de marzo de 2022) 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 2022 se convoca a estudiantes de CTT Nacional y Binacional de Gastronomía de las Escuelas Técnica "Juan J. Greising" - Nueva Helvecia, Gastronomía, de Hotelería, Superior de Alta Gastronomía y Escuela Superior de Rivera, a participar de esta experiencia de servicio y de formación, a llevarse a cabo en la Escuela Superior de Alta Gastronomía (enero-febrero 2022) en el departamento de Maldonado;

II) que la Secretaría Docente, Inspección Coordinadora Área/Asignatura e Inspección Técnica de Gastronomía y la Dirección Técnica de Gestión

Académica, avalan la citada solicitud;

III) que esta Dirección General estima pertinente autorizar la realización de un Llamado a Pasantías Formativas No Remuneradas al amparo de la Ley N° 17.230 y aprobar las bases del mismo;

ATENTO: a lo expuesto y conforme al Artículo 63, Literal A) de la Ley N° 18.437, de fecha 16 de enero de 2009, Ley General de Educación;

LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL,
RESUELVE:

1) Autorizar la realización de un Llamado a Aspiraciones, a nivel Nacional, para alumnos de CTT Nacional en Gastronomía a realizar Pasantías Curriculares No Remuneradas, en la Escuela Superior de Alta Gastronomía en temporada alta (enero- febrero 2022).

2) Aprobar las Bases para el citado Llamado:

PASANTÍAS CURRICULARES NO REMUNERADAS

Se desarrollarán con estudiantes de CTT Nacional y Binacional en Gastronomía: Para Cocina, Servicio de Terraza, Salón y Barra.

Las pasantías se desarrollan durante el tiempo que marca la estructura curricular, 90 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.

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



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

FUNCIONES GENERALES

- Cumplir con la función propia del área de trabajo, las tareas y horarios asignados.
- Dependen directamente de los Profesores y/o Referentes en proceso de capacitación.
- Realizarán los servicios bajo la orientación del Profesor y/o Referente en el procesos 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

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

DESCRIPCIÓN DE TAREAS DE LA BARRA

- Puesta a punto de la barra.



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

- Limpieza de equipos.
- Fajinado de losa, cristalería y cubertería.
- Montaje de la barra.
- Carga y descarga de heladeras.
- Recibimiento, control y acondicionamiento de bebidas.
- Elaboración de bebidas (con y sin alcohol).
- Operativa de máquina Express (café, capuchino, cortado, café latte,...).
- Elaboración de comida del personal.
- Lavandín.
- 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 esta Dirección General. Están previstas las 4 comidas diarias para los estudiantes.

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 se 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.

Carné de Salud vigente.

Formación pertinente para participar de la experiencia.

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE LOS ESTUDIANTES

Las Unidades de Extensión desarrollarán un taller con estudiantes interesados

en las pasantías a efectos de orientar sobre las características de la misma. Además de la difusión en web institucional, las unidades apoyan la convocatoria y orientación de los estudiantes, 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 (último semestre) y deberán participar de las instancias de información previstas por las Unidades de Extensión y la dirección del centro educativo.

Cada Escuela deberá enviar la lista de prelación de estudiantes al 15 de diciembre, a Secretaría Docente al secretariadocente@utu.edu.uy enviando en sobre cerrado los documentos que certifiquen la habilitación del estudiante (requisitos) a la mencionada oficina, San Salvador 1674, Edificio Central de DGETP-UTU, Oficina 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 (último promedio de semestral)

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

A través de la página web se comunicará a las Escuelas y estudiantes el listado final de los participantes en la experiencia.

3) Las inscripciones se realizarán en cada centro educativo, comunicándose a



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

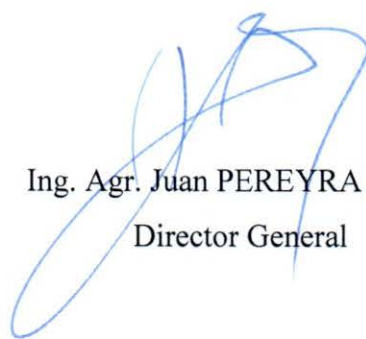
través de la página web institucional el listado final de los participantes en la experiencia a partir del 20 de diciembre de 2021.

4) Establecer que las comunicaciones y notificaciones del presente Llamado se realizarán a través del portal web institucional (www.utu.edu.uy), al amparo de la circular N° 54/00 de la Dirección General de Educación Técnico-Profesional.

5) Pase a la División Comunicaciones y Cultura para su publicación en el portal web institucional. Cumplido, siga al Departamento de Administración Documental para comunicar a las Direcciones Técnicas de Gestión Académica (Inspección Coordinadora Área/Asignatura - Inspección de Gastronomía) y de Gestión Educativa (Inspección Coordinadora de Gestión – Área de Gestión Educativa Inspecciones Regionales) para su más amplia difusión en los centros educativos correspondientes y a la Escuela Superior de Alta Gastronomía.


Dra. Lila Beatriz CURBELO SALVO
Secretaria General

NC/ss


Ing. Agr. Juan PEREYRA DE LEÓN
Director General