



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

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

EXP. 2022-25-4-008348

Res. 5998/2022

Montevideo, 23 de noviembre de 2022.

VISTO: La nota de la Escuela Superior de Alta Gastronomía, solicitando la realización de una convocatoria y la aprobación de las bases propuestas, para los estudiantes de Cursos Técnicos Terciarios Nacional y Binacional de Gastronomía para desarrollar Pasantías Curriculares No Remuneradas, al amparo de la Ley N° 17.230, en el mencionado centro educativo, para la temporada alta 2023 (enero y febrero 2023);

RESULTANDO: I) que el servicio desarrollado en la Escuela Superior de Alta Gastronomía está a cargo de referentes y becarios, contando con la orientación, supervisión y apoyo del equipo de Dirección del citado centro educativo;

II) que el servicio en temporada alta (2 de enero/2023 al 2 de marzo/2023) se lleva a cabo todos los días de la semana en el horario de 10:00 a 23:00 horas;

CONSIDERANDO: I) que para el desarrollo de la temporada estival 2023 se convoca a estudiantes de los Cursos Técnicos Terciarios (CTT) Nacional y Binacional de Gastronomía, de las Escuelas de Hotelería y Superior de Alta Gastronomía y de las Escuelas Técnicas “Juan J. Greising” - Nueva Helvecia, Superior Rivera y Superior “Arq. Leonardo Bulanti Ríos” – Paysandú, a participar de esta experiencia de servicio y formación, en la Escuela Superior de Alta Gastronomía (enero-febrero 2023) en el departamento de Maldonado;

II) que la Secretaría Docente informa que se trabajó en forma conjunta con la Dirección Técnica de Gestión Académica y los Programas de Educación Terciaria y Gestión de Recursos Humanos - Sección Pasantías;

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 a la normativa citada;

LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL,
RESUELVE:

1) Autorizar la realización de un Llamado a Aspiraciones, a nivel nacional, para alumnos de los Cursos Técnicos Terciarios Nacional y Binacional de Gastronomía para realizar Pasantías Curriculares No Remuneradas en el marco de la Ley N° 17.230, en la Escuela Superior de Alta Gastronomía en la temporada alta (enero-febrero 2023).

2) Aprobar las siguientes Bases para del citado Llamado:

PASANTÍAS CURRICULARES OBLIGATORIAS NO REMUNERADAS

Las pasantías son instancias de profesionalización en la tarea, a partir de la experiencia-práctica en el área de formación del estudiante y en este caso incluye el desarrollo de actividades de responsabilidad para el funcionamiento del servicio que ofrece el Parador.

Este Llamado está dirigido a estudiantes de los Cursos Técnicos Terciarios Nacional y Binacional de Gastronomía: Cocina, Servicio de Terraza, Salón y Barra.

Las pasantías se desarrollan durante el tiempo que marca la estructura curricular, 90 horas (las que se coordinarán con la dirección del centro al igual que el descanso) y se llevarán a cabo en los períodos del:

- 02/01/2023 al 14/01/2023.
- 15/01/2023 al 28/01/2023.
- 29/01/2023 al 11/02/2023.



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

- 12/02/2023 al 28/02/2023.

Debiendo el estudiante optar por uno de los periodos. El número de alumnos que podrán hacer la pasantía está limitado por la capacidad de alojamiento.

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 en 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.



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

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, entre otros).
- i) Elaboración de comida del personal.
- j) Lavandín.
- k) Acondicionamiento de materiales y equipos de trabajo.

ESTADÍA

Los estudiantes y docentes que participan en la experiencia, contarán con el alojamiento durante el período de la misma, suministrado por la Dirección General de Educación Técnico-Profesional. 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 el período de la pasantía), en el caso de 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 así lo ameriten.

REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS ESTUDIANTES

- Mayores de 18 años.
- Cédula de Identidad vigente.

- Carné de Salud vigente.
- Carne de Manipulación de Alimentos.
- Formación requerida 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 el portal 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 del centro educativo o quien designe el Equipo de Dirección también informará sobre la convocatoria y será encargada de inscribir a los estudiantes y confeccionar la nómina recibiendo y corroborando la documentación de éstos que certifiquen el perfil habilitante.

Los interesados deberán presentar boletín estudiantil en el que consten sus notas, las cuales deberían promediar un mínimo de 7 (último semestre) y deberán participar de las instancias de información previstas por las Unidades de Extensión y las de dirección del centro educativo.

Cada Escuela deberá enviar la lista con el Orden de Prelación de los estudiantes a la Secretaría Docente al correo secretariadocente@utu.edu.uy. Enviando en sobre cerrado con la documentación correspondiente a la mencionada oficina, en la calle San Salvador N° 1674, Edificio Central “Brig. Gral. Manuel Oribe” - Oficina 20. Tendrán plazo para enviar la lista de prelación hasta el 8 de diciembre de 2022.

El formato para el orden de prelación será el siguiente:

Apellidos, Nombre	Cédula de Identidad	Curso desarrollado	Período de preferencia	Puntaje obtenido (último promedio de semestral)	Centro Educativo



ANEP



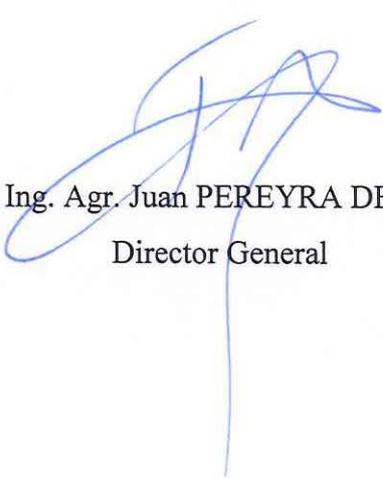
UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

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

- 3) Disponer que se comunicará a través del portal web institucional el listado final de quienes participarán de las Pasantías Curriculares No Remuneradas.
- 4) Establecer que las comunicaciones y notificaciones del presente Llamado se realizarán a través de la página web (www.utu.edu.uy), al amparo de la circular N° 54/00 de la Dirección General de Educación Técnico-Profesional.
- 5) Comuníquese por la Mesa de Entrada de Dirección General a la Subdirección y a la Secretaría Docente de este Subsistema.
- 6) 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 la Dirección Técnica de Gestión Académica, al Programa de Educación Terciaria, a la Escuela Superior de Alta Gastronomía y a Dirección Técnica de Gestión Educativa para su más amplia difusión en los centros educativos e Inspecciones Regionales que corresponda.


Dra. Lila Beatriz CURBELO SALVO
Secretaria General


Ing. Agr. Juan PEREYRA DE LEÓN
Director General

VV/vl