



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

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

EXP. 2023-25-4-006767

Res. 4571/2023

Montevideo, 10 de octubre de 2023.

VISTO: La nota de la Escuela Superior de Alta Gastronomía, solicitando la realización de una convocatoria y la aprobación de las bases propuestas, para estudiantes de CTT 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 2024 (enero y febrero 2024);

RESULTANDO: I) que el servicio desarrollado en la citada escuela está a cargo de referentes y que cuentan con la orientación, supervisión y apoyo del equipo de Dirección de la Escuela Superior de Alta Gastronomía;

II) que el servicio en temporada alta (2 de enero a 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 2024 se convoca a estudiantes de los Cursos Técnicos Terciarios (CTT) Nacional y Binacional de Gastronomía, de las Escuelas Técnica “Juan J. Greising” - Nueva Helvecia, de Hotelería, Superior de Rivera, Técnica Superior “Arq. Leonardo Bulanti Ríos” – Paysandú y Superior de Alta Gastronomía, a participar de esta experiencia de servicio y formación, en la Escuela Superior de Alta Gastronomía (enero-febrero 2024) en Punta del Este;

II) que la Secretaría Docente, el Programa de Educación Terciaria y la Inspección de Gastronomía avalan la solicitud y además se trabajó con la

Comisión de Pasantías;

ATENTO: a lo expuesto;

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 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 temporada alta (enero- febrero 2024).

2) Aprobar las 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 CTT Nacional y Binacional de Gastronomía: Para 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), se llevarán a cabo en los períodos del:

- 02/01/2024 al 14/01/2024
- 15/01/2024 al 28/01/2024
- 29/01/2024 al 11/02/2024
- 12/02/2024 al 29/02/2024

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.



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

FUNCIONES GENERALES

- Cumplirán 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 procesos de Capacitación.
- Informarán necesidades.
- Manejarán de PEPs y HACCP.
- Realizarán control de Calidad en las elaboraciones, en los servicios.
- Sugerirán mejoras.
- Deberán cuidar la imagen personal e institucional.
- Participarán de las instancias de capacitación.
- Participarán en las actividades sugeridas por el Parador.
- Realizarán 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



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

- 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 participen en la experiencia, contarán con el alojamiento durante el período de la misma, suministrado por la Dirección General de Educación Técnico-Profesional. Teniendo 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 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 ameritasen.

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

Se dará difusión al Llamado a través de la página web institucional.

Las Unidades de Extensión desarrollarán un taller con estudiantes interesados en las pasantías a efectos de orientar sobre las características de la misma. Además deberán dar difusión y apoyar la convocatoria, informar sobre la misma, así como orientar de los estudiantes, siendo el primer responsable de esta actividad el equipo de dirección de cada centro.

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, recibiendo y corroborando la documentación de éstos que certifiquen el perfil habilitante.

Los interesados deberán presentar escolaridad, último boletín de calificaciones, que deberían promediar un mínimo de 7 (último semestre) y tendrán que participar de las instancias de información previstas por las Unidades de Extensión y las de dirección del centro educativo.

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

Cada Escuela deberá enviar la lista con el Orden de Prelación de los estudiantes a Secretaría Docente al correo secretariadocente@utu.edu.uy, colocando en el asunto del email Convocatoria a Pasantías. A su vez enviar en sobre cerrado los documentos que certifiquen la habilitación del estudiante (requisitos) a la


ANEP

UTU

 DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

mencionada oficina en la calle San Salvador N° 1674, Edificio Central de la Dirección General de Educación Técnico-Profesional, Oficina 16.

El formato para el Orden de Prelación a entregar por el centro educativo será el siguiente:

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

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

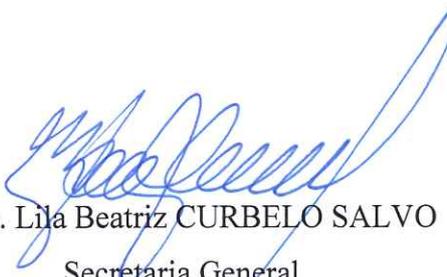
A través de la página web se comunicará a las Escuelas y Estudiantes el listado final de los participantes en la experiencia.

Plazo para la inscripción:

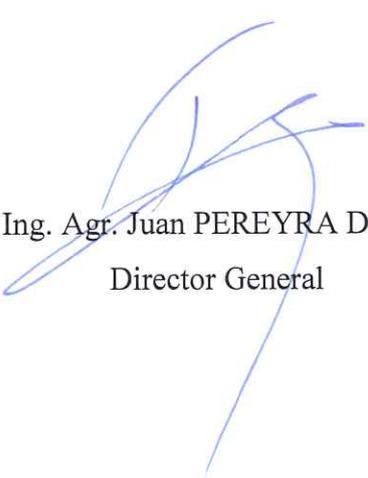
Tendrán plazo para enviar la lista de prelación hasta el 15 de noviembre del 2023.

- 3) Determinar que las inscripciones se realizarán en cada centro educativo.
- 4) Disponer que las Direcciones de los centros educativos envíen la nómina y documentación a Secretaría Docente por los medios antes mencionados.
- 5) Establecer que las comunicaciones y notificaciones del presente Llamado se realizarán a través de la página web institucional (www.utu.edu.uy), al amparo de la circular N° 54/00 de la Dirección General de Educación Técnico-Profesional.
- 6) Comuníquese por la Mesa de Entrada de Dirección General a la Subdirección y a la Secretaría Docente de este Subsistema.
- 7) 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 División Cooperación Técnica y Convenios y a las Direcciones Técnicas de Gestión Académica y por su intermedio a la dependencia correspondiente y de Gestión Educativa y por su intermedio a los centros educativos correspondientes para dar su más amplia difusión.



Dra. Lila Beatriz CURBELO SALVO
Secretaria General



Ing. Agr. Juan PEREYRA DE LEÓN
Director General

NC/vl