



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA

DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 2024-25-4-004848

Res. 3380/2024

Montevideo, 26 de julio de 2024.

VISTO: La propuesta del Proyecto de “Actualización para personal de cocina y de campo de las Escuelas Agrarias y otros centros con comedores estudiantiles de la Dirección General de Educación Técnico-Profesional”, elevado por la Dirección Técnica de Gestión Educativa;

RESULTANDO: I) que el objetivo principal es continuar fortaleciendo los servicios de alimentación escolar, aportando herramientas a los funcionarios para la profesionalización en el desarrollo de sus tareas y la mejora de las condiciones en las que se realizan las mismas;

II) que tiene como destinatarios todo personal que tenga relación con la cocina en los centros educativos, incluyendo cocineros y auxiliares de servicio, personal contratado por comisión de fomento, pasantes y/o personal terciarizado, personal de campo: todo funcionario que tenga asignadas tareas específicas asociadas a la producción y faena en las Escuelas Agrarias;

III) que en función de su rol, es conveniente que también participen los Jefes de los residenciales estudiantiles agrarios;

CONSIDERANDO: I) que se informa que en virtud del tiempo transcurrido, se cumplió con las inscripciones de acuerdo a lo detallado a fs. 5 de las presentes actuaciones;

II) que esta Dirección General, estima pertinente aprobar el Proyecto de “Actualización para personal de cocina y de campo de las Escuelas Agrarias y

otros centros con comedores estudiantiles de la Dirección General de Educación Técnico-Profesional”;

ATENTO: a lo expuesto y conforme al Artículo 63 Literal C) 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) Aprobar el siguiente proyecto de “Actualización para personal de cocina y de campo de las Escuelas Agrarias y otros centros con comedores estudiantiles de la Dirección General de Educación Técnico-Profesional”:

DIRECCIÓN TÉCNICA DE GESTIÓN EDUCATIVA

Propuesta de trabajo

Actualización para personal de cocina y de campo de las Escuelas Agrarias de la Dirección General de Educación Técnico-Profesional y otros centros con comedores estudiantiles.

Equipo de trabajo:

Dirección Técnica de Gestión Educativa

- Directora Técnica Insp. Mary Farías
- Prof. Ana Lía González
- UAE – Lic. Ps. Claudia Apestegui

Programa de Educación para el Agro

- Dra. Amparo Puig
- Dra. Lucía Vidal
- Ana Muniz

Inspección Área/Asignatura:

- Inspección de Gastronomía Esther Olivera



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

- Inspección de Administración Martha Maggioli

Fundamentación:

La Dirección Técnica de Gestión Educativa y el Programa de Educación para el Agro implementarán un ciclo de Actualización para personal de campo y personal de cocina de las Escuelas Agrarias y centros educativos con servicio de comedor, dependientes de la Dirección General de Educación Técnico-Profesional de todo el país. El objetivo es continuar fortaleciendo los servicios de alimentación escolar, aportando herramientas a los funcionarios para la profesionalización en el desarrollo de sus tareas y la mejora de las condiciones en las que se realizan las mismas. Esta acción se considera fundamental en el sentido de jerarquizar los espacios de comedor escolar como espacios pedagógicos y de convivencia de la comunidad educativa. Se enmarca en los componentes del Plan Estratégico Institucional de la Dirección General de Educación Técnico-Profesional para el quinquenio.

Destinatarios:

Personal de cocina: toda persona que tenga relación con la cocina en los centros educativos, incluyendo a cocineros y auxiliares de servicio, personal contratado por comisión de fomento, pasantes y/o personal tercerizado.

Personal de campo: todo funcionario que tenga asignadas tareas específicas asociadas a la producción y faena en las Escuelas Agrarias.

Se alienta a participar además a los Jefes de las Residencias estudiantiles agrarias por considerarlo pertinente en función de su rol.

Inscripción: Se realiza mediante formulario doc desde el 28/06 al 12/07.

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfApERLES6R4tDY8ciFgq9vo16DpkK3F1W3qs5XvjRXzFxNQw/viewform?usp=sf_link

Materiales y recursos: Soporte de funcionarios de comunicaciones, funcionarios administrativos, y horas de seguimiento de los participantes por parte del equipo organizador.

Alimentación y traslado para las jornadas presenciales por sede.

Insumos para elaboración de panificados.

Materiales de papelería, presente obsequio para los participantes, y recetario de cocina diseñado por el Programa de Educación para el Agro.

Modalidad: híbrida, instancias presenciales y virtuales, con módulos opcionales y otros obligatorios dependiendo del perfil. Ver tabla adjunta.

Las instancias sincrónicas se realizarán en el horario de 14:00 a 16:00 por plataforma zoom.

Para acceder a los materiales y a las grabaciones lo podrán hacer a través <https://gestioneducativa.utu.edu.uy/>

Distribución por sede:

Las jornadas estarán comenzando a las 9:00 y finalizando a las 17:00.

ESCUELA BASE	INVITADAS
ESCUELA AGRARIA SAN RAMÓN Viernes 16 de agosto	Escuela Agraria RINCÓN DEL CERRO
	Escuela Agraria DURAZNO
	Escuela Agraria Carlos Reyles
	Escuela Agraria SARANDÍ GRANDE
	Escuela Técnica Estación Llamas
	Escuela Agraria SANTA CLARA de OLIMAR
	Escuela Agraria FLORIDA
	Anexo REBOLEDO
	Escuela Agraria MONTES
	PAGRO



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

LA CAROLINA Viernes 29 de noviembre	Escuela Agraria LIBERTAD
	Escuela Agraria ROSARIO
	Escuela Agraria RAIGÓN
	Escuela de Lechería COLONIA SUIZA
	Escuela Agraria Trinidad TRINIDAD
	CEA 103 MANUEL VICTORIA
	Escuela Técnica Dolores
TACUAREMBÓ Jueves 27 de setiembre	Escuela Técnica FRAILE MUERTO
	Escuela Agraria MELO
	Escuela Agraria MINAS DE CORRALES
	Polo Tecnológico RIVERA
	Escuela Agraria ARTIGAS
	Anexo ZANJA HONDA
	Anexo CARAGUATÁ
	Anexo CARUMBÉ
	Escuela Agraria VERGARA
Escuela Agraria SAN CARLOS Viernes 8 de noviembre	Escuela Agraria ROCHA
	Polo Tecnológico ARRAYANES
	Escuela Agraria GREGORIO AZNAREZ
	Escuela Agraria MINAS
	Escuela Técnica CERRO PELADO
	Escuela Agraria PIRARAJÁ
Escuela Agraria Lorenzo GEYRES Viernes 26 de setiembre	Escuela Agraria SALTO
	Escuela Agraria Guaviyú
	Escuela Agraria LA CONCORDIA
	Escuela Agraria GUICHÓN
	Escuela Agraria FRAY BENTOS
	Escuela Agraria MELCHORA
	Anexo PASO DE LOS CARROS

Asistencia: se dispondrá de un formulario de asistencia a completar al cierre de cada instancia sincrónica.

Certificación:

- INAC - Asistencia a sincrónico de módulo 1 y presencial
- DGETP - Acorde a la cantidad de horas cursada por cada participante.

Contenidos de la actualización:

Las jornadas presenciales que abarcan los módulos 7 y 8 se realizarán por sedes tal como se detalla a continuación.

Módulo	Modalidad	PCOC.	PCAM	Jefes de Inter.	Responsable	Duración
Módulo 0	Virtual Presentación de la modalidad de trabajo.	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Equipo de trabajo	1 sincrónico hora y media aprox. 23 hora de 14 a 16
Módulo 1 Manejo y Gestión Integral de Carnes y Derivados.	Virtual	Obligatorio	Obligatorio	Opcional	INAC Pablo Fomento	1 sincrónico 29 de julio 14:00 a 17:00
Módulo 2 Nutrición y planes de alimentación	Virtual	Obligatorio	Opcional	Opcional recomendado	PAE Caren Zelmonovich	1 sincrónico 2 horas de duración 5 al 9 de agosto
Módulo 3 Prevención en la cocina Seguridad e Higiene	Virtual Apoyo teórico	Obligatorio	Obligatorio	Opcional	Dirección sectorial de Salud	2 semanas dos encuentros sincrónicos 12 al 16 de agosto 19 al 23 de agosto
Módulo 4 Accidentes laborales. Primeros auxilios	Virtual	obligatorio	obligatorio	Opcional	Dirección Sectorial de Salud	26 al 30 de agosto 2 al 6 de setiembre
Módulo 5 Manipulación higiénica de alimentos	Virtual	obligatorio	obligatorio	Opcional	PAE Caren Zelmonovich	1 sincrónico 2 horas de duración 9 al 13 de setiembre



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

Módulo 6 Control de stock	Virtual	obligatorio	opcional	Opcional	Docente de Administración Ma Noelia Mallarini	1 sincrónico 2 horas de duración 25 de setiembre
Módulo 7 Manejo y Gestión Integral de Carnes y Derivados.	Presencial por sedes (5)	Obligatorio	Obligatorio	Opcional	INAC Encargado Pablo Formento.	Ambos se realizarán el mismo día.
Módulo 8 Elaboración de panificados básicos.	Presencial por sedes (5)				Esther Olivera Insp. Gastronomía	Ver tabla de sedes.

- 2) Comuníquese por la Mesa de Entrada de Dirección General a la Subdirección y a la Secretaría Docente de este Subsistema.
- 3) Pase a la División Comunicaciones y Cultura para su publicación en el portal web institucional y siga al Departamento de Administración Documental para comunicar a la Dirección Técnica de Gestión Educativa y por su intermedio a las dependencias y centros educativos correspondientes. Hecho, archívese.

Dra. Lila Beatriz CURBELO SALVO
Secretaria General

Ing. Agr. Juan PEREYRA DE LEÓN
Director General

NC/vc