



**ANEP**



**UTU**

DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
TÉCNICO PROFESIONAL

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA

DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 2024-25-4-006529

Res. 4612/2024

Montevideo, 2 de octubre de 2024.

VISTO: La nota de la Escuela Superior de Alta Gastronomía - Parada 12, 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 2025 (enero y febrero 2025);

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 - Parada 12;

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 2025 se convoca a estudiantes de los Cursos Técnicos Terciarios (CTT) Nacional y Binacional de Gastronomía, a participar de esta experiencia de servicio y formación, en la Escuela Superior de Alta Gastronomía - Parada 12 (enero-febrero 2025) en Punta del Este;

II) que la Secretaría Docente y el Programa de Educación Terciaria a través de la Coordinación de Carrera, avalan la presente solicitud, la cual se trabajó con la Comisión de Pasantías;

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 CTT Nacional y Binacional de Gastronomía para realizar Pasantías Curriculares No Remuneradas en el marco de la Ley 17.230, en la Escuela Superior de Alta Gastronomía - Parada 12 en temporada alta (enero-febrero 2025).

2) Aprobar las siguientes Bases para el presente 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 la carrera de Gastronomía.

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

- 02/01/2025 al 15/01/2025,
- 16/01/2025 al 29/01/2025,
- 30/01/2025 al 12/02/2025,
- 13/02/2025 al 26/02/2025

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.

Lineamientos para realizar las Pasantías Curriculares de los Cursos Técnicos Terciarios de Gastronomía del Programa de Educación Terciaria, de la Dirección General de Educación Técnico-Profesional.



**ANEP**



**UTU**

DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
TÉCNICO PROFESIONAL

El presente documento tiene como finalidad definir los lineamientos para la realización de las Pasantías Curriculares obligatorias de los Cursos Técnicos Terciarios en Gastronomía Nacional y Binacional.

Aclaraciones:

En el Artículo 15 del Reglamento de Educación Superior Terciaria (Resolución N° 2266/16) se establece que las pasantías curriculares son actividades pedagógicas de contenido práctico, cuya finalidad es contribuir a la formación profesional de los estudiantes: Cada plan establecerá la extensión y mantendrá la debida tensión entre los requerimientos curriculares y el derecho de los estudiantes a culminar sus estudios.

En el Artículo 63 del Reglamento de Evaluación y Pasaje de Grado de los Cursos Técnicos Terciarios (Resolución N° 439/19) establece que en las carreras que cuentan con pasantías curriculares en el plan de estudio, las pautas para su evaluación y aprobación las determinará la Comisión de Carrera o autoridad técnica competente, quien coordinará con el equipo docente.

La Resolución N° 2287/2023 procedimiento para la Gestión de las Pasantías Curriculares Obligatorias de Nivel Terciario, establece que las Pasantías Curriculares obligatorias remuneradas como no remuneradas, deben realizarse en el marco de un Convenio entre una Institución y la Dirección General de Educación Técnico-Profesional, que habilite posteriormente la celebración de acuerdos instrumentales.

La Resolución N° 439/19 en los Anexos referentes al Plan 2017 - modalidad Nacional y al Plan 2015 - modalidad Binacional del Curso Técnico Terciario en Gastronomía establece que:

A) Los estudiantes deben realizar 90 horas de Pasantías Curriculares obligatorias.

B) Su instrumentación se podrá realizar de forma paralela al curso.

C) La aprobación de la Pasantía Curricular obligatoria es requisito para defender el proyecto final en el cuarto semestre.

El tutor (docente) y la persona designada por la empresa (referente) planifican las actividades a realizar por parte de los pasantes y su forma de evaluación. Asimismo, el tutor es quien define si la Pasantía está aprobada o no, por tal motivo, es necesario que el tutor sea el docente de las unidades curriculares de Cocina (I, II, III, IV) o Gastronomía Regional y Cocinas del Mundo o Pastelería (I, II y III). En este sentido, se sugiere designar al tutor, al menos dos horas semanales para que desempeñe dicha función.

Previo al inicio de la Pasantía:

- El estudiante deberá presentar carné de salud y carné de manipulación de alimentos vigente.
- Se presentará a los estudiantes y al Programa de Educación Terciaria de la Dirección General de Educación Técnico-Profesional los criterios de evaluación acordados entre el tutor (Centro Educativo) y el referente (Empresa).

A solicitud de la Dirección del Programa de Educación Terciaria se deberá informar al mismo el nombre del responsable (tutor) designado por el centro educativo.

Orientaciones académicas:

Durante la pasantía todas las actividades serán supervisadas por el referente de la empresa.

El estudiante deberá:

- a. Aplicar Buenas Prácticas de Higiene (BPH), de Fabricación (BPF) y de Manufactura (BPM) en todas las etapas de la cadena alimentaria en donde se desempeña como profesional, para evitar peligros que puedan afectar la



**ANEP**



**UTU**

DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
TÉCNICO PROFESIONAL

- inocuidad de los alimentos y por consecuencia la salud de los consumidores.
- b. Participar en la aplicación de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
  - c. Cumplir con la normativa vigente en cuanto a: vestimenta y uniforme, hábitos higiénicos del manipulador de alimentos, higiene de maquinaria, herramientas y áreas de manipulación.
  - d. Atender aquellas necesidades de la empresa que tengan relación con su formación en gastronomía.
  - e. Desarrollar y aplicar competencias transversales (habilidades blandas) como por ejemplo: Comunicación, trabajo colaborativo, resiliencia, resolución de problemas, iniciativa y proactividad.

Actividades a realizar:

Emplear vocabulario técnico.

Operar de forma responsable y adecuada: equipos, herramientas y utensilios.

Organizar el área de trabajo.

Realizar mise en place.

Aplicar técnicas culinarias básicas.

Elaborar y presentar platos de entrada, principales y postres, entre otros.

Elaborar preparaciones siguiendo las instrucciones de las fichas técnicas y/o el formato de recetas que utiliza la empresa.

Realizar fichas técnicas para diferentes elaboraciones.

Realizar una bitácora de su pasantía.

Realizar autoevaluación de su proceso durante la pasantía.

Redactar al menos una sugerencia para contribuir con la mejora del servicio y/o empresa en la que realizó la pasantía.

Actividades sugeridas:

Recepción, almacenamiento y rotación de materia prima.

Diseño de elaboraciones y/o menú.

Participación en el diseño y organización de distintos servicios y/o eventos.

Participación en el servicio y preparación del salón (montaje, fajinado, entre otras).

Aplicación de técnicas culinarias innovadoras y de vanguardia.

Evaluación:

Se deberán acordar los criterios de evaluación y las actividades a evaluar entre el tutor y el referente.

Previo al inicio de la Pasantía, el tutor informará al estudiante cómo será evaluado y cuáles son los criterios de evaluación definidos. En este sentido, se sugiere el uso de instrumentos de evaluación como por ejemplo: rúbricas, guías de observación o listas de cotejo.

La pasantía se aprueba o no, no se otorga calificación numérica.

Ejemplo de Rúbrica para la evaluación de la Pasantía curricular en CTT

**Gastronomía**

Dimensiones	Niveles de Logro			
	Avance Destacado	Avance Significativo	Avance Moderado	Avance Escaso
Empleo de vocabulario técnico	El estudiante utiliza consistentemente un amplio rango de vocabulario técnico de manera precisa en sus presentaciones y explicaciones.	El estudiante utiliza adecuadamente el vocabulario técnico en la mayoría de sus presentaciones y explicaciones.	El estudiante utiliza ocasionalmente el vocabulario técnico de manera adecuada en sus presentaciones y explicaciones.	El estudiante no utiliza el vocabulario técnico de manera correcta o no lo utiliza en absoluto.
Manejo de equipos, herramientas y utensilios	El estudiante maneja de forma responsable y adecuada todos los equipos, herramientas y utensilios necesarios para realizar las preparaciones culinarias.	El estudiante maneja adecuadamente la mayoría de los equipos, herramientas y utensilios necesarios para realizar las preparaciones culinarias.	El estudiante maneja de manera aceptable algunos de los equipos, herramientas y utensilios necesarios para realizar las preparaciones culinarias.	El estudiante muestra dificultades en el manejo de los equipos, herramientas y utensilios necesarios para realizar las preparaciones culinarias.
Organización del área de trabajo	El estudiante organiza su área de trabajo de manera impecable, manteniendo la limpieza y el orden en todo momento.	El estudiante organiza adecuadamente su área de trabajo, manteniendo la limpieza y el orden la mayor parte del tiempo.	El estudiante organiza su área de trabajo de manera aceptable, manteniendo la limpieza y el orden la mayor parte del tiempo.	El estudiante muestra dificultades en la organización de su área de trabajo, con poca limpieza y desorden frecuente.



**ANEP**



**UTU**

**DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
TÉCNICO PROFESIONAL**

Realización de Mise en place	El estudiante realiza el mise en place de manera completa y precisa, teniendo en cuenta todos los elementos necesarios para cada preparación.	El estudiante realiza el mise en place de manera adecuada, teniendo en cuenta la mayoría de los elementos necesarios para cada preparación.	El estudiante realiza el mise en place de manera aceptable, pero puede omitir algunos elementos necesarios para cada preparación.	El estudiante no realiza el mise en place correctamente, omitiendo muchos de los elementos necesarios para cada preparación.
Aplicación de técnicas culinarias básicas	El estudiante aplica con destreza las técnicas culinarias básicas en la elaboración de las preparaciones culinarias.	El estudiante aplica de manera adecuada las técnicas culinarias básicas en la elaboración de las preparaciones culinarias.	El estudiante aplica de manera aceptable las técnicas culinarias básicas en la elaboración de las preparaciones culinarias.	El estudiante muestra dificultades en la correcta aplicación de las técnicas culinarias básicas en la elaboración de las preparaciones culinarias.
Presentación de platos	Presenta elaboraciones de forma creativa y armónica. Combina colores y texturas de acuerdo a las normas de emplatado. Considera la disposición y proporción de los elementos en el plato. Emplea técnicas de emplatado vanguardista.	Presenta elaboraciones de forma creativa y armónica. Combina colores y texturas de acuerdo a las normas de emplatado. Considera la disposición y proporción de los elementos en el plato. Pero no emplea técnicas de emplatado vanguardista.	Presenta elaboraciones estándar. Tiene dificultades para combinar colores y texturas. No considera la disposición y la proporción de los elementos en el plato.	Presenta elaboraciones sin considerar colores y texturas. No tiene en cuenta la disposición ni la proporción de los elementos en el plato.
Elaboración de fichas técnicas	El estudiante elabora fichas técnicas completas y detalladas para diferentes elaboraciones, incluyendo la información necesaria y datos técnicos de acuerdo a los estándares requeridos.	El estudiante elabora fichas técnicas adecuadas para diferentes elaboraciones, incluyendo la información necesaria pero no incluye datos técnicos	El estudiante elabora fichas técnicas aceptables para algunas elaboraciones, pero con deficiencias significativas en el contenido.	El estudiante tiene dificultades en la elaboración de fichas técnicas o no las realiza.
Realización de bitácora de pasantía	El estudiante mantiene una bitácora de su pasantía de manera completa, detallada y reflexiva sobre su proceso y aprendizajes.	El estudiante mantiene una bitácora de su pasantía de manera adecuada, incluyendo la mayoría de los detalles y reflexiones relevantes.	El estudiante mantiene una bitácora de su pasantía de manera aceptable, pero con algunas omisiones o falta de profundidad en los detalles y reflexiones.	El estudiante tiene dificultades en la realización y seguimiento de una bitácora de pasantía o no la realiza de manera adecuada.
Autoevaluación del proceso	El estudiante realiza una autoevaluación exhaustiva y reflexiva de su proceso durante la pasantía, identificando claramente sus fortalezas, debilidades y aspectos a mejorar.	El estudiante realiza una autoevaluación adecuada de su proceso durante la pasantía, identificando la mayoría de sus fortalezas y debilidades, pero no menciona aspectos a mejorar	El estudiante realiza una autoevaluación aceptable de su proceso durante la pasantía, pero con algunas omisiones o falta de profundidad en la identificación de fortalezas y debilidades.	El estudiante tiene dificultades en la realización de la autoevaluación del proceso o no la realiza.

Redacción de sugerencias de mejora	El estudiante redacta al menos una sugerencia específica y relevante para contribuir con la mejora del servicio y/o empresa en la que realizó la pasantía.	El estudiante redacta una sugerencia adecuada y relevante para contribuir con la mejora del servicio y/o empresa en la que realizó la pasantía.	El estudiante redacta una sugerencia aceptable, pero con falta de especificidad o relevancia para contribuir con la mejora del servicio y/o empresa en la que realizó la pasantía.	El estudiante no redacta sugerencias de mejora o las sugerencias que redacta no son relevantes para contribuir con la mejora del servicio y/o empresa en la que realizó la pasantía.
------------------------------------	--	---	--	--

Ejemplo de bitácora de aprendizaje para pasantía curricular obligatoria CTT  
Gastronomía

Estudiante:				
Fecha	Actividades realizadas	Problemas y/o dificultades que se presentaron	¿Cómo se resolvieron los problemas y/o dificultades?	Reflexión personal

**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 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 requieren.

**REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS ESTUDIANTES**

- Mayores de 18 años.
- Cédula de Identidad vigente.
- Carné de Salud vigente.
- Carne de Manipulación de Alimentos vigente.
- Formación requerida para participar de la experiencia.



**ANEP**



**UTU**

DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
TÉCNICO PROFESIONAL

## 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, las que certifiquen el perfil habilitante. Por otro lado, será la encargada confeccionar la nómina (serán ordenados por calificación).

Los interesados tendrán que 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 Secretaría Docente al correo secretariadocente@utu.edu.uy , colocando en el asunto del email Convocatoria a Pasantías.

El formato para el orden de prelación a entregar por el centro educativo será el siguiente:

Apellidos y Nombre	Cédula de Identidad	Curso desarrollado	Periodo 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:

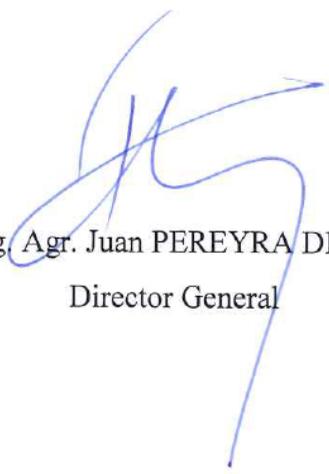
Tendrán plazo para enviar la lista de prelación hasta el 31 de octubre de 2024.

- 3) Determinar que las inscripciones se realizarán en cada centro educativo.
- 4) Disponer que las Direcciones de los centros educativos enviarán la nómina a Secretaría Docente por los medios antes mencionados.
- 5) Establecer que las comunicaciones y notificaciones del presente llamado se realizarán a través de la pág. web ([www.utu.edu.uy](http://www.utu.edu.uy)), al amparo de la circular N° 54/00 del Consejo 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 y siga al Departamento de Administración Documental para comunicar a la División Cooperación Técnica y Convenios, a las Direcciones Técnicas de Gestión Académica y de Gestión Educativa y por su intermedio a las dependencias y centro educativo correspondiente para dar su más amplia difusión.



Dra. Lila Beatriz CURBELO SALVO  
Secretaria General

SS/mb



Ing. Agr. Juan PEREYRA DE LEÓN  
Director General