



**ANEP**



**UTU**

DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
TÉCNICO PROFESIONAL

# Portal Web Institucional

*Proyecto App “Las recetas de UTU”*

# Introducción

Estimados Docentes:

Desde la Dirección de Comunicaciones, se plantea la posibilidad de la creación de una app tanto para Android como IOS, con la finalidad estratégica de dar a conocer las recetas y cursos de gastronomía de UTU, siendo la propuesta avalada a por la Dirección General de Educación Técnico Profesional.

Considerando la importancia de no sólo contar con una app institucional, sino también que todas y todos los docentes del área puedan formar parte de esta, la Inspección Técnica, invita a compartir las recetas por ustedes desarrolladas.

La app tendrá una presentación “fresca, cálida y joven”, rica en contenidos visuales pero alineada con la imagen institucional.

La app contará con un “bumper” en “manjares de UTU” para la descarga y promoción de la app, mediante código QR.

## Estructura de la aplicación

Se plantea la creación de varias áreas dentro de la aplicación

- **Inicio** - “Recomendados para hoy” (pantalla inicial)
  - 6 recetas elegidas aleatoriamente del recetario, sin repetir categorías
  - en caso de existir una receta indicada para el día de la fecha, esta toma preferencia (ej. Ñoquis los 29)
- **Recetario**
  - recetas clasificadas primariamente por su categoría identificada por ícono y nombre (de olla, de horno, en casa, consejos, etc.). Una vez elegida la categoría, aparece un selector con los niveles de dificultad. Una vez elegido el nivel de dificultad, aparece el listado de recetas con sus fotos correspondientes y buscador superior.
    - Primer nivel:
      - Olla
      - Sartén
      - Horno
      - Postres
      - A las brasas
      - Ensaladas

- crudas
- cocidas
- mixtas
- Vegetariano
- Veganos
- Bebidas naturales
- Recetas “nuestras” (los docentes deberían adjuntar una breve reseña, si la hubiera, obligatoriamente deberán indicar la región)
- Nivel de dificultad: ícono de la categoría repetido (1 ícono=fácil, 2 íconos=medio, 3 íconos=complejo)
- recetas con fecha de publicación programada (ej. Los 29 ñoquis, o recetas navideñas para el 24/12)
- recetas “nuestras” (ícono aparte con menú propio “lo nuestro” y subclasificadas por región)
- “compartir en” para compartir recetas con redes sociales y sistemas de mensajería
- **Consejos saludables** - tips de nutrición
- **¿Dónde estudio gastronomía?**
  - Ofertas de NI, II, III gastronomía de oferta educativa (a través del enlace)
- *Espacios reservados en todas las secciones para difusión de contenidos de UTU (avisos o banners, redirigiendo al portal institucional o a donde corresponda). Los avisos cambiarán cada vez que el usuario cambie de sección o pantalla.*

# Presentación de contenidos de la app

## Recetas

En la pantalla “recetario”, dentro de cada categoría y en la parte superior, se ubica un buscador que permite encontrar recetas por su nombre.

El cuerpo del listado, compuesto de una matriz de elementos visuales, compuestos de:

- Nivel de complejidad
- Imagen de portada
- Título de la receta

Al seleccionar una receta aparecen:

- Título de la receta
- Sección o tipo de receta
- Nivel de complejidad
- Imagen de portada
- Imágenes adicionales necesarias para proceso de elaboración (como imágenes siguientes a la de la portada en un carousel)
- Texto introductorio (si se especifica)
- Ingredientes
- Preparación
- Rendimiento (porciones)
- Tiempo de elaboración
- Utilización de esta receta (como se consume o con que se acompaña)
- Maridaje (si se especifica)
- Autor
- Departamento / región

## Requisitos

Las recetas pueden ser tanto dulces como saladas, y la cantidad que deseen, deberán:

- Utilizar:
  - Letra: arial 12
  - Formato: Word
  - Redacción: “nosotros”
- Considerar 4 porciones
- Ser presentadas de acuerdo con el ejemplo adjunto en anexo 1, con una descripción detallada de:
  - Los ingredientes de acuerdo con el orden a ser utilizados
  - Cantidades expresados en medidas caseras (taza, cuchara, cucharadita)
  - Procedimiento, tiempo de espera o cocción
  - Fotografía del producto terminado para la imagen de portada, y fotografías de la preparación si el docente considera que amerita. Las mismas deben tomarse de acuerdo con las pautas establecidas en el siguiente [vínculo](#)
  - Contar con nombre del autor (docente), y departamento
- Adjuntar el formulario de autorización de difusión de las recetas en la app, sólo por única vez en la primera que se envía (adjunto en anexo 2), quedando implícito que la DGETP – UTU, no se responsabiliza por el material enviado
- Enviar por email a: [lasrecetas@utu.edu.uy](mailto:lasrecetas@utu.edu.uy)

Opcional:

- Maridaje
- Panidaje

La participación en esta aplicación implica la aceptación de todas y cada una de estas bases

El plazo para recibirlas vencerá indefectiblemente el día **15 de octubre de 2021**.

Saludos cordiales

Mag. Nancy Rosado

Inspectora de Gastronomía

**ANEXO 1:** Ejemplo de presentación de receta:



**TORTA DE ZANAHORIAS**

**Ingredientes**

- 2 tazas de zanahorias ralladas finas
- 1 taza de azúcar
- 3 huevos
- 1/2 taza de aceite
- 3 cdas. de jugo de naranjas
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 2 ½ tazas de harina
- 1 cucharada sopera de polvo de hornear

**Frosting**

- 1 taza de manteca
- 1 taza de azúcar impalpable cernida
- ½ taza queso crema sin sal
- 1 cucharada de ralladura de naranja

**Proceso:**

Colocamos en un plato zanahorias ralladas y espolvoreamos con 2 cucharadas de azúcar.  
Reservamos  
Batimos en un bols huevos, azúcar, aceite, ralladura y jugo de naranjas.  
Mezclamos harina y polvo de hornear.  
Agregamos zanahorias reservadas a la mezcla seca, mezclando con los líquidos.  
Colocamos la preparación en molde (20x30) aceitado y enharinado.  
Horneamos a temperatura moderada (180°C), 30 minutos aproximadamente (hasta que pinche con un palito y si sale limpio está listo).

**Frosting**

Ablandamos manteca en un bols, batiendo.  
Incorporamos el azúcar impalpable, mezclando muy bien.  
Agregamos queso y la ralladura de naranja.  
Mezclamos muy bien y utilizamos (rellenando y/o cubriendo la torta fría).

Profesor/ra .....  
Departamento.....

## **ANEXO 2:**

Todos los participantes deberán otorgar de hecho su consentimiento para que sus recetas, puedan ser utilizadas.

Al enviar el formulario con sus datos, los docentes autorizan a la Dirección General de Educación Técnico Profesional a que sus recetas, puedan ser utilizadas (sin fines de lucro) integrando la aplicación “Las recetas de UTU”, en actividades y publicaciones de promoción, difusión y educación usando la más amplia posibilidad de soportes y medios, con mención a la autoría cada vez que sean difundidas.

Acceda al formulario de autorización en el siguiente link:

<https://www.utu.edu.uy/form/formulario-de-consentimiento-app>