

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA

CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 4505/14

Res. 2459/14

ACTA N° 202, de fecha 29 de octubre de 2014.

VISTO: La nota de la Inspección de Gastronomía solicitando Llamados a Pasantías Formativas No Remuneradas y a Docentes a capacitarse para la Temporada Alta 2015 (enero y febrero), a desarrollarse en la Escuela Superior de Alta Gastronomía;

CONSIDERANDO: que la Dirección del Programa de Educación en Administración, Comercialización y Servicios solicita la aprobación del Llamado y las Bases propuestas;

ATENTO: a lo expuesto;

EL CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL POR UNANIMIDAD (DOS EN DOS), RESUELVE:

1) Aprobar las siguientes Bases para el Llamado a Aspiraciones a Becas a nivel nacional para alumnos del Área de Gastronomía para realizar Pasantías Formativas No Remuneradas, en la Escuela Superior de Alta Gastronomía en Temporada Alta (enero y febrero 2015).

La Escuela Superior de Alta Gastronomía es un proyecto conjunto con la Intendencia de Maldonado, en el Parador de la Parada 12 de la Playa Mansa de Punta del Este.

El servicio desarrollado en la citada Escuela está a cargo de pasantes y docentes, contando con la orientación, supervisión y apoyo del Director del Campus Regional de Educación Tecnológica Este, Dirección del Programa de

Educación en Administración, Comercialización y Servicios, Inspección Técnica de Gastronomía y Equipo de la Dirección Escolar. El servicio en temporada alta funciona todos los días de la semana en el horario de 10.00 a 23.00 horas desde el 2 de enero al 28 de febrero 2015.

Siguiendo las pautas y la experiencia recabada en años anteriores se convoca a las Escuelas a participar en esta experiencia y formación. Las Escuelas han sido seleccionadas por contar con Cursos de formación apropiados a los perfiles de estudiantes y docentes requeridos, así como priorizando la participación de estudiantes del interior del país, particularmente aquellos más alejados de la zona costera.

PASANTÍAS FORMATIVAS NO REMUNERADAS

Se desarrollaran con estudiantes de diferentes Cursos del Área de Gastronomía

Para Cocina:

- FPB de Gastronomía en egreso (ya cursado el último módulo) y
- EMP con primer año aprobado.

Para el Servicio de Terraza y Salón

- EMP de Gastronomía aprobado primer año y segundo año opción Sala.

Para Barra

- EMP Barman

Las prácticas se desarrollan durante un mes (los estudiantes deberán optar entre enero o febrero), suponen instancias de formación en la tarea a partir de la experiencia concreta, la cual es guiada y acompañada por docentes y pasantes de la Escuela. Esta práctica está directamente vinculada con las tareas de formación del estudiante e incluye el desarrollo de actividades de suma responsabilidad para el funcionamiento del servicio que ofrece el Centro Educativo.



La carga semanal es de treinta horas, distribuidas en cinco días con dos días de descanso semanal, cumpliendo con las tareas que se detallan a continuación.

Por otra parte se desarrollará un Llamado a Capacitación a Docentes del Área Gastronomía a través de la Página Web, Llamado para el cual se pretende priorizar a los docentes de las Escuelas que participen de la experiencia. Intentando con esto poder conjugar la participación de los docentes y estudiantes de una misma Escuela, reforzando así los aspectos vinculados a la convivencia y aprendizaje a partir de la posibilidad de contar con un referente educativo cercano a los estudiantes.

Estos docentes serán formados en distintas temáticas, utilizando para esto las instalaciones y la alta tecnología con el que cuenta el Centro Escolar. Se prevé un total de 160 horas de capacitación.

ESTADÍA

Los participantes y docentes participantes se alojarán en las instalaciones de la Escuela Agraria "Ing. Agr. Dante Bianchi" – San Carlos y el Polo Educativo Tecnológico Arrayanes. Están previstas las cuatro comidas diarias para los estudiantes. Asimismo se gestionan y acompañan estas pasantías con actividades de acercamiento a los emprendimientos culturales, productivos y turísticos del departamento de Maldonado.

Cuentan con el pasaje de ida y vuelta desde su localidad al departamento de Maldonado (sólo uno durante todo el mes), en el caso que se requiera viajar en otras oportunidades durante la estadía, estos pasajes deberán ser financiados por cada personal. También está previsto el pasaje diario de ida y vuelta al Centro Educativo.

REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS ESTUDIANTES

- Mayores de 18 años.
- Cédula de Identidad y Carné de Salud vigente.
- Formación pertinente para participar de la experiencia.

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE LOS ESTUDIANTES

Las Unidades de Alfabetización Laboral de cada Escuela serán las encargadas de convocar e informar a los estudiantes sobre la práctica.

Los interesados deberán mantener una entrevista con un tribunal conformado en cada Escuela (se anexa pauta de entrevista).

El puntaje máximo será de 100 puntos, correspondiendo el 70% a la calificación promedio del estudiante y el 30% restante, corresponderá a la entrevista.

Cada Escuela deberá enviar una lista de estudiantes interesados, al 30 de noviembre al mail ualfpb@gmail.com utilizando el siguiente formato:

Nombre del Estudiante	C.I.	Área de interés: Cocina, Sala o Barra	Curso desarrollado	Mes priorizado: enero o febrero	Puntaje obtenido

Se remitirá a la Unidad de Alfabetización Laboral – Programa de Planeamiento Educativo en sobre cerrado los documentos que certifiquen la habilitación del estudiante (requisitos), así como la pauta de evaluación aplicada a cada Aspirante.

- El puntaje obtenido es requisito excluyente para formar parte del registro de estudiantes.
- En caso de empate y sobrepasar los cupos, se sorteará el lugar.

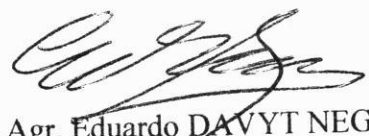
2) Autorizar a realizar un Llamado a Nivel Nacional para alumnos de los Cursos

de Gastronomía, a efectos de realizar las mencionadas Pasantías Formativas No Remuneradas en el Centro Educativo en temporada alta (enero y febrero 2015).

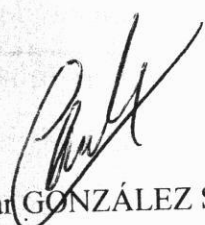
3) Las inscripciones se realizarán a través de cada Centro Educativo.

4) Establecer que las comunicaciones y notificaciones del presente Llamado se realizarán a través de la Pagina Web, al amparo de la Circular N° 54/00 del Consejo de Educación Técnico-Profesional.

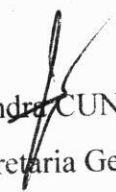
5) Comuníquese por Secretaría General al Departamento de Comunicaciones para su publicación en la Página Web y Prensa. Cumplido, siga al Programa de Gestión Humana (Departamento de Selección y Promoción - Sección Pasantías) y al Departamento de Administración Documental para comunicar al Programa de Educación en Administración, Comercialización y Servicios y al Programa de Gestión Escolar para su más amplia difusión en los Centros Educativos correspondientes.



Ing. Agr. Eduardo DAVYT NEGRÍN
Director General



Mtro. Téc. César GONZÁLEZ SALDIVIA
Consejero



Prof. Sandra CUNHA RAU
Secretaria General