

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA

CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 5110/17

Res. 2464/17

ACTA N° 120, de fecha 3 de octubre de 2017.

VISTO: La solicitud de la Inspección Técnica de Gastronomía, de la realización de un Llamado a docentes a integrar un registro para realizar actualización en producción y perfeccionamiento técnico, en la Escuela Superior de Alta Gastronomía, en temporada alta (enero o febrero 2018);

RESULTANDO: que la Inspección propone los requisitos para el presente Llamado y la integración del Tribunal;

CONSIDERANDO: I) que el mismo se realiza en el marco de capacitación, actualización y perfeccionamiento docente;

II) que corresponde aprobar por este Consejo el Llamado, las Bases y la integración del Tribunal;

ATENTO: a lo expuesto;

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

1) Aprobar la realización de un Llamado a docentes a integrar un registro para realizar actualización en producción y perfeccionamiento técnico, en la Escuela Superior de Alta Gastronomía, en temporada alta (enero o febrero 2018).

2) Aprobar las siguientes Bases para el mencionado Llamado:

Se llama a:

Docentes del área de Gastronomía – Cocina, Sala – Bar y Barman para realizar actualizaciones en producción, perfeccionamiento técnico y servicios:

- Con una carga de 160 horas, durante un mes (enero o febrero).

- En el Parador de la Escuela de Alta Gastronomía, Parada 12 de Playa Mansa de Punta del Este.
- Los docentes deberán gozar de la licencia anual correspondiente antes del 02/03/18.
- El curso de capacitación no genera retribución.
- Los docentes deberán participar de todas las instancias de capacitación planificadas y las que puedan surgir.

REQUISITOS:

- Docentes de Gastronomía – Cocina – Sala – Bar y Barman, en ejercicio:
- No poseer deméritos.
- Se priorizarán docentes:
 - a. Que acompañen a los alumnos participantes de las pasantías formativas no remuneradas.
 - b. Nuevos y/o
 - c. Con calificación mínima de bueno.

Se brinda:

- Alojamiento en la Escuela Agraria “Ing. Agr. Dante Bianchi” - San Carlos y/o Polo Educativo Tecnológico Arrayanes y/o CERP de Maldonado.
- 4 comidas diarias.
- Pago de traslado desde la localidad de origen a Maldonado y Maldonado a la localidad de origen (1 solo pasaje de ida y vuelta).
- Traslado San Carlos – Maldonado, o Arrayanes – Maldonado y viceversa.

Temario:

- Inocuidad alimentaria.
- Almacén (PEPs – HACCs – inventarios – depósitos – cámara).
- Estandarización.

- Procesos de cocina.
- Postres emplatados.
- Cocina de vacío – cocina molecular (espumas).
- Cocciones inteligentes. Regeneración de alimentos.
- Producción.
- Servicio del vino.
- El vino y el restaurant.
- Procesos de servicio.
- Procesos de cafetería.
- Manejo de barra.
- Jefatura de cocina, salón y barra.

3) Inscripciones:

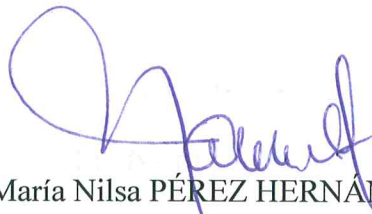
Para realizar la inscripción, el docente deberá manifestar el interés de participar en la actualización, junto con una copia de la Cédula de Identidad, carné de salud vigente, vía fax, al Programa de Gestión Humana (Departamento de Selección y Promoción – Sección Concursos), Tel.: 2412.14.27, entre el 10/10/17 y el 20/10/17, inclusive.

La Inspección Técnica ordenará a los aspirantes de acuerdo a los requisitos anteriormente descriptos, publicándose la nómina a partir del día 13 de noviembre de 2017 en la página web.

4) Establecer que las notificaciones y comunicaciones del presente Llamado se realizarán por página web (www.utu.edu.uy), al amparo de la Circular N° 54/00 del Consejo de Educación Técnico-Profesional.

5) Pase a la Dirección de Comunicaciones para su publicación en la página web.
Cumplido, siga al Programa de Gestión Humana (Departamento de Selección y

Promoción – Sección Concursos), a sus efectos.



Ing. Agr. María Nilsa PÉREZ HERNÁNDEZ

Directora General



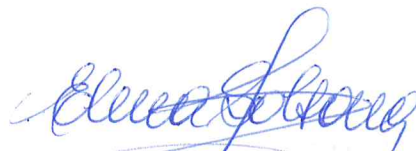
Mtro. Téc. Miguel VENTURIELLO BLANCO

Consejero



Mtro. Téc. Freddy AMARO BATALLA

Consejero



Esc. Elena SOLSONA ARRIBILLAGA

Secretaria General

NC/cb

