



ANEP  
CONSEJO DE EDUCACION INICIAL Y PRIMARIA  
DIVISION GESTIÓN HUMANA

**BASES PARTICULARES PARA EL LLAMADO PUBLICO Y ABIERTO A LA CIUDADANIA PARA LA PROVISIÓN DE CARGOS DE ECÓNOMO ESCALAFON D GRADO 5 PARA EL DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO.**

**REQUISITOS**

Los aspirantes deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- 1) Acreditar 18 años cumplidos de edad y estar inscripto en el Registro Cívico Nacional. Los ciudadanos legales no podrán ser designados sino hasta tres años después de haberseles otorgado la carta de ciudadanía.
- 2) Acreditar aptitud física y mental mediante certificado médico expedido por autoridad oficial. (Carné de Salud).
- 3) No tener antecedentes penales ni morales que lo inhabiliten para la función.
- 4) No tener antecedentes funcionales negativos, provenientes de cualquier entidad pública y que revistan gravedad.
- 5) Haber prestado juramento de fidelidad a la Bandera Nacional y dado cumplimiento a las normas de sufragio obligatorio.
- 6) Residir en el Departamento de Montevideo.
- 7) Ser egresado de Educación Media Profesional en Gastronomía, del Consejo de Educación Técnico Profesional o Bachillerato completo y Curso no inferior a dos años de Gastronomía.
- 8) Tener Curso de PC básico que incluya manejo de Word y Excel.
- 9) Acreditar aptitud para la toma de decisiones en servicios de alimentación mediante el Carné de Decisor expedido por la Intendencia Municipal de Montevideo.

**SELECCIÓN**

Entre los inscriptos se realizará un sorteo, de modo que se aplicará la selección a 20 concursantes que reúnan los requisitos excluyentes.

La selección Comprenderá de dos instancias:

A) Prueba de Oposición y Méritos con la siguiente incidencia en cada factor: Oposición 60% y Méritos 40%.

**OPOSICIÓN: (Hasta 60 Puntos)**



**ANEP**  
**CONSEJO DE EDUCACION INICIAL Y PRIMARIA**  
**DIVISION GESTIÓN HUMANA**

La etapa de la oposición tendrá carácter eliminatorio, debiendo superarse el 50% del puntaje asignado (Artículo 32 del Reglamento General de Concursos No Docente).

La misma consistirá en:

**Parte A:**

Cuestionario sobre conocimientos básicos de la normativa vigente en la Administración Nacional de Educación Pública: (Hasta 20 Puntos)

- Ley de Educación.
- Estatuto del Funcionario No Docente.
- Estructura Organizativa del CEIP.
- Organización del Programa de Alimentación Escolar.
- Nueva Ordenanza N° 10 (Circular N° 35/2004).
- Circulares relacionadas con el PAE (N° 384, N° 10, N° 50)
- Ley N.º 19140 - Alimentación Saludable en los Centros de Enseñanza

**Parte B:**

Cuestionario sobre el trabajo específico de la función a proveer: (Hasta 40 Puntos)

- Importancia del cumplimiento del recetario elaborado por el PAE.
  - Estructura del almuerzo en menú saludable del PAE.
  - Estructura de la copa de leche en menú saludable del PAE.
  - Frecuencia recomendada de los grupos de alimentos en el menú escolar.
  - Recomendaciones a la hora del servicio.
  - Alimentos de consumo restringido en el menú escolar.
  - Alimentos no permitidos en el menú escolar.
  - Reconstitución de la leche en polvo.
  - Condiciones ambientales del comedor.
  - Higiene personal.
  - Higiene de los alimentos.
  - Higiene de la planta física y equipamiento.
  - Rotulación de los alimentos.
  - Recepción de los alimentos.
  - Almacenamiento en despensa.
  - Almacenamiento en frío.
  - Conservación y Descongelado.
  - Temperaturas de cocción y servicio.
  - Contaminación cruzada.
  - Manejo de residuos.
  - Control de plagas.
- 
- Planillas de registro diario del menú.
  - Planilla mensual de mercadería.
  - Control de calidad y cantidad de la mercadería a ser utilizada.
  - Control de documentación entregada y recibida.



**ANEP**  
**CONSEJO DE EDUCACION INICIAL Y PRIMARIA**  
**DIVISION GESTIÓN HUMANA**

- Efectuar el inventario anual de comedor y cocina.

**EVALUACIÓN DE MERITOS (Hasta 40 Puntos)**

**a) Experiencia Laboral (20 Puntos)**

1-Haberse desempeñado en el área en el C.E.I.P. en forma satisfactoria. (Hasta 12 Puntos).

2-Haberse desempeñado en el área fuera del C.E.I.P. en forma satisfactoria. (Hasta 8 Puntos).

**b) Capacitación (Hasta 20 Puntos)**

1- Cursos realizados en el área de gastronomía. (Hasta 8 Puntos).

2- Cursos relacionados con la manipulación e higiene de alimentos. (Hasta 4 Puntos).

3- Curso de Administración y/o Secretariado del Consejo de Educación Técnico Profesional, o nivel equivalente. (Hasta 5 Puntos).

4- Otros Cursos (Hasta 3 Puntos).

**EN CASO DE EMPATE:**

Cuando el puntaje final del concurso resulte empatado entre dos o más opositores, se recurrirá al solo efecto del desempate, al mayor puntaje obtenido en la prueba de aptitud. De persistir el empate, se recurrirá al mayor puntaje obtenido en la capacitación.

**DERECHOS EMERGENTES:**

De acuerdo con el artículo 16 del Estatuto del Funcionario No Docente el ordenamiento final del concurso tendrá una vigencia de 3 años a partir de la fecha de homologación.



ANEP  
CONSEJO DE EDUCACION INICIAL Y PRIMARIA  
DIVISION GESTIÓN HUMANA

**TRIBUNAL:**

El Tribunal estará constituido por las siguientes personas:

TITULAR	SUPLENTE
Lic. Laura Estable	Caren Zelmonovich
Lic. Marcela Easton	Silvana Machado
Daniela Piussi (Recursos Humanos)	Nadia Arandiga (Recursos Humanos)
Delegado	Delegado

**NOTIFICACIONES:**

Toda información referida a las distintas instancias del Concurso, serán publicadas y comunicadas a través de la pagina Web del CEIP ([www.ceip.edu.uy](http://www.ceip.edu.uy)).-  
Este será el único medio válido por el cual se realizarán las comunicaciones y notificaciones pertinentes, siendo de estricta responsabilidad de los/las postulantes mantenerse informados/as al respecto.-

**INFORMACIÓN:** Aquellos funcionarios del Consejo de Educación Inicial y Primaria que se encuentren a otro Escalafón y cumplan con los requisitos excluyentes de las Bases serán exoneradas de la instancia del sorteo, pasando directamente al proceso concursal, conjuntamente con los 20 sorteados. La Sección Concursos No Docente de la División Gestión Humana publicará fecha para la entrega de documentación.-



**ANEP**  
**CONSEJO DE EDUCACION INICIAL Y PRIMARIA**  
**DIVISION GESTIÓN HUMANA**

**BIBLIOGRAFÍA SUGERIDA PARA LA OPOSICIÓN PARTE B**

- Manual para Manipuladores de Alimentos - MSP
- Manual para Manipuladores de Alimentos - IMM
- Guía alimentaria para la población Uruguaya - MSP - 2016
- Manual para Manipuladores de Alimentos - FAO - OPS - OMS
- Higiene y buenas prácticas de Manipulación de Alimentos - CEIP
- Importancia del Menú Escolar – CEIP
- Módulos Meriendas Saludables – MSP