

Sistematización 2° espacio de consultas

CONVOCATORIA	Llamado - Propuestas de formación profesional en Gastronomía
FECHA de instancia	11/9/2026
HORA	14:30 hrs.

IMPORTANTE: PLAZO DE POSTULACIÓN:

Si bien en el espacio de consultas se aclaró al respecto, a raíz de consultas recibidas se resolvió extender el plazo hasta el **DOMINGO 20 DE SETIEMBRE A LAS 23:59 HORAS.**

Plazo para consultas: Finalizado – de acuerdo con el plazo establecido en TdR de 48 horas hábiles previo al cierre del llamado.

Consultas realizadas:

Consulta 1: ¿Cómo deben completarse los campos “Perfil de ingreso” y “Perfil de egreso” y pueden modificarse respecto de lo definido en el Perfil de curso?

Respuesta: En ambos campos se debe ingresar “Según perfil de curso + nombre del curso”. No corresponde copiar nuevamente el perfil ni modificar los requisitos de ingreso o de egreso definidos por INEFOP. La postulación implica aceptar y respetar el Perfil de curso seleccionado (apartado 7.1 del TDR).

Consulta 2: ¿Cómo deben presentarse los módulos y contenidos del componente específico? ¿Pueden modificarse?

Respuesta: Deben respetarse los módulos, las unidades didácticas, los objetivos de aprendizaje y las cargas horarias establecidos en el Perfil de curso. Los contenidos definidos deben estar incluidos. Pueden ampliarse o describirse con mayor nivel de detalle, siempre dentro de la carga horaria del módulo y sin agregar horas. Si no se realizan ampliaciones, en el campo Contenido corresponde indicar “Según perfil de curso”.

Consulta 3: En el curso Gestión de emprendimientos gastronómicos, ¿las horas del módulo de proyecto final integrador pueden distribuirse a lo largo del curso?

Respuesta: Sí. En el espacio se aclaró que la construcción del proyecto integrador puede trabajarse a lo largo del curso como parte de la estrategia metodológica. En todos los casos debe respetarse la carga horaria asignada al módulo y la carga horaria total del curso.

Consulta 4: ¿Cuál es la unidad grupal mínima para el curso Gestión de emprendimientos gastronómicos?

Respuesta: La unidad grupal mínima es de 14 participantes y la máxima de 20, tal como se indica en la Tabla de cursos solicitados. La diferencia detectada en la plataforma debía corregirse para que coincidiera con dicha tabla.

Consulta 5: ¿El taller de orientación para la tramitación del Carné de Manipulación de Alimentos es obligatorio en Gestión de emprendimientos gastronómicos?

Respuesta: Sí. Debe incluirse dentro del componente Temáticas Transversales. Las 6 horas del taller forman parte de la carga horaria de ese componente y no de las horas del componente específico.

Consulta 6: ¿Dónde puede consultarse la sistematización del primer espacio de consultas?

Respuesta: La sistematización del primer espacio de consultas se encuentra publicada en la web de INEFOP.

Consulta 7: ¿Qué nivel de detalle se espera en la descripción metodológica o en el desarrollo de una clase?

Respuesta: Se espera una descripción clara y concreta, centrada en lo que solicita la Grilla de evaluación. En particular, debe desarrollarse el abordaje de un objetivo de aprendizaje de uno de los módulos, mostrando la coherencia entre actividades, metodología, materiales y evaluación. No se requiere una transcripción exhaustiva de cada clase.

Consulta 8: ¿El acompañamiento y seguimiento de participantes cuentan con un presupuesto adicional específico?

Respuesta: No. En esta convocatoria las acciones de seguimiento, sostenimiento y recuperación forman parte del desarrollo del curso y se encuentran comprendidas en el presupuesto básico por hora y participante. No se prevé un presupuesto adicional específico para acompañamiento.

Consulta 9: ¿Puede presentarse un presupuesto adicional para materia prima y existe un tope específico para ese adicional?

Respuesta: Sí. Pueden incluirse como presupuesto adicional los materiales de consumo que sean pertinentes para el aprendizaje y se consuman durante el curso. No se establece un tope independiente para ese adicional; el presupuesto total puede superar el presupuesto básico únicamente por este tipo de materiales. El presupuesto total incide en el orden de prelación.

Consulta 10: ¿Las 6 horas del taller para el Carné de Manipulación de Alimentos están incluidas dentro de las 10 a 15 horas del componente transversal?

Respuesta: Sí. Las 6 horas integran el total del componente Temáticas Transversales, cuya carga debe ubicarse entre 10 y 15 horas. Por tanto, las restantes temáticas deberán seleccionarse dentro de las horas disponibles del componente.

Consulta 11: ¿Deben adjuntarse documentos adicionales como certificados de libre de embargo o planillas firmadas?

Respuesta: No se solicitan como documentación obligatoria general en esta convocatoria. Deben presentarse los anexos establecidos en el apartado 7.4 del TDR y, cuando corresponda, la documentación específica asociada al Perfil de curso seleccionado.

Consulta 12: ¿Las firmas, currículums o antecedentes de los docentes inciden en la evaluación de la propuesta en esta etapa?

Respuesta: No. El equipo docente no es evaluado en esta instancia de postulación y no integra el puntaje técnico de la propuesta. La sección Equipo docente debe completarse únicamente para finalizar la postulación. La presentación y revisión del equipo docente se realizará posteriormente, de acuerdo con el procedimiento de asignación de grupos.

Consulta 13: ¿El seguro de accidentes o de responsabilidad civil debe estar contratado al momento de la postulación o antes del inicio del curso?

Respuesta: No es necesario tenerlo contratado al momento de postular. En el espacio se aclaró que su costo forma parte de los gastos de funcionamiento contemplados en el presupuesto básico y que la contratación corresponde luego de la asignación del curso, previo al inicio de la ejecución.

Consulta 14: ¿Se prioriza alguna región o departamento para la ejecución de los cursos?

Respuesta: No. Para esta convocatoria no se asigna mayor puntaje técnico ni mejor posición por postular a una mayor cantidad de departamentos o localidades. La ECA debe declarar únicamente aquellos territorios en los que cuente con capacidad inmediata de ejecución.

Consulta 15: En el cronograma de ejecución se solicita ingresar una fecha de inicio. ¿Existe una fecha específica que deba consignarse?

Respuesta: No. La fecha que se ingresa en la plataforma es tentativa y permite completar el formulario. Debe guardar coherencia con la cantidad de jornadas, semanas, meses y horas previstas. La fecha efectiva de inicio será coordinada posteriormente entre INEFOP y la ECA.

Consulta 16: En propuestas semipresenciales, ¿es obligatorio disponer de una plataforma educativa, aunque las instancias virtuales sean sincrónicas?

Respuesta: Sí. Para las propuestas semipresenciales debe informarse la plataforma educativa utilizada y facilitar un enlace de acceso que permita a INEFOP valorar el entorno. La plataforma debe contener al menos un módulo del componente específico con sus materiales. Una herramienta de videoconferencia como Zoom puede utilizarse para las instancias sincrónicas, pero por sí sola no sustituye este requerimiento.

Consulta 17: ¿Qué finalidad tienen los contactos con otras instituciones, centros educativos o actores vinculados al curso?

Respuesta: No constituyen un requisito obligatorio. Pueden respaldar acciones de intercambio con el entorno productivo previstas en la metodología, como charlas, talleres o visitas, y aportar coherencia a la propuesta. Asimismo, la Grilla valora los contactos completos con representantes de empresas vinculadas al sector.

Consulta 18: En el ítem ECA5, ¿el porcentaje de finalización refiere únicamente a cursos de Gastronomía o al total de cursos ejecutados con INEFOP?

Respuesta: Refiere a la totalidad de los cursos desarrollados con INEFOP desde el 1.º de enero de 2022 hasta la fecha de publicación de la convocatoria, sin limitarse al área de Gastronomía.

Consulta 19: Para el cálculo del porcentaje de finalización, ¿se considera como finalizada una persona que accede a un empleo antes de concluir el curso?

Respuesta: La consulta quedó pendiente de confirmación durante el espacio. El TDR define el período y la escala de valoración del ítem ECA5, pero no establece este criterio operativo específico. La consulta deberá canalizarse por el correo institucional habilitado.

Consulta 20: En el currículo institucional, ¿solo deben incluirse cursos iguales al curso postulado o también otros cursos del sector Gastronomía?

Respuesta: Deben declararse los antecedentes efectivamente ejecutados por la ECA con su denominación real. La Grilla distingue entre experiencia en la temática específica del curso al que se postula y experiencia en el sector del Perfil de curso; por tanto, pueden incluirse antecedentes de ambos tipos.

Consulta 21: ¿Pueden incluirse restaurantes, centros de elaboración u otras organizaciones del sector como parte de las actividades prácticas o de intercambio?

Respuesta: Sí, siempre que su participación sea pertinente y esté vinculada con las actividades previstas para el curso. Estas articulaciones pueden respaldar acciones de intercambio con el entorno productivo y agregar valor a la propuesta, aunque no constituyen un requisito obligatorio.

Consulta 22: Además del video tutorial obligatorio, ¿debe adjuntarse otro material didáctico?

Respuesta: No. Para los Perfiles de curso alcanzados por el requerimiento de videos tutoriales, el video presentado mediante enlace constituye el material didáctico obligatorio de la postulación. En propuestas semipresenciales, además deben cumplirse los requisitos correspondientes a la plataforma educativa y al módulo alojado en ella.

Consulta 23: ¿Es obligatorio anexar una pauta, rúbrica, lista de cotejo u otro instrumento de evaluación?

Respuesta: No. La Grilla solicita desarrollar un ejemplo de evaluación y describir la principal herramienta de evaluación de cada módulo, pero no establece como obligatorio anexar el instrumento. Su incorporación puede aportar mayor especificidad y evidenciar un mayor nivel de planificación, pero es opcional.