

## **BTP ACELERADO 2025**

**Información de rutas formativas, centros donde se aplicará la evaluación, los departamentos que abarca cada uno y competencias fundamentales que se deben acreditar en cada caso.**

### **COMERCIO Y VENTAS**

#### **Centros de prueba y cobertura:**

- **Instituto de Alta Especialización Colonia** (Andrés Rabufat 1880 esq. Domingo Maggaleña - Colonia del Sacramento): Salto, Paysandú, Flores, Florida, Soriano, Colonia, Río Negro, San José, Durazno.
- **Instituto Superior de Comercio y Administración La Blanqueada** (Cornelio Cantera 2821): Montevideo, Canelones, Tacuarembó.
- **Escuela Técnica Superior de Melo** (Treinta y Tres 290): Cerro Largo, Treinta y Tres, Rivera, Rocha, Maldonado, Minas.
- **Escuela Técnica de Artigas 1** (Bernabé Rivera 626): Artigas.

#### **Competencias a ser evaluadas en las pruebas de Acreditación**

- Evalúa las estrategias comerciales mediante el uso de tecnología específica para optimizar el desempeño empresarial.
- Interpreta los resultados de la información proporcionada por las áreas financiero, contable y de personal para aplicar en la operativa comercial
- Integra equipos que participan en la formulación del plan de marketing aportando los datos recabados de los diferentes sistemas de información, para la eficaz fidelización de los clientes

### **ALOJAMIENTO Y SERVICIOS TURÍSTICOS**

## **Centros de prueba y cobertura:**

- **Instituto de Alta Especialización Salto** (Misiones 192): Minas, Florida, Flores, Soriano, Colonia, Río Negro, Durazno, Tacuarembó, Cerro Largo, Treinta y Tres, Rivera, Rocha, Maldonado, Artigas, Paysandú, Melo.
- **Escuela Superior de Gastronomía, Hotelería y Turismo** (Gral. Fausto Aguilar 1180): Montevideo, Canelones, San José.

## **Competencias a ser evaluadas en las pruebas de Acreditación**

- Identifica y analiza las necesidades del cliente para la toma de decisiones que satisfagan sus demandas de acuerdo con la normativa vigente y los estándares de calidad en las empresas que ofrecen servicios de turismo y hospedaje.
- Actúa con compromiso, asertividad y ética, promoviendo la sostenibilidad ambiental cultural e intergeneracional en el ámbito profesional en que se desempeña para la coordinación, realización y registro de tareas en servicios de hospedaje, información y asesoramiento de destinos, servicios y viajes; diseño, organización, comercialización y distribución de paquetes turísticos, venta directa de servicios turísticos.
- Comprende la actividad turística y el funcionamiento de la cadena de servicios para desarrollar distintos roles en el sector y trabajar en equipo ya sea en servicios de hospedaje como de intermediación turística.
- Domina con cierta fluidez el inglés y portugués para la atención de clientes a través de la comunicación verbal y escrita.

## **COCINA**

### **Centros de prueba y cobertura:**

- **Escuela Superior de Gastronomía, Hotelería y Turismo** (Gral. Fausto Aguilar 1180): Montevideo, Canelones, San José, Minas, Florida, Flores, Colonia, Maldonado, Rocha.
- **Escuela Técnica Superior de Rivera** (Pantaleón Quesada N° 770 esquina Av. Brasil): Artigas, Salto, Paysandú, Rivera, Tacuarembó, Cerro Largo, Treinta y Tres, Durazno, Soriano, Río Negro.

### **Competencias a ser evaluadas en las pruebas de Acreditación**

- Planifica propuestas gastronómicas de manera autónoma mediante el dominio de técnicas y herramientas básicas de cocina y salón, para lograr un buen desempeño laboral, a partir del uso de lenguaje técnico pertinente.
- Supervisa y delega las tareas de cocina durante el proceso de elaboración gastronómico para optimizar el trabajo en producción y manejo del tiempo.
- Crea y organiza diferentes estilos de eventos gastronómicos (menú de pasos, servicio buffet, menú concertado, carta-menú, servicio de té y desayuno) para atender necesidades o requerimientos del cliente en un contexto dinámico.

## **SERVICIOS GASTRONÓMICOS**

### **Centro de pruebas y cobertura:**

- **Escuela Superior de Gastronomía, Hotelería y Turismo** (Gral. Fausto Aguilar 1180): todos los departamentos.

### **Competencias a ser evaluadas en las pruebas de Acreditación**

- Utiliza y domina técnicas y herramientas básicas de cocina y salón, para lograr un buen desempeño laboral.
- Identifica, elabora y crea bebidas (simples y compuestas, frías y calientes) para presentar en un servicio de restaurante, cafetería y bar.

- Visualiza, organiza y ejecuta diferentes estilos de eventos (clásicos y disruptivos) para satisfacer las expectativas del cliente, en un mercado dinámico.

## **ESTÉTICA DE SALÓN**

### **Centros de prueba y cobertura:**

- **Escuela Técnica de Belleza** (San Salvador 1674): Montevideo, Minas, Florida, Flores, Rocha, Colonia, Canelones, San José, Maldonado.
- **Escuela Técnica Superior de Salto Catalina H. de Castaños** (José Pedro Varela 440): Artigas, Soriano, Rivera, Treinta y Tres, Río Negro, Melo, Salto, Paysandú, Durazno, Tacuarembó.

### **Competencias a ser evaluadas en las pruebas de Acreditación**

- Domina lenguajes, códigos y principios científicos, tecnológicos y técnicos que le permitan operar en un sentido amplio para una adecuada comunicación técnico - cliente en una relación ética y sustentable.
- Desarrolla el pensamiento creativo para la aplicación de últimas tendencias en técnicas tales como cortes de cabello, peinados de vanguardia, colorimetría aplicada y alta decoloración.
- Crea una cabellera innovadora a partir de la demostración de técnicas de alta decoloración y elabora un peinado de vanguardia que permite visualizar la fusión de colores aplicados.

## **SOPORTE INFORMÁTICO**

### **Centros de prueba y cobertura:**

- **Instituto de Alta Especialización Montevideo** (Carlos Sabat Ercasty y Sebastopol): Montevideo, Minas, Florida, Flores, Rocha, Colonia, Canelones, San José, Maldonado.
- **Escuela Técnica Superior Rivera** (Pantaleón Quesada N° 770 esquina Av. Brasil): Artigas, Soriano, Rivera, Treinta y Tres, Río Negro, Melo, Salto, Paysandú, Durazno, Tacuarembó.

### **Competencias a ser evaluadas en las pruebas de Acreditación**

- Desarrolla, implementa y prueba aplicaciones web persistentes para resolver problemas simples que complementen las soluciones de soporte de equipos y redes informáticos, mediante enfoque STEM+ y documentando el proceso realizado.
- Documenta la configuración y el mantenimiento de la red de acuerdo a estándares para realizar tareas de implementación y mantenimiento de redes informáticas, con políticas de seguridad y respaldo de datos.

## **MUEBLES Y EQUIPAMIENTOS**

### **Centros de prueba y cobertura:**

- **Instituto de Enseñanza de la Construcción** (Arenal Grande 1604): Montevideo, Minas, Florida, Flores, Rocha, Colonia, Canelones, San José, Maldonado.
- **Escuela Técnica Superior de Tacuarembó** (General Liber Seregni 335): Artigas, Rivera, Treinta y Tres, Río Negro, Melo, Salto, Paysandú, Durazno, Rivera.

### **Competencias a ser evaluadas en las pruebas de Acreditación**

- Aplica con responsabilidad normas de seguridad e higiene en sus prácticas profesionales para prevenir riesgos individuales y colectivos en las diferentes etapas de los procesos en los que se desempeña, bajo estándares de calidad y sostenibilidad.

- Planifica y coordina los procesos de construcción e instalación en madera, a partir de planillas, planos y croquis, para determinar los medios de fabricación según el objeto requerido.
- Domina las técnicas que involucran el trabajo de la madera y sus derivados para la elaboración de estructuras, teniendo en cuenta normas de seguridad vigentes que posibiliten un desempeño adecuado.

## **EDIFICACIONES OBRA CIVIL**

### **Centros de prueba y cobertura:**

- **Instituto de Enseñanza de la Construcción** (Arenal Grande 1604): Montevideo, Minas, Florida, Flores, Rocha, Colonia, Canelones, San José, Maldonado.
- **Escuela Técnica Superior Paysandú** (Monte Caseros 875): Artigas, Soriano, Rivera, Treinta y Tres, Río Negro, Melo, Salto, Paysandú, Durazno, Tacuarembó.

### **Competencias a ser evaluadas en las pruebas de Acreditación**

- Participa y colabora con el equipo de dirección a través del control de avance de obra, documentación y registros para la prevención y gestión de riesgos individuales y colectivos, en el marco de la planificación y gestión de obra.
- Jerarquiza información y toma decisiones ante situaciones de la obra para realizar intervenciones orientadas a los requerimientos de la etapa de ejecución, con el apoyo de la interpretación de los recaudos gráficos y escritos que forman parte del proyecto, tomando la obra como un sistema.
- Desempeña sus prácticas profesionales desde la innovación y creatividad con grados de autonomía o bajo supervisión en ámbitos

productivos y/o de servicios actuando proactivamente en diferentes contextos y situaciones que le desafían.

## **REPARACIÓN DE VEHÍCULOS Y MOTORES HÍBRIDOS**

### **Centros de prueba y cobertura:**

- **Instituto de Alta Especialización Las Piedras (Colonia esq. Libres):** Montevideo, Minas, Florida, Flores, Rocha, Colonia, Canelones, San José, Maldonado.
- **Escuela Técnica Superior Tacuarembó (General Liber Seregni 335):** Artigas, Soriano, Rivera, Treinta y Tres, Río Negro, Melo, Salto, Paysandú, Durazno, Tacuarembó.

### **Competencias a ser evaluadas en las pruebas de Acreditación**

- Realiza mantenimientos preventivos y correctivos en todos los sistemas de una unidad automotriz: dirección, suspensión y frenos, utilizando herramientas especializadas y equipos de diagnóstico para garantizar el óptimo rendimiento y seguridad, considerando los datos proporcionados por el fabricante.
- Realiza las reparaciones en los diferentes sistemas del motor de combustión interna, sistema de lubricación, enfriamiento, encendido, alimentación de combustible y transmisión para buscar las soluciones más adecuadas, bajo supervisión técnica.
- Emplea instrumentos apropiados como multímetro, punta lógica, escáner, entre otros, considerando los datos técnicos y procedimientos suministrados por el fabricante, para intervenir y efectuar tareas de mantenimiento, revisión y/o sustitución de los componentes defectuosos de los diferentes componentes y circuitos eléctricos que componen una unidad automotriz.