

Convocatoria a ASPIRACIONES DOCENTES para las ÁREAS DEFICITARIAS:

INSCRIPCIONES: Desde el día 11/06/18 al 20/06/18 en:

Montevideo: Sección Aspiraciones, Oficina N° 6 de UTU Central, San Salvador N° 1674, de lunes a viernes de 13:00 a 17:00 hs.

Interior del país: Sedes de los Campus Regionales de Educación Tecnológica y de las Inspecciones Regionales.

Los Aspirantes deberán presentar: Cédula de Identidad, Carné de Salud, Credencial Cívica, Curriculum Vitae, Carpeta con Méritos, debidamente foliada y autenticada, además de lo solicitado en los Perfiles Específicos

Área	Asignatura	Nombre	Perfil	Departamentos
354	2436	Laboratorio de Elementos Finales de Control	- Egresado de INET con Título de Maestro Técnico en Electrónica o Electrotecnia, con cursos de especialización en control de procesos continuos. - Técnico en Electrónica o en Electrotecnia con cursos de especialización en control de procesos continuos. - Ingeniero Industrial o Ingeniero Tecnológico. - Acreditar conocimientos en SCADA, Redes industriales e instrumentación industrial. - Se evaluará la experiencia laboral en Automatismos Industriales.	Río Negro
	2438	Laboratorio de Instrumentación I		
	0537	Calculo Aplicado a los Procesos Industriales		
	2439	Laboratorio de PCL		

Área	Asignatura	Nombre	Perfil	Departamentos
354	5121	Taller de Electricidad Industrial	- Egresado de INET en Electrotecnia. - Egresado del curso Ing. Tecnológico en Electrotecnia Plan (1976) C.E.T.P. - Egresado del curso Técnico en Electrotecnia Planes (1962-1972) C.E.T.P-	Río Negro

Área	Asignatura	Nombre	Perfil	Departamentos
9602	7523	Teoría de Telecomunicaciones	- Ingeniero Electricista. - Ingeniero en Telecomunicaciones. - Ingeniero Tecnológico en Electrónica. - Perito Ingeniero en Electrónica. - Maestro Técnico en Redes y Telecomunicaciones.	Montevideo

			• Maestro Técnico en Electrónica (ver nota). • Técnico en Electrónica.(ver nota). Nota: • Deberá acreditar un mínimo de cinco años de experiencia en el área.	
--	--	--	--	--

Área	Nombre	Perfil	Departamentos
016	Arte culinario I	- Egresado de INET en el Área 3 años de antigüedad en la Institución. - Experiencia laboral en cocina (2años) en un establecimientos de reconocida trayectoria. - Docente en ejercicio (área 016) con formación específica en el área. Calificación mínima 81 puntos en los últimos 3 años. 2 años de experiencia laboral en establecimiento de reconocida trayectoria. - Se valorará haber cursado Tronco común en Institutos de Formación Docente. Excepcionalidades - Bachiller con formación específica en el área (Cursos Técnicos) CETP o equivalentes. Con 5 años de experiencia laboral documentada en cocina en establecimientos de reconocida trayectoria. - Profesionales del área sin titulación, con 5 años de experiencia documentada como cocinero. - Incluir entrevista. Además de cumplir con el Perfil establecido, los aspirantes deben presentar: Carné de Salud vigente y Carné de Manipulación de Alimentos	Montevideo

Área	Nombre	Perfil	Departamentos
020	Arte culinario II	Perfil Académico: Ser egresado de alguno/s de los siguientes cursos, en orden preferencial: - Curso de gastronomía de I.N.E.T. - Curso Técnico de gastronomía – hotelería de U.T.U. - Curso de Formación Profesional de gastronomía de U.T.U. Perfil Laboral: Acreditar un mínimo de 5 años de actividad en cocina, en alguno/s de los siguientes ámbitos, en orden preferencial: - Industria, comercio, hotel o similar privado. - Otros Organismos Públicos. - Taller de cocina propio. Se realizará además: - Prueba de aptitud técnica. - Entrevista personal. Además de cumplir con el Perfil establecido, los aspirantes deben presentar: Carné de Salud vigente y Carné de Manipulación de Alimentos.	Montevideo

Área	Nombre	Perfil	Departamentos
022	Arte culinario IV	REQUISITOS MÍNIMOS Egresado de I.N.E.T. • Economía doméstica. • Gastronomía • Curso del Hogar Con formación específica en el área. • Docente en ejercicio con formación específica en el área con calificación mínima de 81 puntos en los 3 últimos años. • Se valorará haber cursado el Tronco Común en Ciencias de la Educación en los Institutos de Formación Docente. EXCEPCIONALES • Bachiller con formación específica reconocida en la especialidad (Repostería-Confitería-Pastelería). • Profesionales del área sin titulación, con experiencia documentada, mínima dos años en un establecimiento de reconocida trayectoria (Confitería Repostería-Pastelería) Además de cumplir con el Perfil establecido, los aspirantes deben presentar: Carné de Salud vigente y Carné de Manipulación de Alimentos.	Montevideo

Área	Nombre	Perfil	Departamentos
330	Practica Profesional de Gastronomía	• Maestros Técnicos egresados en el área de cocina, gastronomía y economía doméstica. • Profesores Efectivos del Área 016, con experiencia laboral comprobada en cocina de hotel o restaurante, de reconocida trayectoria y calificación superior a 81 puntos. • Profesores interinos del área 016, con experiencia laboral comprobada en cocina de hotel o restaurante, de reconocida trayectoria (mínimo 2 años) y calificación superior a 81 puntos. • Egresados de 3er. Año del Curso Técnico, Plan 1996, con experiencia laboral comprobada en cocina de hotel o restaurante, de reconocida trayectoria (mínimo 3 años).	Montevideo

Área	Nombre	Perfil	Departamentos
592	Practica Profesional de Sala-Bar	- Profesionales con titulación terciaria reconocida - Egresado de Curso Técnico “Jefe de Rango”, con 2 años de experiencia (ininterrumpido) en establecimientos de reconocida trayectoria. - Maître, con 2 años de experiencia DOCUMENTADA. - Jefe de bar, con 3 años de experiencia DOCUMENTADA. - Jefe de brigada, con 5 años de experiencia DOCUMENTADA. - Se valorará formación pedagógico-didáctica. Además de cumplir con el Perfil establecido, los aspirantes deben presentar: Carné de Salud vigente y Carné de Manipulación de Alimentos.	Montevideo

Área	Nombre	Perfil	Departamentos
3301	Cocina I-IV Gastronomía Regional y Cocinas del Mundo	Perfil: Formación Académica (excluyente) - Poseer Título de Profesor en Gastronomía-Cocina (Instituto de Profesores Nacional de Enseñanza Técnica). - Poseer formación docente (Magisterio, Instituto de Profesores Artigas, Centro Regional de profesores, Instituto Nacional de Enseñanza Técnica). - Poseer formación específica en Gastronomía-Cocina. - Poseer experiencia laboral en Cocina documentada (2 años como mínimo). - Poseer Título de Técnico en Gastronomía-Cocina (Nivel Técnico con experiencia laboral documentada 2 años como mínimo).	Montevideo

Área	Nombre	Perfil	Departamentos
9610	Servicios Gastronómicos y Técnicas	Perfil: Formación Académica (excluyente) - Poseer Título de Maître con formación terciaria. - Poseer formación de Nivel Terciario específica en servicios, experiencia laboral afín documentada (alimentos y bebidas-barra-salón u otra).	Montevideo

Área	Nombre	Perfil	Departamentos
6721	Pastelería	Perfil: Formación Académica (excluyente) • Poseer Título de Profesor en Gastronomía-Cocina (Instituto Nacional de Enseñanza Técnica). • Poseer formación docente (Magisterio, Instituto de Profesores Artigas, Centro Regional de profesores, Instituto Nacional de Enseñanza Técnica). • Poseer formación específica en Repostería, Confitería o Pastelería. • Poseer experiencia laboral específica en Repostería, Confitería o Pastelería documentada (2 años como mínimo). • Poseer formación a Nivel Terciario en Repostería, Confitería o Pastelería (experiencia laboral documentada con 2 años mínimo de actuación).	Montevideo

Área	Nombre	Perfil	Departamentos
8381	Taller de Robótica (FPB)	• Docentes que revistan en los Escalafones Departamentales de las Áreas 272 (Electrónica I) y 276 (Electrónica II), que acrediten haber realizado el Curso de Robótica y Sensores del Plan Ceibal. Ver en Resoluciones N° 332/13.	Montevideo