

**ANEP****UTU**DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONALPROGRAMA DE GESTIÓN HUMANA
Departamento de Selección y Promoción
Sección Aspiraciones Docentes

**CONVOCATORIA A ASPIRACIONES DOCENTES PARA ÁREA DEFICITARIAS
REGIONAL CENTRO****INSCRIPCIONES:** Desde el día 24/06/2021 al 02/07/2021

Con el fin de dar cumplimiento al protocolo sanitario, los interesados en presentar carpeta de méritos deberán solicitar día y hora por vía telefónica a partir de la hora 09:00, para hacer efectivo el trámite presencial.

Lugar de presentación: En las Escuelas Técnicas y Agrarias de la Región.

Se invita a Profesionales y Técnicos que cumplan con los requisitos del Perfil Docente detallados para el Área Educativa, que hoy tiene deficiencia de Docentes, a presentarse como Aspirantes a Docentes de la Dirección General de Educación Técnico Profesional – Universidad del Trabajo (DGETP-UTU) para cubrir cursos en los Departamentos detallados en el listado adjunto.

Requisitos:

- Acreditar 18 años de edad y estar inscripto en el Registro Cívico Nacional
- Los ciudadanos legales no podrán ser designados sino hasta 3 años después que se haya otorgado la carta de ciudadanía. Aquellos extranjeros que no cumplan con este requisito solo podrán ser acceder a dictar áreas de nivel terciario.

Los Aspirantes deberán presentar:

- Cédula de Identidad,
- Carné de Salud,
- Credencial Cívica,
- **Constancia de egreso de Educación Media (Formulario 69A, Constancia de Egreso Terciario o Título Universitario)**

**ANEP****UTU**DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONALPROGRAMA DE GESTIÓN HUMANA
Departamento de Selección y Promoción
Sección Aspiraciones Docentes

- Currículum Vitae,
- Carpeta con Méritos, debidamente numerada y autenticada, además de lo solicitado en los Perfiles Específicos.

AREA	REQUISITOS	DEPTOS
016 (Arte Culinario I)	<ul style="list-style-type: none">• Egresado de INET en el Área• 3 años de antigüedad en la Institución.• Experiencia laboral en cocina (2 años) en un establecimiento 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:<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- FLORES- DURAZNO- FLORIDA



	<p>experiencia documentada como cocinero.</p> <ul style="list-style-type: none">• Incluye entrevista.• Además de cumplir con el Perfil establecido, los aspirantes deben presentar: Carné de Salud vigente y Carné de Manipulación de Alimentos.	
<p>020 (Arte Culinario II - Pastelería)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Egresado de INET en Curso del Hogar, o Economía doméstica o Gastronomía, con especialización específica en confitería o pastelería.• Egresado de INET en Curso del Hogar, o Economía doméstica o Gastronomía, con dos años experiencia laboral comprobable en confitería o pastelería.• Excepcionalidades: Egresado de CTT de Gastronomía Nacional y Bi nacional, con dos años de experiencia laboral comprobable en confitería o pastelería.• Egresado de BP o cursos Técnicos de Gastronomía, con formación en pastelería o confitería y dos años de experiencia laboral comprobable específica.• Bachiller con formación específica en el área y tres años de experiencia laboral comprobable en	<ul style="list-style-type: none">- FLORES- DURAZNO- FLORIDA



	<p>pastelería o confitería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bachiller con 5 años de experiencia laboral comprobable en pastelería o confitería Se valorará formación docente <p>Además de cumplir con el Perfil establecido, los aspirantes deben presentar: Carné de Salud vigente y Carne de Manipulación de Alimentos.</p>	
<p>022 (Arte Culinario IV - Panadería)</p>	<p>REQUISITOS MÍNIMOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egresado de I.N.E.T: <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>EXCEPCIONALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bachiller con formación específica reconocida en la especialidad (Repostería-Confitería-Pastelería). • Profesionales del área sin titulación, con 	<ul style="list-style-type: none"> - FLORES - DURAZNO - FLORIDA



	<p>experiencia documentada, mínima dos años en un establecimiento de reconocida trayectoria (Confitería-Repostería-Pastelería)</p> <p>Además de cumplir con el Perfil establecido, los aspirantes deben presentar: Carné de Salud vigente y Carné de Manipulación de Alimentos.</p>	
<p>330 (Práctica Profesional de Gastronomía - Cocina)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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). 	<ul style="list-style-type: none"> - FLORES - DURAZNO - FLORIDA
<p>534 (TOC: alimentación)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Egresado de INET en el Área Gastronomía - Cocina. • Egresado de la Escuela de Nutrición. 	<ul style="list-style-type: none"> - FLORES - DURAZNO - FLORIDA



	<ul style="list-style-type: none">• Docente en ejercicio en el Área 016. <p>Además de cumplir con el Perfil establecido, los aspirantes deben presentar: Carné de Salud vigente y Carné de Manipulación de Alimentos.</p>	
592 (Práctica Profesional de sala-bar)	<ul style="list-style-type: none">• Egresado de BP en Gastronomía con EMP de Sala-Bar con dos años de experiencia laboral comprobable en servicio de restaurant Jefe de Rango. Con dos años de experiencia laboral comprobable en restaurant Maître.• Bachiller con formación específica en el área y tres años de experiencia laboral comprobable en servicio de restaurant.• Bachiller con 5 años de experiencia laboral comprobable en servicio de restaurant.• Se valorará formación docente. <p>Además de cumplir con el Perfil establecido, los aspirantes deben presentar: Carné de Salud vigente y Carné de Manipulación de Alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none">- FLORES- DURAZNO- FLORIDA