

**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 LITORAL NORTE

INSCRIPCIONES: Desde el día 24/06/2021 al 02/07/2021

Lugar de presentación: Artigas:

- Escuela Técnica de Artigas de 9:00 a 15:00 horas - Dirección: Bernabé Rivera N° 626 esq. Gral. Rivera – Tel. 47772 3687 / 4772 5988

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)**
- Currículum Vitae,

**ANEP****UTU**DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

PROGRAMA DE GESTIÓN HUMANA

Departamento de Selección y Promoción

Sección Aspiraciones Docentes

- 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 experiencia documentada como cocinero.	ARTIGAS



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

PROGRAMA DE GESTIÓN HUMANA

Departamento de Selección y Promoción

Sección Aspiraciones Docentes

	<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	<p>ARTIGAS</p>



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

PROGRAMA DE GESTIÓN HUMANA

Departamento de Selección y Promoción

Sección Aspiraciones Docentes

	<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	<p>ARTIGAS</p>

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

	<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>	
330 (Práctica Profesional de Gastronomía - Cocina)	<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).	ARTIGAS
534 (TOC: alimentación)	<ul style="list-style-type: none">• Egresado de INET en el Área Gastronomía - Cocina.• Egresado de la Escuela de Nutrición.	ARTIGAS



	<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>	ARTIGAS

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

INSCRIPCIONES: Desde el día 24/06/2021 al 02/07/2021**Lugar de presentación: Paysandú:**

- Campus Regional Norte de 9:00 a 15:00 horas - Dirección: Calle 17, Saladero Santa María esq. Av. De las Américas – Tel. 4723 3905

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)**
- Currículum Vitae,

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

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

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	PAYSANDÚ



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

PROGRAMA DE GESTIÓN HUMANA

Departamento de Selección y Promoción

Sección Aspiraciones Docentes

	<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	<p>PAYSANDÚ</p>



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

PROGRAMA DE GESTIÓN HUMANA

Departamento de Selección y Promoción

Sección Aspiraciones Docentes

	<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	<p>PAYSANDÚ</p>

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

	<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>	
330 (Práctica Profesional de Gastronomía - Cocina)	<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).	PAYSANDÚ
534 (TOC: alimentación)	<ul style="list-style-type: none">• Egresado de INET en el Área Gastronomía - Cocina.• Egresado de la Escuela de Nutrición.	PAYSANDÚ



	<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>	PAYSANDÚ
823 (Ética Profesional)	<ul style="list-style-type: none">• Licenciado en Ciencias de la Comunicación• Realizador Cinematográfico• Idóneo en el Área del Derecho Audiovisual• En todos los casos se valorará poseer experiencia laboral y docencia en el área.	PAYSANDÚ



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

PROGRAMA DE GESTIÓN HUMANA
Departamento de Selección y Promoción
Sección Aspiraciones Docentes

<p>362 (Seguridad e higiene)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Egresado del Curso Técnico Prevencionista.• Ingeniero Químico.	<p>PAYSANDÚ</p>
---------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------

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

INSCRIPCIONES: Desde el día 24/06/2021 al 02/07/2021**Lugar de presentación: Salto:**

- Inspección Regional Litoral Norte de 9:00 a 15:00 horas - Dirección: Gral. Rivera N° 486 casi Florencio Sánchez – Tel. 4732 9360

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)**
- Currículum Vitae,

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

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

AREA	REQUISITOS	DEPTOS
<p style="text-align: center;">016 (Arte Culinario I)</p>	<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 experiencia documentada como cocinero.• Incluye entrevista.• Además de cumplir con el Perfil establecido,	<p style="text-align: center;">SALTO</p>



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

PROGRAMA DE GESTIÓN HUMANA

Departamento de Selección y Promoción

Sección Aspiraciones Docentes

	los aspirantes deben presentar: Carné de Salud vigente y Carné de Manipulación de Alimentos.	
020 (Arte Culinario II - Pastelería)	<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	SALTO



	<p>en 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).	<p>SALTO</p>



	<ul style="list-style-type: none">• Profesionales del área sin titulación, con experiencia documentada, mínima dos años en un establecimiento de reconocida trayectoria (Confitería-Repostería-Pastelería) <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).	<p>SALTO</p>



534 (TOC: alimentación)	<ul style="list-style-type: none">• Egresado de INET en el Área Gastronomía - Cocina.• Egresado de la Escuela de Nutrición.• Docente en ejercicio en el Área 016. Además de cumplir con el Perfil establecido, los aspirantes deben presentar: Carné de Salud vigente y Carné de Manipulación de Alimentos.	SALTO
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. Además de cumplir con el Perfil establecido, los aspirantes deben presentar: Carné de Salud vigente y Carné de Manipulación de Alimentos	SALTO
8384 (Laboratorio de	Egresado de INET con: <ul style="list-style-type: none">• Título de Maestro Técnico en Electrónica o	SALTO



Comunicaciones y Telemática)	Redes y Telecomunicaciones. <ul style="list-style-type: none">• Ingeniero Eléctrico.• Ingeniero Tecnológico en Electrónica.• Licenciado o Ingeniero en Telecomunicaciones.• Técnico en Telecomunicaciones.• Técnico en Redes y Comunicaciones Ópticas.• Técnico en Electrónica.• Técnico en Instrumentación y Control.• Técnico en Agrónica. En todos los casos se deberá acreditar: <ul style="list-style-type: none">• Experiencia en telecomunicaciones mayor a 2 años.• Curso de placas de Desarrollo (Arduino o alguna otra plataforma electrónica abierta basada en software y hardware flexibles) de 20 hs. mínimo.• Cursos de redes de datos, antenas o fibras ópticas, mínimo 20 hs. Res. 3043/17	
902 (Taller de Producción	<ul style="list-style-type: none">• Ingeniero Agrónomo orientación granjera.• Técnico Granjero.	SALTO



Granjera)		
141 (Contabilidad I, II y Superior)	<p>Egresado de INET EN:</p> <ul style="list-style-type: none">• Profesor Técnico en Administración y Servicios con Título Universitario de acuerdo a este Perfil, o• Profesor Técnico en Contabilidad.• Egresado de la Facultad de Ciencias Económicas y Administración (FCEA) de la Universidad de la República (UDELAR) – Carreras:<ul style="list-style-type: none">- Contador Público, o- Licenciado en Administración – Contador (Plan 1980), o- Analista Universitario en Administración y Contabilidad (Plan 1990), o• Egresado de Universidades con Carreras reconocidas por el Ministerio de Educación y cultura (MEC), con similar Formación y Título, de los establecidos en el punto dos (2).	SALTO