Convocatoria a ASPIRACIONES DOCENTES para ÁREAS DEFICITARIAS de todo el país

INSCRIPCIONES: Desde el día 01/04/19 al 11/04/19 en:

Montevideo: Atención al Público de Aspiraciones Docentes 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.

Se invita a Profesionales y Técnicos que cumplan con los requisitos de los Perfiles Docentes detallados para las diversas Áreas y/o Asignaturas Educativas, que hoy tienen deficiencia de Docentes, a presentarse como Aspirantes Docentes del CETP-UTU para cubrir cursos en los Departamentos detallados en el listado adjunto.

Los Aspirantes deberán presentar: Cédula de Identidad, Carné de Salud, Credencial Cívica, Currículum Vitae, Carpeta con Méritos, debidamente foliada y autenticada, además de lo solicitado en los Perfiles Específicos. Además de cumplir con el Perfil establecido, los Aspirantes deben presentar: Carné de Manipulación de Alimentos.

<u>ÁREAS</u>	<u>ASIGNATURAS</u>	<u>REQUISITOS</u>	<u>DEPTOS.</u>
016	ARTE CULINARIO I (Gastronomía)	<p><u>Requisitos Mínimos:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Egresados de INET en el Área, o• 3 años de Antigüedad en la Institución.• Experiencia Laboral en Cocina (2 años) en Establecimientos de reconocida trayectoria.• Docente en ejercicio (Área 016) con Formación específica en el Área Calificación mínima 81 puntos en los últimos 3 años.	Todo el País

		<p><i>2 años de Experiencia Laboral en Establecimientos de reconocida Trayectoria.</i></p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Se valorará:</u> <i>haber cursado Tronco Común en Institutos de Formación Docente.</i> <p><u>EXCEPCIONALES:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• <i>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.</i>• <i>Profesionales del Área sin Titulación, con 5 años de Experiencia documentada como Cocinero.</i>• <i>Se incluye Entrevista.</i>	
--	--	--	--

022	<p style="text-align: center;"><i>ARTE CULINARIO IV (Panadería)</i></p>	<p><u>Requisitos Mínimos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Egresado de INET</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Economía doméstica.</i> • <i>Gastronomía.</i> • <i>Curso del Hogar.</i> • <i>Con Formación específica en el Área, o</i> • <i>Docente en ejercicio con Formación específica en el Área con Calificación Mínima de 81 puntos en los 3 últimos años.</i> • <i>Se valorará: haber cursado el Tronco Común en Ciencias de la Educación en los Institutos de Formación Docente.</i> <p><u>EXCEPCIONALES:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bachiller con Formación específica reconocida en la Especialidad (Repostería – Confitería – Pastelería), o</i> • <i>Profesionales del Área sin Titulación, con Experiencia documentada, mínima dos (2) años en Establecimientos de reconocida trayectoria (Confitería – Repostería – Pastelería).</i> 	<p style="text-align: center;"><i>Todo el País</i></p>
534	<p style="text-align: center;"><i>TOC DE NUTRICIÓN</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Egresado de INET en el Área de Gastronomía – Cocina, o</i> • <i>Egresado de la Escuela de Nutrición, o</i> • <i>Docente en ejercicio en el Área 016.</i> 	<p style="text-align: center;"><i>Todo el País</i></p>

330	<p style="text-align: center;">PRÁCTICA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA - COCINA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Maestros Técnicos, egresados en el Área de Cocina, gastronomía y economía doméstica, o</i> • <i>Profesores Efectivos del Área 016, con Experiencia Laboral comprobada en Cocina de Hotel o Restaurante, de reconocida trayectoria y calificación superior a 81 puntos, o</i> • <i>Profesores Interinos del Área 016, con Experiencia Laboral comprobada en Cocina de Hotel o Restaurante, reconocida trayectoria (mínimo 2 años) y calificación superior a 81 puntos, o</i> • <i>Egresados de 3^{er} Año del Curso Técnico, Plan 1996, con Experiencia Laboral comprobada en Cocina de Hotel o Restaurante, de reconocida trayectoria (mínimo tres (3) años).</i> 	<p style="text-align: center;"><i>Todo el País</i></p>
592	<p style="text-align: center;">PRÁCTICA PROFESIONAL DE SALA - BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Profesionales con Titulación Terciaria reconocida, o</i> • <i>Egresado del Curso Técnico “Jefe de Rango” con 2 años de Experiencia (ininterrumpido) en Establecimientos de reconocida Trayectoria, o</i> • <i>Maître, con 2 años de Experiencia DOCUMENTADA, o</i> • <i>Jefe de Bar, con 3 años de Experiencia DOCUMENTADA, o</i> • <i>Jefe de Brigada, con 5 años de Experiencia DOCUMENTADA, o</i> <p><u>Se valorará:</u> <i>Formación pedagógico – didáctica.</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Todo el País</i></p>

3301	<p style="text-align: center;">COCINA I – IV GASTRONOMÍA REGIONAL Y COCINAS DEL MUNDO</p>	<p><u>Formación Académica (Excluyente):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 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). 	<p style="text-align: center;">Maldonado, Montevideo y Rivera</p>
6721	<p style="text-align: center;">SERVICIOS GASTRONÓMICOS Y TÉCNICAS</p>	<p><u>Formación Académica (Excluyente):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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). 	<p style="text-align: center;">Maldonado, Montevideo y Rivera</p>

9610	PASTELERÍA	<p><u>Formación Académica (Excluyente):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Poseer Título de Profesor en Gastronomía – Cocina (Instituto Nacional de Enseñanza Técnica).</i> • <i>Poseer Formación Docente (Magisterio, Instituto de Profesores Artigas, Centro Regional de Profesores, Instituto Nacional de Enseñanza Técnica).</i> • <i>Poseer Formación Específica en Repostería, Confitería o Pastelería.</i> • <i>Poseer Experiencia Laboral específica en Repostería, Confitería o Pastelería documentada (2 años como mínimo).</i> • <i>Poseer Formación a Nivel Terciario en Repostería, Confitería o Pastelería (Experiencia Laboral documentada con 2 años mínimo de actuación).</i> 	<p><i>Maldonado, Montevideo Y Rivera</i></p>
------	------------	--	--

<p>9602 (EST. TELECOMUNICACIONES)</p>	<p>3913 (Panorámica de Telecomunicaciones)</p>	<ul style="list-style-type: none">• <i>Ingeniero Electricista, o</i>• <i>Ingeniero en Telecomunicaciones, o</i>• <i>Ingeniero Tecnológico en Electrónica, o</i>• <i>Perito Ingeniero en Electrónica, o</i>• <i>Maestro Técnico en Redes y Telecomunicaciones, o</i>• <i>Maestro Técnico en Electrónica (deberá acreditar un mínimo de cinco (5) años de Experiencia en el Área).</i>• <i>Técnico en Electrónica (deberá acreditar un mínimo de cinco (5) años de Experiencia en el Área).</i>	<p>Montevideo</p>
---	--	---	-------------------