



**ANEP**



**UTU**

DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
TÉCNICO PROFESIONAL

PROGRAMA GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS  
Departamento de Selección y Promoción  
Sección Aspiraciones Docentes

---

**CONVOCATORIA A ASPIRACIONES DOCENTES PARA VARIAS ÁREAS  
DE GASTRONOMÍA EN EL DEPARTAMENTO DE PAYSANDÚ**

**INSCRIPCIONES:** Desde el día 08/07/24 al 15/07/24

**FORMA DE PRESENTACIÓN:**

**ONLINE:**

**Los interesados deberán completar el formulario online adjunto.**

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)**
-

PROGRAMA GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS  
Departamento de Selección y Promoción  
Sección Aspiraciones Docentes

Área	Requisitos
<b>016</b> <b>ARTE CULINARIO I</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Egresado de INET en el Área</li></ul> Excepcionalidades: <ul style="list-style-type: none"><li>• Egresado de CTT de Gastronomía Nacional y Bi nacional, con dos años de experiencia laboral en restaurant comprobable o</li><li>• Egresado de BP o cursos Técnicos de Gastronomía, con dos años de experiencia laboral comprobable en restaurant</li><li>• Bachiller con formación específica en el área y tres años de experiencia laboral comprobable en restaurant</li><li>• Bachiller con 5 años de experiencia laboral comprobable en restaurant</li></ul> Se valorará formación docente <ul style="list-style-type: none"><li>• Además de cumplir con el Perfil establecido, los aspirantes deben presentar:</li><li>• Carné de Salud vigente y Carné de Manipulación de Alimentos"</li></ul>
<b>020</b> <b>ARTE CULINARIO II</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Egresado de INET en Curso del Hogar, o Economía doméstica o Gastronomía, con especialización específica en confitería ó pastelería</li><li>• Egresado de INET en Curso del Hogar, o Economía doméstica o Gastronomía, con dos años experiencia laboral comprobable en confitería o pastelería</li><li>• Excepcionalidades:</li><li>• Egresado de CTT de Gastronomía Nacional y Bi nacional, con dos años de experiencia laboral comprobable en confitería o pastelería</li><li>• Egresado de BP o cursos Técnicos de Gastronomía, con formación en pastelería o confitería y dos años de experiencia laboral comprobable específica</li><li>• Bachiller con formación específica en el área y tres años de experiencia laboral comprobable en pastelería o confitería</li><li>• Bachiller con 5 años de experiencia laboral comprobable en pastelería o confitería</li></ul> Se valorará formación docente <ul style="list-style-type: none"><li>• Además de cumplir con el Perfil establecido, los aspirantes deben presentar:</li><li>• - Carné de Salud vigente y Carne de Manipulación de Alimentos</li></ul>
<b>022</b> <b>ARTE CULINARIO IV</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Egresado de INET en Curso del Hogar, o Economía doméstica o Gastronomía, con formación específica en panadería</li><li>• Egresado de INET en Curso del Hogar, 6 Economía doméstica o Gastronomía, con dos años experiencia laboral comprobable en panadería</li><li>• Excepcionalidades:</li><li>• Egresado de CTT de Gastronomía Nacional y Bi nacional, con formación específica en panadería y un año de experiencia</li></ul>



**PROGRAMA GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS**  
**Departamento de Selección y Promoción**  
**Sección Aspiraciones Docentes**

	<p>laboral comprobable en panadería</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Egresado de BP o cursos Técnicos de Gastronomía, con formación en panadería y un de experiencia laboral comprobable específica</li> <li>• Bachiller con formación específica en el área y tres años de experiencia laboral comprobable panadería</li> <li>• Bachiller con 5 años de experiencia laboral comprobable en panadería</li> </ul> <p>Se valorará formación docente</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Además de cumplir con el Perfil establecido, los aspirantes deben presentar</li> <li>• Carné de Salud vigente y Carne de Manipulación de Alimentos</li> </ul>
<p><b>286</b></p> <p><b>ENOLOGÍA Y ELABORACIÓN DE BEBIDAS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enólogo con conocimientos en elaboración de bebidas y coctelería.</li> <li>• Sommelier egresado de Facultad de Química, con conocimientos en elaboración de bebidas y coctelería.</li> <li>• Barman con formación terciaria que acredite conocimientos de enología.</li> <li>• Maitre con formación terciaria que acredite conocimientos en enología, elaboración de bebidas y coctelería."</li> </ul>
<p><b>330</b></p> <p><b>GASTRONOMIA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Egresado de INET en el área con un año de experiencia laboral de Gastronomía comprobable en restaurant</li> <li>• Excepcionalidades:</li> <li>• Egresado de CTT de Gastronomía Nacional y Bi nacional, con dos años de experiencia laboral en restaurant comprobable o</li> <li>• Egresado de BP O cursos Técnicos de Gastronomía, con dos años de experiencia laboral comprobable en restaurant</li> <li>• Bachiller con formación específica en el área y tres años de experiencia laboral comprobable en restaurant</li> <li>• Bachiller con 5 años de experiencia laboral comprobable en restaurant</li> </ul> <p>Se valorará formación docente</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Además de cumplir con el Perfil establecido, los aspirantes deben presentar</li> <li>• Carne de Salud vigente y Carné de Manipulación de Alimentos"</li> </ul>
<p><b>592</b></p> <p><b>PRÁCTICA PROFESIONAL DE SALA-BAR</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesionales con titulación terciaria reconocida. Egresado de Curso Técnico "Jefe de Rango", con 2 años de experiencia (ininterrumpido) en establecimientos de reconocida trayectoria. Maitre, 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.</li> </ul>