

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

SANTA ROSA, 26 de febrero de 2019.-

VISTO

El Expediente N° 11070/2018, caratulado: "MINISTERIO DE EDUCACIÓN – SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL – S/" CATÁLOGO DE CERTIFICACIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y CAPACITACION LABORAL DE LA PROVINCIA DE LA PAMPA"; Y

CONSIDERANDO:

Que en la Ley de Educación Provincial N° 2511 se establecen los fines y objetivos de la política educativa y la estructura del Sistema Educativo Provincial;

Que la Educación Técnico Profesional es una opción organizativa y curricular dentro de más de un nivel educativo que tiene exigencias legales, técnicas y pedagógicas específicas;

Que el artículo 132, inciso d), de la Ley N° 2511, establece que le corresponden a este Ministerio las funciones de planificar, organizar, administrar y financiar el Sistema Educativo Provincial;

Que el Decreto Provincial N° 1603/10, crea en el ámbito de este Ministerio la Subsecretaría de Educación Técnico Profesional y establece sus misiones y funciones;

Que según los fines y objetivos de la mencionada Ley, resulta procedente en el presente caso, dirigir acciones que permitan la organización curricular e institucional del servicio educativo para la Formación Profesional y la Capacitación Laboral, siguiendo los lineamientos que se ha trazado el Gobierno Provincial en materia educativa;

Que mediante Resolución N° 141/17 el Ministerio de Educación establece y define Criterios y Lineamientos para el desarrollo de la Formación Profesional y la Capacitación Laboral en la provincia y que dicha acción forma parte de una estrategia de política pública orientada al fortalecimiento, y valorización de la Educación Técnico Profesional como modalidad;

Que mediante Resolución N° 1371/18 este Ministerio, ha aprobado el Catalogo de Ofertas de Formación Profesional y Capacitación Laboral de la provincia de La Pampa, como elemento organizador para los propósitos de la Formación Profesional y la Capacitación Laboral, dentro del Sistema Educativo, considerado este una fuente prioritaria para la definición, planificación y gestión del proyecto curricular institucional, permitiendo a las Instituciones organizar las ofertas formativas en relación a las demandas socio-productivas;

Que la Subsecretaría de Educación Técnico Profesional ha elaborado el material curricular específico, para las Capacitaciones Laborales que figuran dentro del mencionado Catalogo, respetando las denominaciones de las certificaciones, su tipología, familia profesional en la que se inscribe y agrupamiento o sector productivo; tomando como referencia las Resoluciones

4



Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

del Consejo Federal de Educación N° 13/07; 287/16 y 288/15 para la Formación Profesional y Capacitación Laboral;

Que la Subsecretaría de Educación Técnico Profesional, atendiendo a las demandas del sector socio-productivo, y haciendo uso de su facultad de planificar y ejecutar las políticas educativas para la Modalidad en todos sus niveles, ha formulado el material curricular para las ofertas de Capacitación Laboral en la provincia de La Pampa;

Que a tales efectos, resulta necesario establecer el material curricular con la carga horaria, contenidos, los entornos formativos, las actividades formativas y los criterios de acreditación, para asegurar el desarrollo de las capacidades profesionales que garanticen la calidad de la oferta formativa propuesta;

Que el equipo técnico de la Subsecretaría de Educación Técnico Profesional, ha realizado su análisis a fin de validar la pertinencia y calidad de la oferta formativa presentada;

Que el artículo 132 incisos c), d), e), o) y s), de la Ley N° 2511 faculta al dictado de la presente norma legal;

Que por todo lo expuesto resulta necesario dictar el presente acto administrativo;

POR ELLO:

**EL SUBSECRETARIO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL
DISPONE:**

Artículo 1°. - Apruébese el material curricular para las "Ofertas de Capacitación Laboral de la provincia de La Pampa" que como Anexos I a . forma parte de la presente medida legal.-

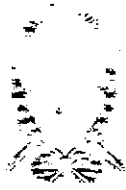
Artículo 2°. - Regístrese, publíquese, comuníquese y pase a las Direcciones Generales de Planeamiento, Evaluación y Control de Gestión, al Centro Provincial de Información Educativa y a las Instituciones de Formación Profesional a sus efectos.-

DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo P. Montasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

Ministerio de Cultura y Educación
Subsecretaría de Educación
Técnico Profesional

**"OFERTAS DE CAPACITACIÓN LABORAL DE LA PROVINCIA DE LA
PAMPA"**

Materiales Curriculares

+



Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

III2.-

Anexo I

Administración y Gestión
1. Desarrollo emprendimientos
2. Gestión de Proyectos
3. Gestoría del automotor
4. Gestiones administrativas y bancarias
5. Administración de consorcios
6. Comercio electrónico

Agropecuario
7. Producción Intensiva de plantas aromáticas
8. Calidad de suelos
9. Calidad de aguas
10. Análisis de semillas comerciales
11. Jardinería
12. Cultivo Bajo cubierta de hortalizas de estación
13. Mantenimiento de Tractores
14. Paisajismo

Artesanías
15. Esmaltado de piezas de cerámica
16. Modelado y engarzado de piezas
17. Fabricación de juegos didácticos
18. Confección de bolsos y carteras en tela
19. Pintura decorativa sobre madera y MDF

Calzado y Cuero
20. Diseño y confección de artículos de marroquinería

Hotelería y Gastronomía
21. Elaboraciones Básicas de Panificación
22. Eventos Gastronómico
23. Producción a Base de Carnes de Caza
24. Elaboración de Embutidos y Ahumados
25. Ceremonial del Té y Petit Fours
26. Elaboración de Panificados para Celíacos
27. Elaboración de Panadería Dulce
28. Elaboración de Dulces y Conservas

4



Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

Informática
29. Administración de Redes Sociales y Marketing Online
30. Diseño de Páginas web con HTML
31. CAD Diseño Asistido por computadora
32. Edición de imágenes digitales
33. Linux básico
34. Edición de audio
35. Edición de video digital
36. Armado y mantenimiento de PC
37. Serigrafía y diseño gráfico
38. Informática Aplicada a la administración
39. Ofimática Básica
40. Impresión 3D y elementos de diseño paramétrico
41. Fotografía

Madera y Mueble
42. Construcción de bastidores y marcos para cuadros
43. Carpintería Básica
44. Confección Infantiles en MDF

Textil e Indumentaria
45. Estampado en tela
46. Corsetería, Ropa íntima y Trajes de Baño
47. Indumentaria de Bebés y Niños
48. Ropa Blanca y Ajuar para Bebés

ANEXO I DISPOSICIÓN N° 027/19.-
GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo J. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO II

Desarrollo de Emprendimientos

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

FAMILIA PROFESIONAL: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

**DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: CAPACITACIÓN LABORAL EN
DESARROLLO DE EMPRENDIMIENTOS**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

El estudiante emprendedor al que se hace mención en este curso estará capacitado para trabajar en micro unidades económicas, emprendimientos asociativos, generar su propio emprendimiento si es de pequeña escala, o participar con otros emprendedores en el desarrollo de diferentes actividades socio productivas

Por su carácter inicial, las capacidades puestas en juego en este curso se limitan a lograr que el estudiante pueda desempeñarse laboralmente en algún pequeño negocio ya sea personal, familiar o asociativo con otras personas.

Los saberes adquiridos, permitirán que los egresados del mismo, puedan desarrollar cálculos elementales de costos a través de determinar el "punto de equilibrio del emprendimiento"; que logre hacer difusión básica ("publicidad o marketing"); que pueda organizar aspectos centrales del negocio o emprendimiento donde trabaje, y que desde lo actitudinal incorpore aspectos de calidad del servicio de atención al cliente y de solidaridad entre pares, es decir entre otros emprendedores que generen sus propios ingresos.

El desarrollo de este curso, se considera un importante complemento en la formación del estudiante como trabajador emprendedor, teniendo en cuenta que la generación de ingresos por cuenta propia a través de negocios pequeños, sigue siendo una fuente de recursos, especialmente para jóvenes en búsqueda de su primer trabajo.

El objetivo de este curso es capacitar a los participantes en temáticas que les permitan desempeñarse en las diferentes áreas que configuran un emprendimiento autónomo, desde analizar la lógica organizativa del mismo, asumir criterios de calidad del proceso, analizar cálculos simples de costos, promover actividades de difusión del negocio y valorar la creación de lazos asociativos.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso, permiten a la persona desempeñarse laboralmente en unidades económicas de micro escala, negocios de barrio y emprendimientos productivos como pequeños talleres textiles, metalúrgicos, de gastronomía, entre otros.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Analizar los aspectos organizativos que requiere la implementación de un emprendimiento económico autónomo
- Calcular los costos y recursos necesarios, para incluir en la planificación del emprendimiento.
- Reconocer las principales herramientas de difusión de su emprendimiento.
- Incorporar los criterios y fundamentos de la economía social aplicada al emprendimiento o proyecto en que se desempeñe.

7

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos, se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación. Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Conceptos de organización del tiempo y el espacio como aspectos vitales del proyecto de vida aplicado al emprendimiento.
- Procedimientos prácticos para decidir etapas organizativas del desarrollo de la microempresa.
- Actitud emprendedora como la calidad, higiene, presentación personal, aplicado a la realidad visible del negocio.
- Cálculo de costos como aspecto central desde el punto de vista de sustentabilidad económica.
- Punto de equilibrio como herramienta básica para determinar estado de situación del negocio.
- Precio justo, como contenido conceptual y posible actitud en el momento de decidir costos de venta.
- Difusión del emprendimiento, como comunicación con "el otro", y otros conceptos de marketing.
- Relevamientos básicos, ejercicios de encuestas, preguntas orientadoras para consultar al cliente.
- Visión integral del negocio, actitud del emprendedor que comunica lo que hace, escribe y muestra.
- Conceptos de calidad, emprendedurismo y economía social como ejes del proyecto de vida.
- Ejercicios como FODA y otras herramientas elementales para evaluar avance y estado del negocio.
- Reflexión en torno a posibilidades de incorporar el emprendimiento en una lógica más amplia, como las que se registran actualmente en el campo de la economía social y solidaria. Rol de ONG y Estado.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas de este espacio curricular, deben incorporar y poner en práctica en forma progresiva, los distintos elementos de la micro economía aplicada al emprendimiento.

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Resolución de situaciones/problema vinculadas con el diseño o formulación de un plan de negocios, difusión del emprendimiento (volantes, carteles, y otros), cálculo de costos y registro de contabilidad básica, así como evaluar alternativas de asociativismo con otros emprendedores.
- Propuesta de análisis de casos modelos que puedan servir para la discusión e intercambio de las soluciones elegidas: ejercicio de detección de emprendimientos viables.
- Prácticas y/o ejercicios de desarrollo de actividades que simulen atención al cliente, servicio de ventas, suministro de información alternativa y o complementaria al propio emprendimiento.

CARGA HORARIA

Desarrollo de Emprendimientos tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96)

7

///.-



Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso, se requiere de un espacio áulico apropiado. Ocasionalmente se utilizará equipamiento informático para hacer simulación y ejercicios varios.

b) Equipamiento e insumos: Se dispondrá de bibliografía y documentación actualizada (normas, folletos, manuales, etc.). Se preverá también el acceso a internet para poder acceder a visualizar sitios web que puedan servir de ejemplo, así como diferentes ejercicios de simulación.

El equipamiento e infraestructura antedicho en condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa específica.

ANEXO II DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo J. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO III

Gestión de Proyectos

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

FAMILIA PROFESIONAL: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: CAPACITACIÓN LABORAL EN GESTIÓN DE PROYECTOS

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

La administración de proyectos es el proceso de planear, organizar y administrar tareas y recursos para alcanzar un objetivo concreto, generalmente con delimitaciones de tiempo, recursos y/o costos. Un plan de proyecto puede ser sencillo, por ejemplo, una lista de tareas y sus fechas de comienzo y fin escritas en un bloc de notas. O puede ser complejo, por ejemplo, miles de tareas y recursos, y un presupuesto del proyecto de millones de pesos.

La mayoría de los proyectos, comparten actividades comunes, como la división del proyecto en tareas de fácil manejo, la programación de las tareas, la comunicación entre los miembros del equipo y el seguimiento de las tareas a medida que progresa el trabajo. Además, todos los proyectos constan de tres fases principales:

1. Crear el plan
2. Administrar y realizar un seguimiento del proyecto
3. Cerrar el proyecto

Esta propuesta, tiene por objetivo capacitar a los cursantes en tecnologías de programación de proyectos asistidos por computadoras en las orientaciones arte, comunicación, informática y físico-matemáticas con los conocimientos, las técnicas y las herramientas para desempeñarse en el mercado laboral actual teniendo en cuenta las tecnologías imperantes, y las necesidades de formación vinculadas al entorno tecnológico. Para ello, se abordarán metodologías de enseñanza orientadas al desarrollo del aprendizaje significativo, para integrar dinámicamente las dos dimensiones del conocimiento. La teoría y la práctica.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso, permiten al cursante introducirse en el mundo de la administración de proyectos, a través de soportes informáticos de carácter genérico y de utilización universal, permitiéndole desempeñarse en ámbitos inherentes a estas tecnologías.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Analizar un proyecto. Plantear objetivos. Hacer un plan de tareas. Organizar y administrar tareas y recursos. Analizar posibilidades de recursos compartidos.
- Determinar: tiempos de tareas e interrelaciones entre ellas. Interpretar la organización de la documentación. Programación por Camino Crítico. Capacidad para calcular la Red crítica. Identificación de Tareas críticas. Tareas no críticas. Margen de demora total.
- Analizar software de gestión de proyectos: características, beneficios e inconvenientes de su empleo.
- Reflexionar sobre el empleo de la PC para la interacción, implementación y desarrollo de programas de gestión de proyectos.

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- Seleccionar y organizar los comandos y las distintas formas de acceso para trabajar el software de gestión de proyectos.
- Almacenar los detalles acerca del proyecto en la base de datos. Utilizar esa información para calcular y controlar la programación, los costos y otros elementos del proyecto, mediante la creación de un plan.
- Administrar y realizar un seguimiento del proyecto.
- Verificar y Comunicar las tareas realizadas.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los cursantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso, indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Unidades Temáticas

- Definir un proyecto, definir los objetivos del proyecto
- Determinación de listado de tareas, precedencias, recursos, tiempos, y costos
- Programación por camino crítico.
- Introducción al software de gestión de proyectos.
- Carga de datos al programa para la obtención del camino crítico o tiempo total del proyecto y fecha de programación de cada tarea, obtención de resultados.
- Escalas e impresión.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas de este espacio curricular, deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Se deberán incorporar las diferentes conceptualizaciones vertidas en el presente documento, con una lógica gradual de creciente nivel de complejidad, teniendo en cuenta el proceso de asimilación de los alumnos, en referencia a las temáticas desarrolladas en el curso.
- Para ello, se deberán conformar estrategias de trabajo individuales y grupales, de manera que los alumnos puedan socializar los diferentes niveles de problemáticas experimentadas en la labor cotidiana.
- Se recomienda la confección de diferentes trabajos prácticos, donde poder abordar los contenidos asociados a las capacidades vertidas en el presente documento. Asimismo, el principio de resolución de cada propuesta de trabajo, se llevará a cabo en la medida en que los alumnos necesiten nuevas herramientas para la resolución de los ejercicios. De esta manera, es el alumno quien tracciona el proceso de enseñanza y de aprendizaje.
- Las actividades formativas deberán llevarse a cabo, dentro de un contexto adecuado a las normas de seguridad e higiene establecidas para el proceso de formación de los alumnos.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Elección del proyecto. Definir los objetivos de proyecto.
- Definir los resultados esperados y determinar listado de tareas. Para cada tarea determinar: interrelaciones y dependencias, recursos, tiempos y costos.
- Introducción de camino crítico. Obtención de la red crítica. Tareas críticas, tareas no críticas, margen de demora total.
- Generalidades del software de gestión de proyectos.
- Iniciar software, crear un proyecto nuevo, abrir una plantilla o un archivo existente, basar el proyecto nuevo en un archivo existente, basar el proyecto nuevo en una plantilla, introducir información clave del proyecto.

7

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO IV

Gestoría del Automotor

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

FAMILIA PROFESIONAL: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: CAPACITACIÓN LABORAL EN GESTORÍA DEL AUTOMOTOR

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

Introduce a los estudiantes en la problemática de las gestiones relacionadas con el régimen registral del automotor. Dado su carácter inicial, la problemática se limita a la adquisición de los conocimientos y habilidades para desarrollar los trámites básicos del automotor. Los saberes adquiridos, permitirán que los egresados del taller puedan desempeñarse en la ejecución de estas tareas.

El curso se desarrolla en entornos formativos propios de aulas y laboratorios de computación, bajo condiciones de higiene y seguridad eléctrica.

El objetivo, es capacitar a los cursantes en el desempeño de tareas relacionadas con el registro del automotor.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso, permiten a la persona desempeñarse en la gestión básica del registro automotor, tanto para uso personal o para insertarse en posiciones ocupacionales iniciales en empresas que prestan estos servicios.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Determinar los datos y documentación necesarios para el trámite a realizar.
- Interactuar adecuadamente con las personas que intervienen en el trámite.
- Utilizar con soltura las herramientas informáticas.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos, se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso, indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Régimen Jurídico del Automotor. Normas de trabajo: Decreto Ley N° 6582/58 y modificatorias, Decreto N° 335/88, Digesto de Normas Técnico Registrales (DNTR), Disposiciones, Circulares y Dictámenes. Justificación de un régimen especial. Historia. Sistema constitutivo.
- La Dirección Nacional de los Registros Nacionales de la Propiedad del Automotor y de Créditos Prendarios. Su ubicación en el organigrama de la Administración Pública Nacional. Su actuación como órgano de aplicación y contralor de las normas técnico registrales. Funciones. División en Departamentos y Coordinaciones. Autoridades. Los Registros Seccionales: Encargados, competencia territorial.
- Concepto de automotor. Principios de la actividad registral. Técnica para las inscripciones o anotaciones. Registración por número de dominio. Identificación de los automotores: Legajo A y B, placas de identificación, grabado de cristales. Título de Propiedad y cédula de identificación.

✦

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- Solicitudes tipo. Expedición, caducidad, excepciones. Aranceles, validez. Requisitos a cumplimentar y clases de solicitudes tipo. Presentación y recepción de trámites. Procesamiento. Retiro de documentación. La vía recursiva en el Régimen Jurídico del Automotor y el Decreto N° 335/88.
- Peticionarios. Personas físicas. Menores: Emancipación, casos. Personas jurídicas:
Representantes legales. Sociedades de hecho. UTE. Apoderados: poderes especiales y generales. Solicitud tipo 59, 59M y 59 C. Cargo. Certificación de firmas: Acreditación de identidad, documentos a presentar, autorizados a certificar firmas, legalización. Certificación con acreditación de personería. Asentimiento conyugal: artículo 1277 del Código Civil. Modos de prestación.
- Presentación de trámites. Donde se presentan los trámites. Lugar de radicación de los automotores: Domicilio. Formas de acreditarlo. Guarda habitual. Concepto y forma de acreditarla. Condominio.
- Verificación de automotores. Trámites que requieren de verificación y exceptuados. Lugar de verificación. Documentación para verificar. Personas habilitadas para verificar automotores. Plazo de validez. Verificaciones observadas: Supuestos, asignación de códigos de identificación RPA/RPM. Lugar donde deben estamparse. Como se los solicita. Sujetos legitimados.
- Transferencia de dominio. Solicitud tipo 08. Requisitos generales. Procedimiento registral. Diferentes situaciones. Tipos de transferencias: Por escritura. Con Solicitud tipo 08 E. Ordenada en juicios sucesorios y en cualquier proceso judicial. Según artículo 39 de la Ley de Prenda. Transferencia ordenada como consecuencia de subasta pública de automotores oficiales. Transferencias simultáneas. Por fusión o escisión de sociedades. A favor de un comerciante habitualista. Transferencia condicionada. Situaciones prácticas, casos a resolver, como se completan las solicitudes tipo. Cuestionario. Debate.
- Denuncia de venta. Finalidad. Efectos, procedimiento. Recupero del automotor objeto de la denuncia de venta. Denuncia de compra: Efectos. Supuestos.
- Certificado de estado de dominio. Informe de dominio. Informe de dominio mediante Solicitud tipo 57 y 58. Informe nominal. Urgente: ST 99. Consulta de legajo. Fotocopia de constancias registrales. Certificado de transferencia: variantes.
- Título del automotor. tramitación de su duplicado. Cédula del automotor: expedición de duplicado. Plazos de vigencia. Cédula de identificación para autorizados a conducir. Cambio de Uso.
- Rectificación de datos. De identidad, estado civil y del automotor. Personas legitimadas para peticionarla. Supuestos.
- Inscripción de motovehículos. Nuevos y usados no registrados.
- Legislación. Conceptos sobre la Ley Nacional de Tránsito. Legislación aplicable a la compraventa de automotores.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas de este taller, deben partir de la práctica y llevar a partir de ella a los conceptos y conocimientos.

Para desarrollar las capacidades que el taller plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

✦

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

- Resolución de situaciones/problema de diseño/desarrollo planteadas, tomando en cuenta no sólo los elementos tecnológicos sino también, los usuarios objetivo y sus capacidades.
- Estudio de casos que puedan servir de modelo y discusión de las soluciones elegidas en cada caso.
- Prácticas y/o ejercicios de desarrollo de trámites.

CARGA HORARIA

Gestoría del Automotor tiene una duración de CUARENTA Y OCHO (48) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-laboratorio escolar de informática equipada con un equipo de computación cada 2 alumnos. Estas computadoras tendrán sistema operativo, conexión de red y navegador de utilización difundida, así como un editor de textos sencillo.

b) Equipamiento e insumos: Se dispondrá de bibliografía y documentación (normas, folletos, manuales, etc.).

El equipamiento e infraestructura antedicho en condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa específica.

ANEXO IV DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo A. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO V

Gestiones Administrativas y Bancarias

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

FAMILIA PROFESIONAL: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: CAPACITACIÓN LABORAL EN GESTIONES ADMINISTRATIVAS Y BANCARIAS

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

Introduce a los estudiantes en la problemática de las gestiones administrativas y bancarias, tanto presenciales como por vía informática. Dado su carácter inicial, la problemática se limita a los trámites administrativos y bancarios elementales. Los saberes adquiridos permitirán que los egresados del taller puedan desempeñarse en la ejecución de estas tareas.

El curso se desarrolla en entornos formativos propios de laboratorios de computación, bajo condiciones de higiene y seguridad eléctrica incluyendo asimismo situaciones de simulación.

El objetivo, es capacitar a los cursantes en el desempeño de tareas relacionadas con trámites administrativos y bancarios.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso, permiten a la persona desempeñarse realizando trámites presenciales y por vía informática tanto para uso personal, comunitario o insertarse en posiciones ocupacionales iniciales en pequeñas y medianas empresas comerciales o empresas de servicios (estudios contables, jurídicos, etc.).

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Determinar los datos y documentación necesarios para el trámite a realizar.
- Interactuar adecuadamente con las personas que intervienen en el trámite.
- Utilizar con soltura las herramientas informáticas.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos, se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso, indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Trámites ante la AFIP. Gestión de CUIT, Obtención de clave fiscal. Alta en Impuestos. Alta en el Monotributo. Recategorización. Declaración Informativa Cuatrimestral. Otros trámites habituales presenciales y por internet.
- Trámites ante la Dirección de Rentas de la Jurisdicción. Ingresos Brutos. Patentes. Inmobiliario. Trámites habituales presenciales y por internet.
- Trámites en Bancos. En ventanilla. En terminales de autoservicio. Apertura de cuenta bancaria. Cheques. Depósitos. Plazos fijos. Inversiones. Homebanking.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas de este taller, deben poner en práctica el desarrollo de diferentes tipos de trámites presenciales, con especial énfasis en el desempeño comunicacional e informático.



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Resolución de situaciones/problema de trámites planteados.
- Prácticas y/o ejercicios de desarrollo de trámites presenciales y vía internet. AFIP Virtual.

CARGA HORARIA

Gestiones Administrativas y Bancarias tiene una duración de CUARENTA Y OCHO (48) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

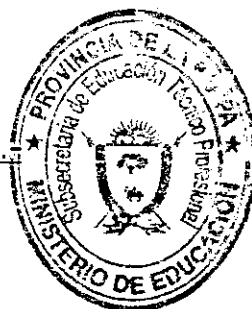
a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-laboratorio escolar de informática equipada con un equipo de computación cada 2 alumnos. Estas computadoras tendrán sistema operativo, conexión de red y navegador de utilización difundida, así como un procesador de textos y planilla de cálculo.

b) Equipamiento e insumos: Se dispondrá de documentación (normas, folletos, manuales, etc.).

El equipamiento e infraestructura antedicho en condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa específica.

ANEXO V DISPOSICIÓN N° 027/19

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo J. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO VI

Administración de Consorcios

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

FAMILIA PROFESIONAL: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: CAPACITACIÓN LABORAL EN ADMINISTRACIÓN DE CONSORCIOS

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

Introduce a los estudiantes en la problemática de la administración de consorcios. Dado su carácter inicial la problemática se limita a la adquisición de los conocimientos y habilidades para desarrollar las tareas habituales en la administración de consorcios. Los saberes adquiridos permitirán que los egresados del taller puedan desempeñarse en la ejecución de estas tareas.

El curso se desarrolla en entornos formativos propios de aulas y laboratorios de computación escolares, bajo condiciones de higiene y seguridad eléctrica.

El objetivo es capacitar a los cursantes en el desempeño de tareas relacionadas con la administración de consorcios.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso, permiten a la persona desempeñarse en la administración básica de consorcios de propietarios tanto para desempeño autónomo o para insertarse en posiciones ocupacionales en empresas que prestan estos servicios.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Determinar los datos y documentación necesarios para la administración.
- Interactúa adecuadamente con copropietarios, empleados y proveedores.
- Utilizar aceptablemente las herramientas informáticas.
- Utilizar adecuadamente herramientas contables.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos, se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso, indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- **Régimen Legal de la Propiedad Horizontal.** Ley N° 13.512. Propietarios. Derechos y Obligaciones de los Propietarios. Partes Propias y Partes Comunes. Uso y Goce de las Partes Propias y Partes Comunes. Derechos y Restricciones.
- **El Consorcio de Copropietarios.** Naturaleza jurídica. Obligaciones y deberes del consorcista. Deudas, pleito, mora. Relaciones con el personal del edificio y entre propietarios, inquilinos y proveedores. Normas de buena convivencia: reglas generales, disposiciones y penalidades, allanamientos, arrestos y multas. Desalojo. Tenencia de animales domésticos, ruidos molestos, tendido de ropa, chimeneas, medianera, derecho a reembolso, obligaciones y derechos, prescripción.
- **Reglamento de Copropiedad y Administración.** Contenido y redacción; formalidades, reformas, mayorías y requisitos. Inscripción. Existencia y

7

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

distribución de ejemplares, cláusulas recomendables. Reglamento interno del edificio; importancia y valor jurídico, obligatoriedad, formalidades y cláusulas aconsejables, horarios, reuniones en lugares comunes, portero eléctrico, ruidos molestos, proveedores, uso, límites al dominio. Obras nuevas. Innovaciones. Acciones contra infractores.

- **Partes comunes, privativas y comunes de uso exclusivo.** Su determinación en la Ley y en el Reglamento. Jurisprudencia sobre su uso, cimientos, muros maestros, acondicionadores de aire, antenas, letreros, carteles luminosos, ventanas, toldos, techos, patios, canteros, pórticos, galerías, vestíbulos comunes, escaleras, puerta de entrada, portero eléctrico, jardines, locales e instalaciones de servicios centrales, calefacción, agua caliente y fría, refrigeración, locales para alojamiento del portero y portería, ascensores, montacargas, compactadores de residuos, artefactos e instalaciones de uso y beneficio común, sótanos y azoteas, destino de las Unidades, porcentuales, su fijación y modificaciones, importancia y derivaciones. Permiso de división horizontal, coexistencia de dominio y condominio.
- **Administrador Representante Legal del Consorcio.** Designación y Remoción. Aprobación de la Gestión. Funciones. Facultades. Obligaciones y Derechos. Atribuciones no Conferidas al Administrador. Resolución. Personal de Servicio. Seguros. Obligación. Impuestos. Tasas y Contribuciones. Gastos Ordinarios y Extraordinarios. Deudas de Gastos. Certificación. Ejecución. Casos Especiales. La Responsabilidad civil de los consorcios y consorcistas. Casos. Los trabajos realizados por terceros; los seguros a exigir a contratistas y subcontratistas; La comunicación al consorcio; valores a asegurar en materia de responsabilidad civil; responsabilidad civil por el uso de ascensores.
- **Asamblea de Copropietarios.** Tipos: ordinarias y extraordinarias; Solicitud y convocatoria. Presidente: elección y funciones. Secretarios. Quórum en primera y segunda convocatoria: Requisitos. Representación. Poder para Asamblea. Orden del día: Temas incluidos. La cláusula "temas varios". Efectos para los ausentes. Los morosos. Inquilinos. Forma y anticipación de la convocatoria, local, día y hora de la celebración, poderes y representaciones, carácter del propietario, abusos. Presencia de escribanos y abogados. Deliberación y votación. Cómputo de votos. Mayorías necesaria para adoptar decisiones según la índole del asunto. Impugnaciones. Convocatoria judicial. Actas de Asambleas. Confección, firma y distribución de actas. Reglamento interno. Reformas y cláusulas. Asamblea judicial.
- **Liquidación de Gastos.** Contenido. Salarios. Aportes. Individualización de Gastos. Reparaciones. Honorarios de Administración. Porcentuales Correspondientes a cada Unidad. Mora en el Pago. Intereses. Medianerías. Conflictos con Propiedades Linderas.
- **Encargados de edificios.** Categorías, remuneración, antigüedad. Jornadas y descansos. Derechos y obligaciones, órdenes. Licencias, vacaciones, accidente o enfermedad inculpable, fallecimiento. Renuncia, despido, preaviso, indemnización, desalojo de vivienda, usurpación. Sanciones disciplinarias; leyes laborales y sociales, prescripción, licencia gremial. Vestimenta. Jubilación, estabilidad. Encargado, ayudante. Peón. Liquidación de sueldos. Contribuciones y aportes mensuales. A.R.T.
- **Contabilidad de la Administración:** Documentación del consorcio; Libros obligatorios; Documentación previsional, Obra social, Sindicato, Municipal e impositiva. Facturas, requisitos y tipos. Retenciones de impuestos a las ganancias, IVA, Estados Patrimoniales, Ingresos y Egresos. Deudores de

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

- expensas. Rendiciones. Deber de exhibir. Honorarios Profesionales. Liquidación de gastos: confección y formatos. Planilla de ingresos y egresos (confección y formato), informes a propietarios. Carpeta de balance. Balance anual; conformación de la carpeta de balance anual.
- **Características de un Edificio.** Estructura. Función y Partes. Riesgos. Muros. Exteriores e Interiores. Medianería. Cubiertas. Revestimientos y Aislaciones. Rendimiento. Sótanos. Cielorrasos. Pisos y Contrapisos. Carpinterías. Barandas y Balcones. Requerimientos. Usos y Normas. Pinturas. Características.
 - **Instalaciones. Domiciliarias y Especiales.** Instalación Eléctrica. Instalación Sanitaria. Instalación de Gas. Instalaciones Especiales. Calefacción. Calderas. Aire Acondicionado. Ascensores. Montacargas. Incendio. Normas Específicas.
 - **Mantenimiento del Edificio.** Mantenimiento Preventivo y Predictivo. Desarrollo de Tareas. Rutinas. Infraestructura. Limpieza. Desinsectación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas de este taller deben partir de la práctica y llevar a partir de ella a los conceptos y conocimientos.

Para desarrollar las capacidades que el taller plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Resolución de situaciones/problema de diseño/desarrollo planteadas tomando en cuenta no sólo los elementos tecnológicos sino también los usuarios objetivo y sus capacidades.
- Estudio de casos que puedan servir de modelo y discusión de las soluciones elegidas en cada caso.
- Prácticas y/o ejercicios para cada uno de los temas tratados.

CARGA HORARIA

Administración de Consorcios tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

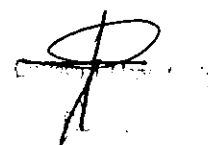
a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-laboratorio escolar equipada con un equipo de computación cada 2 alumnos. Estas computadoras tendrán sistema operativo, conexión de red y navegador de utilización difundida, planilla de cálculo y editor de textos.

b) Equipamiento e insumos: Se dispondrá de bibliografía y documentación (normas, libros, etc.).

El equipamiento e infraestructura antedicho en condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa específica.

ANEXO VI DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO VII

Comercio Electrónico

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

FAMILIA PROFESIONAL: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

**DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: CAPACITACIÓN LABORAL EN
COMERCIO ELECTRÓNICO**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

Introduce a los estudiantes en la problemática del comercio electrónico. Dado su carácter inicial, la problemática se limita a la adquisición de los conocimientos y habilidades, para desarrollar la comercialización de productos y/o servicios online. Los saberes adquiridos, permitirán que los egresados del taller puedan desempeñarse en la ejecución de estas tareas.

El curso se desarrolla en entornos formativos propios de laboratorios de computación escolares, bajo condiciones de higiene y seguridad eléctrica.

El objetivo es capacitar a los cursantes en el desempeño de tareas relacionadas con el comercio electrónico.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso, permiten a la persona desempeñarse desarrollando instrumentos de comercio electrónico tanto para uso personal, comunitario o insertarse en posiciones ocupacionales iniciales en pequeña y medianas empresas comerciales o empresas de servicios.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Analizar las características del mercado al que se apunta.
- Planificar las campañas de generación de identificación de clientes potenciales (Sale leads).
- Determinar los aspectos técnicos y recursos necesarios para el buen funcionamiento de la tienda.
- Diseñar el esquema general de la tienda, definir sus componentes tecnológicos principales y la interacción en función de dicho esquema.
- Planificar la logística de entrega y devolución de productos.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos, se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso, indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Comercio Electrónico y Tecnología.
- Elementos Fundamentales. Nuevas Oportunidades. Nuevos Retos y Posibles Dificultades. Modalidades de Comercio Electrónico. Otros Recursos en Internet.
- Comercio electrónico entre empresas (B2B).
- B2B. Intercambio electrónico entre empresas (EDI). Modelos de negocio en el B2B. Marketplaces. B2B para pequeñas y medianas empresas. Aspectos técnicos.

+

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- Comercio electrónico de empresa a consumidor (B2C).
- Necesidades y Beneficios del B2C. Soluciones para el Comercio Electrónico B2C. Tienda Virtual.
- Centro Comercial Virtual. Infomediarios. Mercado del B2C.
- Modelos de Negocio en el Comercio Electrónico.
- Clasificación general de Modelos de Negocio en Internet.
- Clasificación de los Modelos de Negocio de acuerdo con los participantes. Servicios Financieros y Banca Virtual.
- Mecanismos de pago y aspectos de seguridad en el comercio electrónico
- Medios de pago online. Flujo de tareas y funcionamiento de un sistema de pago a través del celular. Costes en la instalación de las formas de pago. Los sistemas de pago en el Comercio Electrónico B2B. Condiciones de seguridad en el comercio electrónico. Métodos de cifrado. Mecanismos de certificación y firma digital. Protocolos de seguridad en las transacciones: SSL y SET.
- Gestión de contenidos.
- Organización de la Información. Organizando Sitios Web. Organizaciones temáticas. Diagramas organizativos funcionales y de producto. Los sistemas de gestión de contenidos. Técnicas para esquematizar contenidos. Generadores de sitios de comercio electrónico.
- Marketing en internet.
- Elementos de marketing en un sitio Web. Características de la Publicidad en Internet. Mecanismos de promoción de un sitio Web. Efectividad de la publicidad online. La gestión de la relación con el cliente: CRM.
- Aspectos jurídicos del comercio electrónico.
- Aspectos jurídicos de la contratación electrónica. Mecanismos de contratación. Propiedad.
- intelectual en Internet. Aspectos fiscales. Normativa sobre protección de datos en Internet.
- Logística en el comercio electrónico.
- El comercio electrónico y sus imperativos en el ámbito de la distribución física. Las empresas que brindan servicios logísticos. Particularidades la distribución en el comercio electrónico. Gestión de la devolución de productos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas de este taller, deben partir de la práctica y llevar a partir de ella a los conceptos y conocimientos.

Para desarrollar las capacidades que el taller plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Resolución de situaciones/problema de diseño/desarrollo planteadas tomando en cuenta no sólo los elementos tecnológicos sino también los usuarios objetivo y sus capacidades.
- Estudio de casos que puedan servir de modelo y discusión de las soluciones elegidas en cada caso.
- Prácticas y/o ejercicios de desarrollo de instrumentos de comercio electrónico.

CARGA HORARIA

↑

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

El curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-laboratorio escolar de informática equipada con un equipo de computación cada 2 alumnos. Estas computadoras tendrán sistema operativo, conexión de red y navegador de utilización difundida, así como un editor de textos sencillo.

b) Equipamiento e insumos: Se dispondrá de bibliografía y documentación (normas, folletos, manuales, etc.).

El equipamiento e infraestructura antedicho en condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa específica.

ANEXO VII DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo J. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO VIII

Producción Intensiva de Plantas Aromáticas

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: AGROPECUARIO

FAMILIA PROFESIONAL: AGROPECUARIO

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: CAPACITACIÓN LABORAL EN PRODUCCIÓN INTENSIVA DE PLANTAS AROMÁTICAS

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: AGROPECUARIO

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

El presente curso introduce a los estudiantes en el conocimiento de la producción de plantas aromáticas de cultivo intensivo, incluyendo su multiplicación, mantenimiento y obtención del producto final.

El curso se desarrolla en entornos formativos con espacio físico seguro, es decir bajo condiciones de higiene y seguridad, con el empleo de máquinas y herramientas en forma apropiada y segura; supervisados.

El objetivo es capacitar a los cursantes en el desarrollo de los aspectos teóricos y de aplicación práctica para la producción de especies aromáticas.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona desempeñarse en la multiplicación, implantación y producción de especies aromáticas de uso condimenticio, siendo que el nivel de autonomía en el trabajo depende del grado de complejidad y extensión del mismo.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Aplicar técnicas de multiplicación sexual y asexual.
- Aplicar técnicas de plantación y/o siembra, cuidados culturales, cosecha y acondicionamiento de especies aromáticas, atendiendo a los requerimientos específicos de cada especie.
- Operar de herramientas e implementos para la producción.
- Aplicar normas de seguridad e higiene en el trabajo y de protección del medio ambiente en la realización de las actividades de producción, cuidado y mantenimiento.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos, se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso, indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Unidad Temática Nº1: Botánica y morfología de especies aromáticas seleccionadas:

Introducción al Mundo Vegetal. Su importancia. Ciencias que estudian a los vegetales. Un poco de historia. El sistema de nomenclatura binominal de Carlos Lineo. Los reinos.

Taxonomía y morfología. Proceso evolutivo de los vegetales y conceptos de taxonomía. Morfología vegetal. Anatomía de las plantas superiores.

Reproducción sexual y asexual de las plantas. Flor y fruto: Flor. La polinización. La fecundación. El fruto.

Semilla y germinación. Hormonas y fisiología de la multiplicación asexual.

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

Procesos que determinan el rendimiento vegetal.

- Unidad Temática N°2: Algunas especies aromáticas de producción intensiva de interés comercial:

Algunos ejemplos: Albahaca, Menta, Orégano, Tomillo, Romero, Salvia, Estragón, Perejil.

Usos y propiedades.

Requerimientos edafoclimáticos.

- Unidad Temática N°3: Suelos y sustratos para la multiplicación y armado de plantines:

Suelos: Propiedades físicas, fisicoquímicas y químicas de importancia en el manejo y producción de plantas aromáticas. Sustratos: De origen mineral (perlita, vermiculita, arenas, etc.) y de origen orgánico (turbas, resacas, pinochas, etc.). Usos y características. Mezclas de sustratos.

Nutrientes: macro y micronutrientes. Su efecto en el crecimiento de las plantas. Manejo de los residuos orgánicos. Lombricompostos. Fertilizantes: fosforados, nitrogenados, potásicos, solubles (urea, fosfatos, etc.) y de liberación lenta. Fertilización.

- Unidad Temática N°4: Implantación y producción:

La multiplicación del material vegetal: Etapa de vivero para la obtención de plantines por esquejado o división de matas y multiplicación por semillas. Elección del terreno de emplazamiento. Preparación del suelo, Técnicas de implantación, Fertilización, Labores culturales y de mantenimiento hasta la cosecha.

- Unidad Temática N°5: Plagas asociadas a los cultivos aromáticos:

Concepto de plaga. Plagas principales de los cultivos y de postcosecha. Aspectos esenciales para el diagnóstico. Sintomatología más común de ataque de las diferentes plagas. Identificación de especies tanto de origen animal como vegetal. Observación y caracterización de daños. Efectos sobre el rendimiento y la calidad del producto. Manejo de herbicidas y plaguicidas, control cultural y control biológico.

- Unidad Temática N°6: Cosecha y Poscosecha:

Cosecha: Técnicas de cosecha. Momentos de recolección y destino de la producción. Herramientas y Equipamiento. Traslado y almacenamiento del material cosechado. Rendimientos.

Poscosecha: El secado. Aspectos generales. Secado natural. Secado artificial o mecánico. Secadero solar. Otros sistemas de secado, Procesado del material deshidratado, fraccionamiento, envasado y almacenamiento.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas deben evidenciar la importancia, el impacto, las limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de realizar un proyecto para la producción intensiva de especies aromáticas.

Siendo recomendable disponer de material didáctico impreso o digital con información sobre los principales contenidos a desarrollar en el curso.

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, es necesario trabajar sobre situaciones particulares y concretas. En este sentido se recomienda organizar actividades formativas tales como:

Los alumnos ejecutarán —con el acompañamiento del equipo docente— las distintas etapas de los procesos de producción intensiva de especies aromáticas, utilizando en forma sustentable y eficiente los recursos disponibles



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

de suelo, infraestructura e instalaciones, equipamiento, insumos y mano de obra.

Manejarán eficientemente las distintas técnicas que intervienen en cada una de las etapas del proceso de multiplicación, mantenimiento, cosecha y post cosecha de plantas aromáticas.

Verificarán que se observen las normas de seguridad e higiene en el trabajo, mediante controles y registros periódicos de las variables que intervienen en el proceso de producción.

Relevarán, generarán, seleccionarán, analizarán y utilizarán información sobre aspectos científicos, tecnológicos, sociales y económicos, necesarios para garantizar el éxito del proceso productivo y la calidad y sanidad del proyecto a realizar.

Se relacionarán, en el espacio social de trabajo, con los principales actores que intervienen en el proceso de producción, cosecha y postcosecha de plantas aromáticas.

CARGA HORARIA

El curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un espacio verde disponible como para realizar el armado y mantenimiento de un jardín aromático. Dada las características de la actividad, se debe disponer de libre acceso al mismo, y la extensión de este espacio estará en función de la cantidad de alumnos y las posibilidades de la Institución educativa. En este sentido, se brinda la posibilidad de articular con diversos organismos locales, por un lado, para acceder a espacios públicos y/o privados, en donde se puedan desarrollar las prácticas y por el otro, poder brindar un servicio a la comunidad, mediante las actividades desarrolladas.

b) Equipamiento e insumos: Se dispondrá de implementos agrícolas y herramientas de uso común para la producción de plantas aromáticas/hortícolas tales como: motocultivador, motoguadaña, rastrillos, pala de punta y ancha, carretillas, accesorios de riego entre otros. Se deberá contemplar la adquisición de plantas madre, plantines y semillas para iniciar la actividad, así como insumos para la multiplicación (sustratos, hormonas, bandejas entre otros) y elementos de protección personal.

ANEXO VIII DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo J. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO IX

Calidad de Suelos

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: AGROPECUARIO

FAMILIA PROFESIONAL: AGROPECUARIO

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: CAPACITACIÓN LABORAL EN CALIDAD DE SUELOS

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: AGROPECUARIO

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

El presente curso, introduce a los estudiantes en el estudio del suelo como recurso no renovable y les permite medir parámetros considerados como indicadores de su aptitud productiva, conservación y calidad ambiental.

Los saberes adquiridos, permiten que los egresados puedan desempeñarse en actividades relacionadas a la temática, para ayudar a las personas a conservar y mantener nuestros recursos naturales y el medio ambiente.

El curso se desarrolla sobre el terreno, parque o campo de la escuela.

El objetivo es desarrollar habilidades básicas y específicas, dentro de la orientación en ciencias naturales, agrícola/agro y ambiente; que permitan al egresado iniciarse laboralmente en el área que ha sido de su elección, como así también, estimular y acompañar a los alumnos en la trayectoria de su formación técnica y científica posterior.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso, permiten que los egresados puedan desempeñarse en emprendimientos productivos, laboratorios, cooperativas agrícolas como colaboradores de técnicos o profesionales que requieren de mano de obra capacitada en la determinación de parámetros básicos de calidad de suelo.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Reconocer la topografía del terreno y su relación con la calidad del suelo y la sustentabilidad del mismo.
- Reconocer y manejar herramientas y equipos utilizados en la determinación de indicadores de la calidad de suelo.
- Reconocer y aplicar distintas técnicas de muestreo de suelo.
- Reconocer indicadores de calidad de suelo.
- Determinar a campo los distintos indicadores de calidad de suelo.
- Ordenar y registrar adecuadamente, resultados de cálculos y mediciones a campo.
- Autogestionar emprendimientos que involucren distintos usos de la tierra.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos, se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso, indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

Concepto de distintas capacidades de usos del suelo y su relación con la sustentabilidad del sistema.

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

Observación del paisaje e identificación de sectores según el relieve para determinar la incidencia de la topografía en la calidad del suelo. Su relación con la erosión eólica e hídrica.

Principios básicos de construcción y utilización de herramientas sencillas para la determinación de indicadores de calidad de suelo.

Determinación de indicadores de calidad:

Los indicadores propuestos son:

- **Profundidad del suelo:** Estima la productividad potencial y contribuye a estimar la erosión. Observación de distintas capas de suelo, presencia de raíces, lombrices y otros insectos.
- **Estructura:** La estructura del suelo afecta la retención y transmisión de agua y aire en el suelo, así como las propiedades mecánicas del suelo. Observación del tamaño de agregados a diferentes profundidades y comparación con el patrón.
- **Textura:** Determinación de textura por tacto. Indicará la retención y transporte de agua y compuestos químicos; y contribuye a estimar la erosión del suelo. La textura del suelo se refiere a la distribución de las partículas minerales de arena, limo y arcilla en el suelo. La textura es uno de los más estables atributos del suelo pudiendo sólo ser modificada ligeramente por cultivación y otras prácticas que causan la mezcla de las diferentes capas del suelo.
- **Densidad aparente:** Hace referencia al potencial de lavado; productividad y erosividad.
- **Infiltración:** Igual que la densidad aparente hace referencia al potencial de lavado; productividad y erosividad del suelo. La velocidad de infiltración es una medida de cuán rápidamente el agua penetra en el suelo. El agua que penetra demasiado lentamente puede provocar anegamiento en terrenos planos o erosión por escurrimiento en campos.
- **pH:** El pH del suelo es una medida de la acidez o alcalinidad de un suelo, y afecta la disponibilidad de los nutrientes, la actividad de microorganismos, y la solubilidad de minerales del suelo.
- **Conductividad eléctrica:** La conductividad eléctrica (CE) de mezclas de suelo-agua indica la cantidad de sales presentes en el suelo. Todos los suelos contienen algo de sales, las cuales son esenciales para el crecimiento de las plantas. Sin embargo, un exceso de sales inhibe el crecimiento de las plantas al afectar el equilibrio suelo-agua.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Las actividades formativas de este espacio curricular, deben evidenciar la importancia, alcance, limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de la concreción de un proyecto, en el cual, focalizamos actividades referidas al estudio de indicadores que conduzcan al uso sostenible del recurso suelo.

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea, y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Reconocimiento del entorno mediante la observación del macro y micro paisaje en el lugar donde se desarrollarán las prácticas.
- Reconocimiento y construcción del equipo necesario para la determinación de los indicadores citados.
- Aplicación de distintas técnicas de muestreo de suelo. (muestreo al azar, sistematizado, etc.).

///.-



Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

- Determinación práctica de métodos protocolizados de evaluación de calidad de suelo a partir de los principales indicadores utilizados (profundidad de suelo: observación superficial y raíces, infiltración, textura, estructura pH y conductividad eléctrica).
- Discusión de la importancia del análisis de la calidad de suelo y su relación con el posterior uso del recurso apuntando a la sostenibilidad del mismo.
- Estudio de casos dados por los profesionales vinculados a la determinación de indicadores y su empleo para determinar el posterior uso del suelo.

CARGA HORARIA

Calidad de suelo tiene una duración mínima de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un espacio mínimo disponible de 100 m², preferentemente con proximidad a una fuente de agua. Cabe destacar, que la extensión del espacio estará condicionada a la cantidad de alumnos y posibilidades de la institución.; siendo recomendable la articulación con organismos públicos que permitan acceder a espacios públicos para desarrollar las actividades. Se sugiere además la formación de grupos de trabajo de no más de 2 personas.
- b) Equipamiento e insumos: Patrón de evaluación de tamaño de agregados. Anillos de infiltración de 6" (15.24 cm) y de 3" (7.62 cm) de diámetro. Martillo o maza de goma de 908 g. Bloque de madera de 19.70 cm de largo, por 5.08 cm por 10.16 cm. Cinta métrica. Calculadora. Marcador (permanente). Tamiz de 2 mm, 0.25 mm 0,5 mm. Cronómetro. Recipientes plásticos de 100 a 500 ml de capacidad. Balde u olla. Pala angosta. Muestreador de suelo. Peachimetro y Conductímetro portátil. Cuchillo de hoja ancha. Balanza de precisión 0.1 g. Insumos para uso específico del curso: Agua destilada. Bolsas de nylon transparente. Soluciones buffer pH 4,7 y 9.

ANEXO IX DISPOSICIÓN N° 027/19.

GJM/FP/SPA/AF/SETP.



Ing. Agr. Gustavo Monastercio
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO X

Calidad de Aguas

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **AGROPECUARIO**

FAMILIA PROFESIONAL: **AGROPECUARIO**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **CAPACITACIÓN LABORAL EN CALIDAD DE AGUAS**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **AGROPECUARIO**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

El presente curso, introduce a los estudiantes en la problemática del recurso agua, que no permiten satisfacer los requerimientos de calidad para consumo humano, agua de bebida animal y/o regadío. Por ello, la problemática se limita al conocimiento de estándares de calidad y al aprendizaje y aplicación de métodos analíticos para su determinación.

Los saberes adquiridos, permiten que los egresados del taller puedan intervenir bajo supervisión profesional, en las siguientes áreas: salud, ambiente e higiene, industria alimentaria, agropecuario, forestal, minería e hidrocarburos, industria química y farmacéutica.

Se desarrolla principalmente, en el entorno formativo laboratorio de química general, con espacio físico bajo condiciones de higiene y seguridad en el manejo de instrumental.

El objetivo es capacitar en:

- Aplicación de la normativa nacional vigente, en la definición de calidad de aguas según usos y destinos.
- Obtención de muestras de agua según técnicas protocolizadas.
- Aplicación de protocolos de algunos de los indicadores básicos de calidad de agua.
- Manejo adecuado de instrumental de laboratorio.
- Registro de datos resultantes de las mediciones realizadas y comunicación a profesionales responsables de la elaboración de informes y diagnóstico final.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso, permiten que los egresados puedan prestar colaboración, interpretando adecuadamente, las indicaciones de profesionales de la salud, ingeniería e industria; que requieren de la aplicación de estándares de calidad de agua para consumo como agua de bebida o riego.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Comprender y valorar la importancia de disponer aguas de calidad en función de la normativa vigente.
- Identificar técnicas de determinación de calidad de aguas, de acuerdo al uso y destino.
- Relevar y registrar datos del ambiente y aplicar técnicas de muestreo.
- Interpretar el protocolo y aplicar diferentes métodos de análisis de acuerdo a los objetivos de medición que se proponen
- Operar instrumental específico y realizar análisis físico- químicos.



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas, y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso, indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Definición de estándares de calidad de agua según usos y destinos. Conceptos de: uso racional del agua, contaminación y toxicidad de aguas.
- Técnicas de muestreo y conservación de las muestras.
- Buenas prácticas de laboratorio.
- Conceptos físico-químicos como:
 - Alcalinidad total.
 - Cloro libre.
 - Conductividad eléctrica (salinidad).
 - Turbidez.
 - pH.
- Principios de funcionamiento de instrumental:
 - Balanza analítica.
 - pH – conductímetro.
 - Turbidímetro.
 - Material de vidrio analítico.
- Principios básicos de la química analítica acotados a las titulaciones involucradas en evaluación de calidad de aguas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Las actividades formativas de este espacio curricular deben evidenciar la importancia, alcance, limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de las determinaciones obtenidas.

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea, y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas integradoras, tales como:

- Lectura y análisis de diferentes protocolos de muestreo y análisis de calidad de aguas.
- Elaboración de un plan de trabajo, aplicando conceptos de uso racional, potabilidad, contaminación y toxicidad.
- Obtención de muestras de agua en diferentes ámbitos para su posterior análisis sacando las conclusiones que aporten los distintos resultados.
- Ejecución del plan de trabajo mediante la determinación de parámetros, aplicando métodos adecuados de determinación de calidad de agua.
- Discusión de la importancia del análisis de aguas en la cotidianeidad, la producción y la industria.

CARGA HORARIA

Calidad de aguas tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso, se requiere de un laboratorio con estaciones de trabajo para actividades de grupos con un máximo de 3 estudiantes. Las estaciones de trabajo se constituyen en espacios ergonómicamente justificados.

b) Laboratorio Básico de Química: Los establecimientos educativos que oferten este curso, deberán disponer de un laboratorio básico de química que cuente con servicio de electricidad, agua y gas para cada estación de trabajo, material de uso habitual en laboratorio (buretas y soporte con pinza para bureta, matraces aforados de 1000 ml., 500ml., 250ml., 100ml. Y 50 ml, matraz Erlenmeyer, vasos de precipitados de 50 ml, cápsulas de porcelana, frascos goteros de 100 ml, papel absorbente, etc.), en cantidad acorde a la matrícula.

c) Equipamiento e insumos: A fin de garantizar el desarrollo del curso, se deberá disponer, además del laboratorio básico, de:

- Equipos e instrumentos:
 - Tabla estándar de colores para determinar la concentración de cloro en agua.
 - 1 pH metro y conductímetro (resolución de 0,1 unidades en el rango de 0 a 14).
 - 1 balanza analítica (250g a 0,001 g).
 - 1 Turbidímetro Rango 0.00 a 50.00FNU - 50 a 1000 FNU.
- Reactivos e indicadores para uso específico del curso, por ejemplo:
 - Agua grado reactivo para análisis (destilada, exenta de cloro), (30L).
 - Fenolftaleína al 1 % (25g).
 - Rojo de metilo al 0,02 % (25g).
 - Verde de bromocresol al 0,1% en etanol, (25g).
 - Ácido clorhídrico (HCl), (1 L).
 - Etanol, 2 L.
 - Nitrato de plata (AgNO₃) (100 g).
 - Soluciones buffer pH: (4, 7 y 9. 1 l c/u).
 - NaOH (500g).

ANEXO X DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo J. Michasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO XI

Análisis de semillas comerciales

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: AGROPECUARIO

FAMILIA PROFESIONAL: AGROPECUARIO

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: CAPACITACIÓN LABORAL EN ANÁLISIS DE SEMILLAS COMERCIALES

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: AGROPECUARIO

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

El presente curso, introduce a los estudiantes en la problemática de estimar mediante análisis sencillos de semillas de valor comercial, el éxito de la siembra o conservación.

Los saberes adquiridos, permiten que los egresados puedan desempeñarse en actividades relacionadas a la temática, en los sectores: agropecuario; industria de alimentos; seguridad, ambiente e higiene.

El curso se desarrolla en el laboratorio de la escuela, debiendo contar el mismo con espacio físico adecuado a la matrícula, y condiciones de uso seguro y de higiene adecuados a la normativa que emerja de los organismos de aplicación.

El objetivo, es desarrollar habilidades básicas y específicas, dentro de la orientación en ciencias naturales, agrícola/agro y ambiente; que permitan al egresado iniciarse laboralmente en el área que ha sido de su elección, como así también, estimular y acompañar a los alumnos en la trayectoria de su formación técnica y científica posterior.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso, permiten que los egresados puedan desempeñarse en emprendimientos productivos, laboratorios, plantas de acopio, criaderos de semillas, cooperativas agrícolas, terminales portuarias como colaboradores de peritos, técnicos o profesionales que requieren de mano de obra capacitada en la determinación de parámetros básicos de calidad de semillas de valor comercial.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Reconocer características y requerimientos básicos de un laboratorio de semillas.
- Reconocer distintos tipos de granos o semillas de valor comercial en Argentina.
- Identificar y evaluar parámetros de calidad de semillas.
- Generar datos básicos de valor diagnóstico de calidad de semillas.
- Reconocer normas vigentes de comercialización de semillas.
- Acondicionar las muestras, determinar y cuantificar los parámetros básicos de calidad de semillas.
- Interpretar el protocolo de calidad a aplicar.
- Reconocer la normativa vigente.

7

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos, se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso, indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Monocotiledóneas y dicotiledóneas de valor comercial: distinción y caracterización. Propiedades de valor para los ensayos de calidad para la siembra en laboratorio.
- Conceptos de embrión, endosperma y testa.
- Concepto de semilla epigea e hipógea
- Buenas prácticas de laboratorio.
- Concepto de material biológico.
- Cuaderno de laboratorio: registro exacto y claro de datos.
- Germinación: concepto, fases, parámetros ambientales que afectan la germinación (Humedad, temperatura, gases, luz).
- Parámetros de calidad de semillas.
- Peso de las mil semillas. Justificación. Interpretación de acuerdo a los estándares de la especie. Consideración y diferencias entre semillas tratadas y no tratadas. Determinación práctica.
- Viabilidad: Conceptos de latencia y quiescencia. Determinación práctica (viabilidad por tetrazolio). Importancia para el acopio.
- Poder germinativo: Concepto. Tiempo óptimo y condiciones ambientales óptimas de germinación. Determinación práctica (Prueba estándar: cálculo de porcentaje germinado en tiempo y condiciones óptimas).
- Vigor: Concepto. Determinación práctica (medida de tiempo).
- Pureza: Concepto de pureza física y genética. Determinación práctica (porcentaje en peso)
- Humedad: Concepto. Determinación según método patrón (por diferencia de peso).
- Principios de funcionamiento y manejo de instrumental de laboratorio, indicado en el presente, para análisis de calidad de semillas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Las actividades formativas de este espacio curricular, deben evidenciar la importancia, alcance, limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de la concreción de un proyecto en el cual focalizamos actividades con energía eléctrica.

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea, y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Recepción de diferentes muestras de semillas de una misma variedad, y diferentes ámbitos, para su posterior análisis, sacando las conclusiones que aporten los distintos resultados.
- Elaboración de hipótesis de trabajo, integrando los diferentes conceptos.
- Verificación de la hipótesis, mediante la de implementación y determinación práctica de métodos protocolizados de evaluación de calidad de semillas y parámetros, indicados por el profesional responsable.
- Discusión de la importancia del análisis de semillas en la cotidianeidad, la producción y la industria.
- Estudio de casos o seminarios de anécdotas, dados por los profesionales vinculados a la problemática del mercado en referencia a la calidad de

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

granos o semillas; que aporten experiencias y permitan a los estudiantes, comprender las responsabilidades en la determinación objetiva de parámetros de calidad.

CARGA HORARIA

El curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso, se requiere de un laboratorio básico que cuente con servicio de agua, luz y gas, con estaciones de trabajo para actividades de grupos de 2-3 estudiantes. Las estaciones de trabajo se constituyen en espacios ergonómicamente justificados.

b) Equipamiento e insumos: A fin de garantizar el desarrollo del curso, se deberá disponer, además del laboratorio /taller básico, en condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa específica, de:

- Equipos e instrumentos:
 - Balanza analítica.
 - Humedímetro.
 - Peachímetro de mano.
 - Cámara de incubación, Estantería para incubación o colocación de muestras (Habitáculo de 5 m2 de dimensión).
 - Aire acondicionado frio/calor.
- Insumos para uso específico del curso:
 - Contenedores de materiales no tóxicos para la germinación (plugs, cajas de plástico, cajas de cartón encerado, cajas de petri, otros). 50 unidades
 - Sustrato inerte o soporte para la germinación (papel filtro y algodón, perlita, otros).
 - Agua destilada. 30 litros.
 - Lupas con Lámpara y Brazo Articulado De Mesa. 5 unidades.
 - Pinzas curvas y rectas acero. 15 unidades de cada una.

ANEXO XI DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo B. Menestero
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO XII

Jardinería

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: AGROPECUARIO

FAMILIA PROFESIONAL: AGROPECUARIO

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: CAPACITACIÓN LABORAL EN JARDINERÍA

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: AGROPECUARIO

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

El presente curso, introduce a los estudiantes en las labores del armado, cuidado y mantenimiento de espacios verdes.

El curso se desarrolla en entornos formativos con espacio físico seguro, es decir, bajo condiciones de higiene y seguridad, con el empleo de máquinas y herramientas en forma apropiada y segura. Supervisados por un docente experto en la materia.

El objetivo, es capacitar a los cursantes en el cuidado y mantenimiento de parques y jardines simples, atendiendo al mantenimiento de cada espacio, y el manejo de cada especie vegetal.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso, permiten a la persona desempeñarse en el armado y mantenimiento de espacios verdes tales como los parques y jardines, siendo que el nivel de autonomía en el trabajo depende del grado de complejidad y extensión del mismo.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Realizar las labores de armado, cuidado y mantenimiento de parques y jardines atendiendo a los requerimientos específicos de cada espacio.
- Operar las máquinas, implementos y herramientas del mantenimiento de espacios verdes.
- Aplicar normas de seguridad e higiene en el trabajo y de protección del medio ambiente en la realización de las actividades de cuidado y mantenimiento de los espacios verdes.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos, se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso, indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- **LOS NOMBRES DE LAS PLANTAS.** Concepto de familia, género y especie. Identificación de las principales especies y variedades a propagar.
- **CÉSPED.** Construcción y mantenimiento de carpetas cespitosas. Características botánicas de las gramíneas cespitosas. Hábitos de crecimiento, adaptación y usos. Sistemas de implantación: Semillas, Panes o tepes, Gajos, Mixtos. Prácticas de manejo. Resiembras. Fertilización.
- **SUELOS Y SUSTRATOS PARA JARDINERÍA.** Suelos: Propiedades físicas, fisicoquímicas y químicas de importancia en el manejo y construcción de

7

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

espacios verdes. Uso de arenas. Nutrientes: macro y micronutrientes. Su efecto en el crecimiento de las plantas. Sustratos: De origen mineral (perlita, vermiculita, arenas, etc.) y de origen orgánico (turberas, resacas, pinochas, etc.). Usos y características. Mezclas de sustratos para canchales y macetas. Humus: componente fundamental del suelo de nuestro jardín. Compost: Características. Pautas para la creación de una compostera en el jardín – Manejo de los residuos orgánicos. Lombricompost. Fertilizantes: fosforados, nitrogenados, potásicos, solubles (urea, fosfatos, etc.) y de liberación lenta. Fertilización de árboles y arbustos.

- LA PODA. Generalidades. Objetivos de la poda. Factores a tener en cuenta. Épocas de poda. Tipos de poda (formación, de limpieza, de mantenimiento, de rejuvenecimiento, y de plantación). Poda de arbustos: Hojas caducas. Hojas persistentes. Poda de árboles, arbustos y frutales. Herramientas. Corte correcto e incorrecto.
- SANIDAD EN EL JARDÍN. Conocer los principales tipos de plagas, sus tratamientos y los productos fitosanitarios y agroquímicos más utilizados y las metodologías básicas de aplicación de acuerdo a las normas de seguridad asociadas a cada una de ellas. Control básico de plagas y enfermedades más comunes en los cultivos seleccionados; haciendo hincapié en el control orgánico y utilizando técnicas de uso habitual, tales como: desinfección de sustratos, solarización, cultivos trampa entre otros.
- RIEGO EN ESPACIOS VERDES. Sistemas de riego (aspersión, microaspersión, goteo). Nociones de diseño y cálculo de un sistema de riego. Elementos de Conducción. Aspersores: distintos tipos. Elección de los aspersores. Controladores de riego.
- MAQUINAS PARA MANTENIMIENTO DE ESPACIOS VERDES. Cortadoras de césped nafteras y eléctricas (estudio comparativo). Bordeadoras y moto guadañas. Uso y mantenimiento de máquinas de corte. Normas de seguridad.
- ARMADO DE ESPACIOS VERDES. Principales aspectos y criterios a considerar en diseño y armado de espacios verdes. Instalaciones de un Jardín. Espacios verdes e infraestructura. Aspectos estéticos de las plantas ornamentales. Pasos o etapas del armado: limpieza del terreno, movimiento de tierras, obras de infraestructura, sistema de riego, preparación del terreno para sembrar y/o plantar, plantación y siembra, colocación de elementos decorativos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Las actividades formativas de este espacio curricular, deben evidenciar la importancia, alcance, limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de la concreción de un proyecto en el cual focalizamos las actividades del mantenimiento de espacios verdes. Considerando en todo momento, las posibilidades de acceso y uso del espacio verde disponible.

Siendo recomendable, disponer de material didáctico impreso o digital con información sobre los principales contenidos a desarrollar en el taller.

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea, y trabajar sobre los contenidos que permiten formar las, es necesario trabajar sobre las situaciones particulares y concretas que el espacio verde disponible posee. En este sentido, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

Los alumnos ejecutarán –con la conducción del equipo docente– las distintas etapas de los procesos de armado y mantenimiento de un espacio verde (de dimensiones y complejidad acorde a la cantidad de alumnos y experticia del

✦

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

docente), utilizando en forma sustentable y eficiente, los recursos disponibles de suelo, infraestructura e instalaciones, equipamiento, insumos y mano de obra. Dada la complejidad que requiere el armado de un sistema de riego, se recomienda trabajar sobre la instalación de un equipo simple, de baja complejidad. Manejarán eficientemente, las distintas técnicas que intervienen en cada una de las etapas del proceso de armado y mantenimiento de parques y jardines.

Verificarán que se observen las normas de seguridad e higiene en el trabajo, mediante controles y registros periódicos de las variables que intervienen en el proceso de armado y mantenimiento de parques y jardines.

Relevarán, generarán, seleccionarán, analizarán y utilizarán la información necesaria sobre aspectos científicos, tecnológicos, sociales y económicos necesarios.

Se relacionarán, en el espacio social de trabajo, con los principales actores sociales que intervienen en el armado y mantenimiento de parques y jardines y en los distintos servicios de apoyo involucrados.

CARGA HORARIA

El curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

a) Espacio físico: para el desarrollo del curso, se requiere de un espacio verde como para realizar el armado y mantenimiento. Dadas las características del curso, se debe disponer de un libre acceso al mismo; las dimensiones del espacio verde, resultarán acordes a la cantidad de alumnos y las posibilidades de la Institución educativa. Es, en este sentido, que se da la posibilidad de articular con diversos organismos locales, para por un lado acceder a espacios públicos y/o privados, en donde se puedan desarrollar las prácticas y por el otro, brindar un servicio a la comunidad, mediante las tareas realizadas.

b) Equipamiento e insumos: se dispondrá de máquinas y herramientas de uso cotidiano para el mantenimiento de parques y jardines tales como: máquina de cortar pasto a explosión y eléctrica, bordeadoras, sopladoras de hojas, accesorios de riego, rastrillos, pala de punta y ancha, carretillas, entre otras. Así mismo, se deberá disponer de insumos para el armado de un pequeño espacio verde tales como plantas ornamentales, tierra negra, arena, fertilizantes, piedras y troncos decorativos, cañas, postes, entre otros.

ANEXO XII DISPOSICIÓN N° 027/19.

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo J. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XIII

Cultivo Bajo Cubierta de Hortalizas de Estación (Primavera – Verano).

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: AGROPECUARIO

FAMILIA PROFESIONAL: AGROPECUARIO

*DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: CAPACITACIÓN LABORAL EN
CULTIVO BAJO CUBIERTA DE HORTALIZAS DE ESTACIÓN (PRIMAVERA – VERANO).*

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: AGROPECUARIO

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

El curso, introduce a los estudiantes en el cultivo bajo cubierta de hortalizas de estación, abordando las hortalizas que se producen en primavera-verano.

El objetivo de la capacitación, es formar a los cursantes en las principales tareas y la aplicación de las técnicas básicas para el desarrollo de cultivos bajo cubierta, centrado en las hortalizas de estación primavera-verano más importantes de la región.

ÁREA OCUPACIONAL

Las capacidades adquiridas con el desarrollo del curso, le van a permitir a los estudiantes desempeñar las tareas básicas en el cultivo bajo cubierta de hortalizas, focalizándose en las variedades de estación. En relación con el nivel de autonomía en el trabajo, el mismo va a depender de la escala de producción y tecnología que se implemente.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Reconocer y aplicar las técnicas adecuadas para el cultivo de hortalizas en función del tipo de cubierta: invernáculo, túnel y acolchonamiento de suelo con polietileno (mulching).
- Aplicar técnicas de plantación y/o siembra, cuidados, cosecha y acondicionamiento de especies y variedades de hortalizas, atendiendo a los requerimientos específicos de cada especie.
- Operar los equipos de riego, herramientas e implementos para el cultivo.
- Aplicar normas de seguridad e higiene en el trabajo y de protección del medio ambiente en las actividades del cultivo bajo cubierta de hortalizas.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

- La horticultura. El contexto hortícola en el mundo y en Argentina. La actividad hortícola en la provincia de La Pampa.
- Cultivo bajo cubierta. Definición. Tipo de coberturas (invernáculo, túnel y acolchonamiento de suelo con polietileno). Propósitos, materiales y estructuras, costos y viabilidad económica para la región.
- Parámetros climáticos en el cultivo bajo cubierta. Luminosidad (radiación solar). Temperatura (del aire, intercambio térmico entre el tipo de cobertura y el exterior, etc.). Humedad del aire y suelo. Características de los tipos de estructuras de cobertura que permiten mejorar las condiciones climáticas. Efecto invernadero. Orientación y localización de los tipos de estructuras para el cultivo bajo cubierta.
- Riego. Calidad de agua. Calculo de volumen. Sistema de riego (aspersión, micro aspersión, goteo). Nociones de diseño y aplicación de un sistema de

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- riego. Elementos de Conducción. Aspersores: distintos tipos y sus propósitos, elección. Controladores de riego: modelos.
- Hortalizas de estación primavera-verano. Taxonomía y morfología vegetal. Anatomía de las plantas superiores. Reproducción sexual y asexual de las plantas. Flor y fruto: Flor. La polinización. La fecundación. El fruto. Semilla y germinación. Procesos que determinan el rendimiento vegetal.
 - Siembra, Plantación y Trasplante Sistema de siembra directa e indirecta. Almácigos, vivero o plantinera. Contenedores o Bandejas (características más importantes del sustrato o medio de crecimiento de plantines). Calidad de semillas o propágulo. Plantación de bulbillos, tubérculos, etc. Condiciones óptimas de siembra y trasplante (clima, suelo, agua, densidad, uniformidad de distribución, profundidad y compactación de suelo, etc.). Traslado y manipulación de propágulos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Las actividades formativas que se van a realizar en el transcurso de la capacitación, tienen como propósito evidenciar la importancia, el impacto, las limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de desarrollar un proyecto para la producción de hortalizas de estación (primavera-verano) bajo cubierta. Para tal fin, se realizarán las siguientes actividades:

Lectura de material didáctico y elaboración de textos, sobre los principales contenidos a desarrollar en el curso.

Ejecución bajo la supervisión del instructor, de las distintas etapas de los procesos de cultivo de hortalizas bajo cubierta, utilizando en forma sustentable y eficiente los recursos disponibles de suelo, infraestructura e instalaciones, equipamiento, insumos y mano de obra.

Manejarán eficientemente las distintas técnicas que intervienen en cada una de las etapas del proceso de siembra, plantación, trasplante, mantenimiento y cosecha de productos hortícolas.

Verificarán que se observen las normas de seguridad e higiene en el trabajo, mediante controles y registros periódicos de las variables, que intervienen en el proceso de producción.

Relevarán, generarán, seleccionarán, analizarán y utilizarán información sobre aspectos científicos, tecnológicos, sociales y económicos, necesarios para garantizar el éxito del proceso productivo y la calidad y sanidad del proyecto a realizar.

Realizarán labores fundamentales, complementarias y culturales para el desarrollo de cultivos bajo cubierta de hortalizas.

Generarán un espacio social de trabajo, organizando las labores con sus pares que intervienen en el proceso de producción, y cosecha de hortalizas bajo cubierta.

CARGA HORARIA

La capacitación contará con una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

a) Espacio físico: espacio destinado a la producción de hortalizas, tanto al aire libre, como bajo cubierta (invernáculo) y las herramientas necesarias para el tipo de producción.

→

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

b) Equipamientos e insumos. Invernáculo, sistema de riego por goteo, mochila de fumigación, aula-sala de acondicionamiento de productos, rastrillos, palas anchas y de punta, horquillas, carretillas, bandejas, macetas plásticas, media sombra, polietileno, fertilizantes, propágulos, resmas de hoja, cuaderno, lápices, etc.

ANEXO XIII DISPOSICIÓN N° 027/19.

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. *Gustavo Michasterolo*
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO XIV

Mantenimiento de Tractores

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: AGROPECUARIO

FAMILIA PROFESIONAL: AGROPECUARIO

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: MANTENIMIENTO DE TRACTORES

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: AGROPECUARIO

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

El objetivo de esta capacitación, es realizar el mantenimiento de tractores y equipos de tracción para su conservación en perfecto estado de uso, siguiendo las especificaciones técnicas requeridas. Operar con tractores y equipos de tracción en las labores / operaciones programadas y en la circulación por las vías públicas, aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales.

ÁREA OCUPACIONAL

Las capacidades adquiridas con el desarrollo del curso, le van a permitir a los estudiantes desempeñar las tareas básicas en el mantenimiento de tractores, focalizándose en las variedades de estación. En relación con el nivel de autonomía en el trabajo, el mismo va a depender de la escala de producción y tecnología que se implemente.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Reconocer y aplicar las técnicas adecuadas para el mantenimiento de tractores.
- Operar los equipos y herramientas para el mantenimiento de tractores.
- Aplicar normas de seguridad e higiene en el trabajo y de protección del medio ambiente en las actividades del cultivo bajo cubierta de hortalizas.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Eje 1: Operaciones y reglas matemáticas básicas- Unidades de longitud- Superficie- Volumen- Nociones de geometría- Perímetro – Ángulo – Pendiente – Proporciones – Fracciones y Porcentajes- Lectoescritura – Interpretación de textos y gráficos simples.

Eje 2: Tractores agrícolas: características, clasificación, Aplicaciones- Tipos - Constitución (componentes principales) – Funcionamiento - El motor (Características, componentes, Sistema de Distribución, Admisión) - La transmisión (características, componentes).

Eje 3: Los sistemas: hidráulico (Características, dirección, freno, accionamiento) –Eléctricos -s - Neumáticos en el tractor (Constitución, características, métodos de conservación) - Sistemas de acoplamiento de máquinas y aperos al tractor (Componentes y sistemas que intervienen en un acoplamiento, tipos de acoplamiento, TDF características y tipos) –La cabina (Instrumental, simbología e interpretación de las señales audio visuales) – Implementos agrícolas (diferentes tipos).

Eje 4: - Mantenimiento : interpretación del manual del operador – mantenimiento básico del tractor (mantenimientos diario y periódicos) – Motor (mantenimiento básico, tipos de filtros, tipo de fluidos y sus características, verificación de niveles de los fluidos, lubricantes, refrigerante, combustibles)- Ajuste de presión de inflado de neumáticos- Engrase de articulaciones



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

y rodamientos – Sistema de enganche y transmisión de movimiento a aperos – Ancho de trocha – Fichas de control y mantenimiento del tractor.

Eje 5: Comprobación del funcionamiento general del tractor - Puesta en marcha y control del funcionamiento del motor - Manejo en línea recta y entre obstáculos - Acoplamiento de aperos, máquinas y mecanismos – Sistemas de accionamiento de los aperos- Comprobación del funcionamiento en vacío del tractor y de los aperos – Neumáticos (lastrado de un tractor, tipos de lastrado, regulación).

Eje 6: Seguridad: Prevención de riesgos - Normas de seguridad e higiene - Control general del tractor - Organización integral del trabajo con criterios de seguridad e higiene - Uso de elementos de seguridad personal e indumentaria de trabajo - Métodos de cuidado de la salud y prevención de accidentes y enfermedades profesionales.

CARGA HORARIA

La capacitación contará con una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

ANEXO XIV DISPOSICIÓN N° 027/19.

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo J. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO XV

Paisajismo

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: AGROPECUARIO

FAMILIA PROFESIONAL: AGROPECUARIO

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: PAISAJISMO

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: AGROPECUARIO

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

La presente capacitación, introduce a los estudiantes en las labores del armado, cuidado y mantenimiento de espacios verdes como así también, nociones y herramientas básicas de diseño; y en las labores de producción de plantas en vivero.

Ésta, se desarrolla en entornos formativos con espacio físico seguro, es decir, bajo condiciones de higiene y seguridad, con el empleo de máquinas y herramientas en forma apropiada y segura. Supervisados por un docente experto en la materia.

El objetivo principal, es capacitar a los cursantes en nociones básicas de diseño, utilización de herramientas gráficas, el cuidado y mantenimiento de parques y jardines simples, atendiendo al mantenimiento de cada espacio, el manejo de cada especie vegetal y la aplicación de las principales técnicas básicas de multiplicación y manejo de especies vegetales en vivero, dependiendo del interés regional.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en la capacitación, permiten a la persona desarrollar nociones básicas de diseño y la utilización de habilidades gráficas como herramientas de expresión y muestra de los mismos, desempeñarse en el armado y mantenimiento de espacios verdes tales como los parques y jardines, desempeñarse en viveros tanto de producción como de comercialización, siendo que el nivel de autonomía en el trabajo depende del grado de complejidad y tamaño del mismo.

La capacitación, permite motivar a los estudiantes a proseguir trayectorias formativas de la Formación Profesional, como Jardinería, o la producción de plantas en vivero.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Estas capacidades, permitirán abordar diferentes problemas prácticos que deben ser resueltos siguiendo técnicas de manejo y criterios generales.

- Realizar las labores de armado, cuidado y mantenimiento de parques y jardines atendiendo a los requerimientos específicos de cada espacio y utilizar herramientas básicas de diseño como forma de manifestación del mismo.
- Operar las máquinas, implementos y herramientas del mantenimiento de espacios verdes.
- Aplicar normas de seguridad e higiene en el trabajo, y de protección del medio ambiente, en la realización de las actividades de cuidado y mantenimiento de los espacios verdes, y actividades de producción de plantas en vivero.
- Armar instalaciones pequeñas y sencillas, para la producción de plantas en vivero tales como invernáculos, canteros, reparos y mesadas.

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- Operar los equipos de riego, las instalaciones y herramientas.
- Preparar sustratos.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas, y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso, indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

LOS NOMBRES DE LAS PLANTAS. Concepto de familia, género y especie. Identificación de las principales especies y variedades a propagar.

CÉSPED. Construcción y mantenimiento de carpetas cespitosas. Características botánicas de las gramíneas cespitosas. Hábitos de crecimiento, adaptación y usos. Sistemas de implantación: Semillas, Panes o tepes, Gajos, Mixtos. Prácticas de manejo. Resiembras. Fertilización.

SUELOS Y SUSTRATOS PARA JARDINERÍA. Suelos: Propiedades físicas, fisicoquímicas y químicas de importancia en el manejo de plantas, su producción y construcción de espacios verdes. Textura, Estructura, Agua del suelo. Nutrientes. Uso de arenas. Nutrientes: macro y micronutrientes. Su efecto en el crecimiento de las plantas. Sustratos: De origen mineral (perlita, vermiculita, arenas, etc.) y de origen orgánico (turberas, resacas, pinchas, etc.). Usos y características. Mezclas de sustratos para canchales, macetas y almácigos. Humus: componente fundamental del suelo de nuestro jardín. Compost: Características. Pautas para la creación de una compostera en el jardín – Manejo de los residuos orgánicos. Lombricompostos. Fertilizantes: fosforados, nitrogenados, potásicos, solubles (urea, fosfatos, etc.) y de liberación lenta. Fertilización de árboles y arbustos.

LA PODA. Generalidades. Objetivos de la poda. Factores a tener en cuenta. Épocas de poda. Tipos de poda (formación, de limpieza, de mantenimiento, de rejuvenecimiento, y de plantación). Poda de arbustos: Hojas caducas. Hojas persistentes. Poda de árboles, arbustos y frutales. Herramientas. Corte correcto e incorrecto.

SANIDAD EN EL JARDÍN. Conocer los principales tipos de plagas sus tratamientos y los productos fitosanitarios y agroquímicos más utilizados y las metodologías básicas de aplicación de acuerdo a las normas de seguridad asociadas a cada una de ellos. Control básico de plagas y enfermedades más comunes en los cultivos seleccionados; haciendo hincapié en el control orgánico y utilizando técnicas de uso habitual, tales como: desinfección de sustratos, solarización, cultivos trampa entre otros.

RIEGO EN ESPACIOS VERDES Y EN EL VIVERO. Sistemas de riego (aspersión, micro aspersión, goteo). Nociones de diseño y aplicación de un sistema de riego. Elementos de Conducción. Aspersores: distintos tipos. Elección de los aspersores. Controladores de riego: modelos. Armado de un sistema de riego para el vivero.

MAQUINAS PARA MANTENIMIENTO DE ESPACIOS VERDES. Cortadoras de césped nafteras y eléctricas (estudio comparativo). Bordeadoras y moto guadañas. Uso y mantenimiento de máquinas de corte. Normas de seguridad.

ARMADO DE ESPACIOS VERDES. Principales aspectos y criterios a considerar en diseño y armado de espacios verdes. Instalaciones de un Jardín. Espacios verdes e infraestructura. Aspectos estéticos de las plantas ornamentales. Pasos o etapas del armado: limpieza del terreno, movimiento de tierras, obras de infraestructura, sistema de riego, preparación del terreno para

+

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

sembrar y/o plantar, plantación y siembra, colocación de elementos decorativos. LAS INSTALACIONES EN EL VIVERO. Los invernáculos y sombráculos, su principio de funcionamiento, los materiales de construcción, polietilenos tipos y propiedades. Mesadas de trabajo, materiales y disposición dentro del invernáculo.

MULTIPLICACIÓN Y MANEJO DE ESPECIES VEGETALES. Multiplicación sexual y asexual, técnicas y principios elementales de cada una. Almacigos y siembra directa, uso de cajoneras, bandejas y macetas. Multiplicación agámica: cama caliente y cama fría. Recolección de material vegetal. Uso de hormonas de enraizamiento. Manejo de plantas. El repique, la rustificación, podas de formación. Acondicionamiento para la venta.

COMERCIALIZACIÓN DE PLANTAS. Normas legales de producción y comercialización. Inscripción de los viveros en los organismos de fiscalización. Presentación de las plantas para la venta. Canales de comercialización. Mercados de flores y plantas.

PLANIFICACIÓN DEL ESPACIO VERDE: Sistema diédrico (fundamentos; punto recto; plano; intersección de puntos, rectas y planos; semirrecta, segmento; perpendiculares; paralela; distancia). Figuras geométricas y cálculos. Representación gráfica (Hombre como unidad de medida. Hombre, su dimensión espacio necesario; diferencia entre boceto y dibujo técnico, cotas, líneas auxiliares, escalas, sistema Monge, principios fundamentales; vistas y planos). Nociones básicas de diseño y sus etapas (análisis de espacios, condicionantes, trabajos con tramas, zonificaciones, anteproyecto y proyecto).

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Las actividades formativas de este espacio curricular en relación al paisajismo, deben evidenciar la importancia, alcance, limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de la concreción de un proyecto, en el cual focalizamos las actividades del vivero y nociones básicas del diseño y mantenimiento de espacios verdes. Considerando en todo momento las posibilidades de acceso y uso del espacio verde disponible.

Siendo recomendable, disponer de material didáctico impreso o digital con información sobre los principales contenidos a desarrollar en el taller.

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea, y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, en relación al paisajismo, es necesario trabajar sobre las situaciones particulares y concretas que el espacio verde disponible posee. En este sentido, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Los alumnos ejecutarán –con la conducción del equipo docente– las distintas etapas de los procesos de armado y mantenimiento de un espacio verde (de dimensiones y complejidad acorde a la cantidad de alumnos y experticia del docente), utilizando en forma sustentable y eficiente los recursos disponibles de suelo, infraestructura e instalaciones, equipamiento, insumos y mano de obra. Dada la complejidad que requiere el armado de un sistema de riego, se recomienda trabajar sobre la instalación de un equipo simple, de baja complejidad.
- Manejarán eficientemente las distintas técnicas que intervienen en cada una de las etapas del proceso de armado y mantenimiento de parques y jardines.
- Verificarán que se observen las normas de seguridad e higiene en el trabajo, mediante controles y registros periódicos de las variables que intervienen en el proceso de armado y mantenimiento de parques y jardines.

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///4.-

- Relevarán, generarán, seleccionarán, analizarán y utilizarán la información necesaria sobre aspectos científicos, tecnológicos, sociales y económicos necesarios.
- Se relacionarán, en el espacio social de trabajo, con los principales actores sociales que intervienen en el armado y mantenimiento de parques y jardines y en los distintos servicios de apoyo involucrados.

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea, y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, en relación al vivero, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Iniciar el taller con la construcción de las instalaciones necesarias tales como un pequeño y simple invernáculo, mesadas de trabajo, sombráculos, aboneras, canteros, entre otros. Utilizando preferentemente materiales de la zona tales como postes, varillas, tablas de madera, cañas, otros.
- Los alumnos ejecutarán –con la conducción del equipo docente– las distintas etapas de los procesos de producción y comercialización de plantas en vivero, utilizando en forma sustentable y eficiente los recursos disponibles de suelo, infraestructura e instalaciones, equipamiento, insumos y mano de obra. En este sentido, y debido al escaso tiempo disponible, es factible la utilización de material vegetal inicial de viveros mayoristas (tales como bandejas de plantines florales u ornamentales, estacas pre enraizadas, otras).
- Manejarán eficientemente, las distintas técnicas que intervienen en cada una de las etapas del proceso de producción de plantas.
- Verificarán que se observen las normas de seguridad e higiene en el trabajo, mediante controles y registros periódicos de las variables que intervienen en el proceso.
- Relevarán, generarán, seleccionarán, analizarán y utilizarán la información necesaria sobre aspectos científicos, tecnológicos, sociales y económicos, necesarios para garantizar el éxito del proceso productivo y la calidad y sanidad del proyecto a realizar.
- Se relacionarán, en el espacio social de trabajo, con los principales actores sociales que intervienen en el proceso de producción y comercialización.

CARGA HORARIA

La duración del curso es de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

Para el desarrollo de la capacitación en relación a los contenidos de vivero:

a) Espacio físico: se requiere de un espacio disponible que contenga un invernáculo de pequeñas dimensiones, un espacio abierto, bien soleado, con acceso al riego. Siendo que la extensión del mismo, estará en función de la cantidad de alumnos y las posibilidades de la Institución educativa. Sin embargo, podemos mencionar que la misma no debe ser inferior a 200 metros cuadrados aproximadamente.

b) Equipamiento e insumos: se dispondrá de un espacio al aire libre bien soleado, en donde se pueda instalar un pequeño invernáculo, un espacio libre que permita el repique de las plantas en suelo y en macetas, pequeño sombráculo, un sistema de riego sencillo, que permita regar a todos los cultivos



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///5.-

en forma periódica, mesadas de trabajo, palas, carretillas, macetas, tierra y diversos sustratos, bandejas, entre otros.

Para el desarrollo de la capacitación en relación a los contenidos de paisajismo:

a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso, se requiere de un espacio verde como para realizar el armado y mantenimiento. Dadas las características del curso se debe disponer de un libre acceso al mismo; las dimensiones del espacio verde, resultarán acordes a la cantidad de alumnos y las posibilidades de la Institución educativa. Es en este sentido, que se da la posibilidad de articular con diversos organismos locales, para por un lado acceder a espacios públicos y/o privados, en donde se puedan desarrollar las prácticas y, por el otro, brindar un servicio a la comunidad, mediante las tareas realizadas.

b) Equipamiento e insumos: Se dispondrá de máquinas y herramientas de uso cotidiano para el mantenimiento de parques y jardines tales como: máquina de cortar pasto a explosión y eléctrica, bordeadoras, sopladoras de hojas, accesorios de riego, rastrillos, pala de punta y ancha, carretillas, entre otras. Así mismo, se deberá disponer de insumos para el armado de un pequeño espacio verde tales como plantas ornamentales, tierra negra, arena, fertilizantes, piedras y troncos decorativos, cañas, postes, entre otros.

ANEXO XV DISPOSICIÓN N° 027/19.

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo J. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO XVI

Esmaltado de piezas de cerámica

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: ARTESANÍA

FAMILIA PROFESIONAL: ARTESANÍA

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: ESMALTADO DE PIEZAS DE CERÁMICA

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: ARTESANÍA

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

El presente curso, apunta a que el alumno se realice el Esmaltado de cerámicas, después de su posterior cocción de la pieza. De manera que pueda aplicar sus conocimientos al sector industrial de la construcción y a la producción industrial de piezas cerámicas. El curso se dicta bajo estrictas normas de seguridad y de higiene.

Se pretende que el alumno esté capacitado para Esmaltar piezas cerámicas horneadas, utilizando distintas formas, arcillas, colores, y pueda usarse en utensilios donde se manipulan alimentos de manera que el egresado del curso pueda desempeñarse como auxiliar en fábricas de cerámicas u otras de la industria de la construcción, o desempeñarse creativamente como emprendimientos artísticos artesanales.

ÁREA OCUPACIONAL

Las capacidades a desarrollar en este proyecto formativo, permiten que el egresado se desempeñe con idoneidad, como auxiliar en talleres de cerámica, esmaltando piezas. A su vez, también puede orientarse hacia emprendimientos de tipo artesanal artístico.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Conocer las nociones básicas de esmaltados, las etapas en la elaboración de productos, y las distintas herramientas y maquinarias necesarias.
- Preparar materias primas para todo el proceso de producción artesanal.
- Conocer y aplicar el modo de cocinar las piezas en hornos eléctricos.
- Hidratar y aplicar los esmaltes comerciales en condiciones de calidad y seguridad. Aplicar a las piezas mediante las distintas técnicas enseñadas.
- Utilizar las técnicas de carga y descarga del horno cerámico en cada tipo de cocción.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Eje 1: Esmaltado. Materiales. Nociones elementales de materiales de esmaltado. Temperatura de cocción. Cubiertas de esmaltes sobre piezas cerámicas.

Eje 2: Nociones básicas de los esmaltes a utilizar en cada caso.

Eje 3: Presentación de la variedad de esmalte. Procedimiento del esmaltado sobre la pieza cerámica.

Eje 4: Experiencia y duración del horneado en esmaltes. Temperatura adecuada del horno cerámico eléctrico. Descripción y uso. Carga y descarga del mismo, teniendo en cuenta la pieza ya horneada.

Eje 5: Los esmaltes. Hidratación de esmaltes comerciales. Descripción. Técnicas. Decoración bajo y sobrecubierta. Uso de pigmentos y óxidos.

✦



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

Eje 6: Seguridad en el taller. Manipulación responsable de los materiales.
Eje 7: Esmaltado sobre cerámicos industriales.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Las actividades formativas de este espacio curricular, deben evidenciar la importancia, alcance, limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de la concreción de un proyecto de esmaltado de la pieza cerámica. Para desarrollar capacidades que el espacio plantea, y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

-Resolución de situaciones-problemas. Estudio de casos o seminarios de anécdotas, dados por profesionales vinculados al sector. Prácticas y/o ejercicios de moldes diseños propuesto por el alumno. Simulaciones en computadora de diseños a aplicar.

CARGA HORARIA

Los cursos tienen una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

A) Espacio físico: Se requiere de un aula-taller con estaciones de trabajo para pequeños grupos.

B) Equipamientos e insumos: Mesas grandes de 2,5 cm de largo por 1,2 de ancho, entre 15 o 20 sillas. Horno eléctrico para cerámica, placas, tornetas, pilotes refractarios, estecas, barbotinas, recipientes para esmaltar, pileta con agua fría, armarios. Insumos: esmaltes, pigmentos, óxidos.

ANEXO XVI DISPOSICIÓN N° 027/19.

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo A. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XVII

Modelado y engarzado de piezas

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: ARTESANÍA

FAMILIA PROFESIONAL: ARTESANÍA

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: MODELADO Y ENGARZADO DE PIEZAS

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: ARTESANÍA

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

Las capacidades adquiridas en el desarrollo del curso, les permitirán a los estudiantes diseñar y reparar piezas ornamentales de uso personal elaboradas en alambre; también podrán colaborar con profesionales en los procesos básicos de producción de piezas de bijouterie, joyería y orfebrería; la autonomía de trabajo dependerá de la escala y tecnología aplicadas en el proceso de producción.

La presente oferta, se relaciona con las trayectorias formativas orientadas a producir y diseñar piezas ornamentales de uso personal, como son los sectores: de cueros y cazados, textil e indumentarias.

El objetivo es, capacitar a los cursantes en las técnicas básicas de modelado y engarzado de piezas ornamentales en alambre de forma que puedan crear, replicar y reparar distintas piezas; además el correcto uso de herramientas de uso común en la actividad.

ÁREA OCUPACIONAL

La presente oferta se relaciona con las trayectorias formativas orientadas a producir y diseñar piezas ornamentales de uso personal, como son los sectores: de cueros y cazados, textil e indumentarias.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Realizar confección de piezas ornamentales, atendiendo a los requerimientos específicos de cada producto.
- Seleccionar y manipular de forma correcta y segura las herramientas y materiales.
- Aplicar normas de seguridad e higiene en las labores a desarrollar.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos que se van a abordar en el desarrollo del presente curso, se van a organizar y agrupar en unidades temáticas, con el propósito de que los estudiantes adquieran las capacidades que la oferta plantea. La organización de las unidades temáticas, será en función de la planificación del instructor para el desarrollo de la capacitación, trabajando de forma transversal aquellos contenidos que lo requieran.

Los contenidos a abordar son:

Piezas ornamentales en alambre. Definición. Sistemas de producción. Contextos laborales. La orfebrería, joyería y otros rubros de producción de piezas ornamentales.

Modelado de piezas ornamentales en alambre. Técnicas en el modelado de alambre. Tipos y características de alambres. Medidas, composición, propósito y dureza. Tipo y características de las herramientas empleadas en las distintas

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

técnicas de modelado. Pinza redonda, plana y alicate. Medidas de seguridad en la manipulación y uso de estas.

El engarzado en piezas ornamentales. Tipos y características de cuentas. Resinas y acrílicos. Medidas, composición, propósito y dureza. Técnicas en el engarzado de cuentas con alambre.

Diseños básicos de piezas ornamentales. El diseño de piezas ornamentales básicas. La réplica y reparación de piezas. Factores a tener en cuenta en el diseño, la réplica y reparación de piezas, tipo de materiales, medidas y formas. Nociones básicas de la elaboración de un boceto. Aspectos estéticos de los elementos y productos según el diseño.

Normas de seguridad e higiene específicas a labores a realizar. Técnicas de manipulación y protección de las herramientas y materiales que previenen accidentes. Organización y almacenamiento de materiales y herramientas. Organización y buenas prácticas en el trabajo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Las actividades formativas que se desarrollarán, deben evidenciar la importancia, alcance, limitaciones, aplicabilidad y viabilidad, de la concreción de un proyecto o acción, focalizados en la elaboración de piezas ornamentales e instalaciones eléctricas domiciliarias, considerando en todo momento, la posibilidad de acceso y uso de materiales disponibles y el espacio físico.

Los estudiantes ejecutarán – con la conducción del instructor – las distintas etapas de los procesos de diseño, armado y construcción de piezas ornamentales, utilizando de forma sustentable y eficiente los recursos disponibles de material y herramientas.

Manejarán eficientemente las distintas técnicas que intervienen en cada etapa del proceso de diseño, armado y construcción de piezas ornamentales.

Verificarán que se observen las normas de seguridad e higiene en el trabajo, organización y disposición de materiales y herramientas en el área de trabajo, mediante las variables que intervienen en el proceso de diseño, armado y construcción de piezas ornamentales.

Relevarán, seleccionarán, analizarán y utilizarán la información necesaria, sobre aspectos de diseño para el modelado y engarzado de piezas ornamentales.

CARGA HORARIA

El presente curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se dispone de un aula con pupitres individuales.
- b) Equipamientos e insumos: Pinzas redondas, pinzas planas, alicates, alambre, cuentas, canutillos y útiles didácticos para los estudiantes.

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO XVIII

Fabricación de juegos didácticos

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: ARTESANÍA

FAMILIA PROFESIONAL: ARTESANÍA

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: FABRICACIÓN DE JUEGOS DIDÁCTICOS

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: ARTESANÍA

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

La presente propuesta de capacitación, contempla el diseño la producción de juegos y juguetes, generados a través del pensamiento proyectual del diseño de comunicación social-visual, y su responsabilidad social como formación.

El objetivo es, consolidar la metodología para el diseño y producción del juego, atendiendo a las necesidades comunicacionales y técnicas que se requieran; y conocer y utilizar diferentes materiales disponibles para producir en diversidad.

ÁREA OCUPACIONAL

La presente oferta, se relaciona con las trayectorias formativas orientadas a producir y diseñar juegos, dentro de los sectores de cueros y cazados, madera y mueble, textil e indumentarias.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Interpretar distintas situaciones educativas, artísticas y culturales como medio de valoración de la producción.
- Consolidar una metodología para el diseño de juegos, atendiendo a las necesidades comunicacionales y técnicas.
- Conocer y utilizar diferentes materiales disponibles para la producción.
- Utilizar diversos materiales lenguajes y formatos expresivos, a través de diferentes medios y soportes.
- Adquirir conocimientos relacionados a materiales y técnicas de trabajo.
- Desarrollar acciones metacognitivas, que nos ayuden a valorar y finalizar el proyecto, que puede incluir un "Proyecto de ayuda solidaria"

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

- Materiales Herramientas. Reconocimiento de formas y accesorios. Reconocimiento de diferentes tipos de telas, hilos y accesorios. Reproducción de moldes. Modificación de la moldería en tamaño. Reconocimiento de diferentes tipos de telas, hilos y accesorios. Reproducción de moldes. Modificación de la moldería en tamaño.
- Técnicas de marcado de moldes. Corte de piezas de tela. Elección de la variedad de diseños. Reconocer el hilo de la tela. Marcado y corte de diferentes telas en función al diseño elegido. Marcar, cortar, coser, rellenar, armar, con un sentido estético agradable. Embalaje.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

La capacitación trabajará formas esenciales participativas de producción y conocimiento, siendo una vía para lograrlo la utilización de métodos que pongan



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

en marcha procesos creativos. Y propicien una enseñanza en que los alumnos van resolviendo problemas y organizando ideas, logrando un aprendizaje agradable y profundo.

Para alcanzar las capacidades el alumno realizará diferentes trabajos de relevamiento, lectura y adaptación de textos referidos a la materia (con guía del docente en los casos que se encuentre cursando su educación primaria).

CARGA HORARIA

El presente curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS 96 horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- A) Espacio físico. Aula taller con mesas y sillas.
- B) Equipamientos e insumos: Telas varias. Elementos de costura. Materiales reciclables.

ANEXO XVIII DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo H. Hachasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO XIX

Confeción de bolsos y carteras en tela

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: ARTESANÍA

FAMILIA PROFESIONAL: ARTESANÍA

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: CONFECCIÓN DE BOLSOS Y CARTERAS EN TELA

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: ARTESANÍA

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

El estudiante que realice ésta Capacitación Laboral está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el Perfil Profesional, para: 1) Trazar Patrones Base de bolsos útiles. 2) Transformar Patrones Base a Prototipo e Industrializar el Patrón Modelo. 3) Cortar los bolsos de diferentes características; operar maquinas familiares para realizar el ensamble 4) Cosido, y acabado de los diferentes bolsos 5) Operar en la comercialización del producto terminado.

Logrará capacidad para realizar de forma autónoma y responsable el diseño y confección de bolsos útiles. Estará en condiciones de resolver problemas rutinarios simples que se presentan durante el desarrollo de sus funciones.

Los objetivos de esta capacitación son:

1. Trazar patrón base. Los alumnos deberán realizar prácticas individuales y grupales de interpretación de fichas técnicas del producto a confeccionar para realizar el patrón base.
2. Transformar el patrón base a prototipo e industrializar el patrón modelo. Deberán realizar la interpretación de un diseño específico para determinar los pasos a seguir y, a partir de ello, transformar el patrón base en un patrón que se corresponda con el modelo del diseño.
3. Obtener patrones industrializados, los alumnos deberán: Interpretar las características descriptivas en la ficha técnica para la interpretación del diseño.
4. Cortar en tela los patrones realizados.
5. Coser utilizando máquinas familiares.
6. Realizar manualmente terminaciones de los productos.

ÁREA OCUPACIONAL

El confeccionista de bolsos y útiles, puede desempeñarse, además, en talleres cuya actividad sea la confección de bolsos o como proveedor independiente.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Interpretar ficha técnica y orden de fabricación para elaborar el patrón base.
- Armar el liencillo del patrón base mediante la confección del prototipo.
- Obtener el patrón base definitivo respetando normas de seguridad en la utilización de herramientas cortantes.
- Cortar bolsos de diferentes características.
- Operar máquinas familiares para realizar: el ensamble, cosido, y acabado de diferentes tipos de bolsos.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

- Trazar patrones base a partir de la interpretación de la ficha técnica y orden de fabricación. Identificación correcta de fichas técnicas del producto para organizar el trabajo. o Planificación y previsión de las tareas a realizar.

4



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

Patrones base perfectamente trazados y visados según normas establecidas y en correspondencia con lo solicitado en ficha y diseño. Responsabilidad en el manejo de elementos de dibujo y patronaje. Método y orden en la secuenciación de tareas.

- Herramientas manuales de corte. Ejercicios que requieran marcada y corte en diferentes telas, respetando las secuencias de corte, utilizando las herramientas adecuadas.
- Máquinas de coser y cortar. Características. Clasificación. Usos. Sustitución de elementos desgastados por el uso. (agujas, etc.). Funcionamiento de máquinas y herramientas realizando una carpeta de muestras de operaciones en máquinas familiares. Ejercicios de costuras para uniones de piezas de diferentes materiales. Prácticas que requieran enhebrado y desenhebrado de la máquina.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

La capacitación trabajará formas esenciales participativas de producción y conocimiento de: Matero (hacer moldes, cortar las telas. Armar); Neceser; Cartuchera; Bolso y Sobre.

CARGA HORARIA

El presente curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- A) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-taller equipada con máquinas (rectas- overlook) para cada alumno.
- B) Equipamientos e insumos: Maquinas rectas y Overlook. Cartón, papel molde. Fibrones. Portaminas, Minas. Estuche de minas. Todo aquel material que se necesite para las prácticas. Tijeras (de papel, de tela). Reglas: rectas, escuadras. Centímetro

ANEXO XIX DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional



Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional ANEXO XX

Pintura Decorativa Sobre Madera y MDF

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **ARTESANÍA**

FAMILIA PROFESIONAL: **ARTESANÍA**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **PINTURA DECORATIVA SOBRE MADERA Y MDF**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **ARTESANÍA**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

El presente curso introduce a los estudiantes en la técnica de pintura sobre distintos tipos de bases y soportes, visualizando y poniendo en práctica, las diferentes etapas del proceso, ofreciendo un valor agregado en los diseños. El curso se desarrolla en entornos formativos con espacio físico seguro, es decir bajo condiciones de higiene y seguridad.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona desempeñarse en el área de la pintura, también le brindará las herramientas básicas para confeccionar trabajos sencillos de manera artesanal por cuenta propia. El curso permite motivar a los estudiantes a proseguir trayectorias formativas en la familia Artesanías.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Estas capacidades permitirán abordar diferentes problemas prácticos que deben ser resueltos siguiendo los criterios y las herramientas para realizar un correcto mantenimiento de los equipos.

- Dominar conceptos técnicos de pintura.
- Diseñar y/o reproducir dibujos para pintar.
- Desarrollar proceso de pintura.
- Preparar pastas para estampar.
- Desarrollar el proceso de pintura.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada. Los contenidos a trabajar son:

MÓDULO 1: Concepto de pintura, buen uso del glosario en relación al color y la pintura. Reconocimiento de los materiales por su denominación y finalidad de los mismos. Buen manejo de los materiales a utilizar. Cuidado de los pinceles y otros materiales.

MÓDULO 2: Preparación de superficies a trabajar. Creación del diseño. Teoría del color. Preparación de pastas para texturas. Utilización de acrílicos.

MÓDULO 3: Utilización de pátinas. Técnica de decoupage, transferencias, etc. Acabado final de una obra.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Las actividades formativas de este espacio curricular deben evidenciar la importancia, alcance, limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de la concreción de

4



Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

un proyecto en el cual focalizamos actividades con energía eléctrica. Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Resolución de situaciones.
- Estudio de casos o seminarios de anécdotas dados por los profesionales vinculados al sector.
- Prácticas y/o ejercicios de pintura con diseños propuestos por los alumnos. Utilización de computadora.

CARGA HORARIA

El curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- a) Espacio Físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula – taller con estaciones de trabajo para actividades de pequeños grupos (de cinco o seis estudiantes).
- b) Equipamiento e Insumos: Caballetes, mesas y soportes de apoyo. Computadoras. Material específico aportado por el alumno (pinturas, pinceles, etc.).

ANEXO XX DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo Menasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO XXI

Diseño y confección de artículos de marroquinería

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: CALZADO Y CUERO

FAMILIA PROFESIONAL: CALZADO Y CUERO

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: DISEÑO Y CONFECCIÓN DE ARTÍCULOS DE MARROQUINERÍA

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: CALZADO Y CUERO

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

El presente curso introduce a los estudiantes en el oficio del marroquiner, específicamente en las actividades que se desarrollan para el diseño y confección de artículos de marroquinería. Las capacidades desarrolladas en el transcurso del curso permitirán a los egresados colaborar con profesionales y técnicos en el proceso de diseño y confección de artículos con fines útiles y decorativos de marroquinería.

El presente curso introduce a los estudiantes en el oficio del marroquiner, específicamente en las actividades que se desarrollan para el diseño y confección de artículos de marroquinería. Las capacidades desarrolladas en el transcurso del curso permitirán a los egresados colaborar con profesionales y técnicos en el proceso de diseño y confección de artículos con fines útiles y decorativos de marroquinería.

El objetivo es capacitar a los cursantes en diseño, confección, cortado, pegado, cosido a mano de piezas y terminaciones de artículos de marroquinería para realizar intervenciones bajo la supervisión de especialistas técnicos y profesionales para esas actividades.

ÁREA OCUPACIONAL

Las capacidades desarrolladas en el curso permiten a la persona desempeñarse como colaborador o asistente en diseño, confección, cortado, pegado, cosido a mano de piezas y terminaciones de artículos de marroquinería bajo la supervisión y control de técnicos o profesionales. La autonomía de trabajo de los egresados dependerá de la escala y tecnología de producción. La presente oferta se relaciona con la trayectoria formativa del sector calzado y cuero.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Interpretar prototipos o diseños de artículos de marroquinería con fines útiles y decorativos para iniciar el trabajo de confección.
- Diseñar y confeccionar moldes para artículos de marroquinería con fines útiles y decorativos.
- Realizar el corte y costura de forma manual, y acabado de artículos de marroquinería con fines útiles y decorativos.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos que se van a abordar en el desarrollo del presente curso se van a organizar y agrupar en unidades temáticas con el propósito de que los estudiantes adquieran las capacidades que la oferta plantea. La organización de las unidades temáticas será en función de la planificación del instructor para el desarrollo de la capacitación, trabajando de forma transversal aquellos contenidos que lo requieran.

✍

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

Los contenidos a abordar son:

El oficio del Marroquintero. Artículos de marroquinería con fines útiles y decorativos de elaboración artesanal. Nociones básicas de un sistema industrial.

El taller como espacio de trabajo. Descripción general de un taller artesanal. Equipamiento y herramientas básicas. Normas de seguridad e higiene.

Etapas en el diseño y confección de artículos de marroquinería con fines útiles y decorativos. Prototipos y diseños de modelos. Elementos específicos para el diseño, trazado y relevamiento de datos de un boceto.

Definición de moldería. Tipos de trazos. Elementos básicos para el diseño, sistema de trazado de moldes base. Métodos y técnicas de trazado. Técnicas de transformación de molde base. Simbología.

Materiales e Insumos para la confección de artículos de marroquinería. Clasificación y uso en las distintos modelos de artículos con fines útiles y decorativos. Resistencia de materiales. Tipos de accesorios. Criterios de disposición y preparación de los diferentes materiales para el corte manual. Características y usos de materiales e insumos en moldería básica a medida.

Herramientas de uso manual e instrumentos en la confección de artículos de marroquinería. Características, propiedades y uso adecuado de instrumentos de medición y herramientas de corte, perforación, remachado a mano.

Tipos, características y utilidades de las puntadas y costuras. Fases y pasos. Técnicas para el armado, ensamble y costura a mano de piezas según el material.

Técnicas de acabado según el material y artículo a confeccionar. Criterios de calidad e indicadores a observar. Defectos en materiales, costuras e insumos. Causas y medidas correctivas.

Tipos de terminaciones manuales. Colocación de accesorios de forma manual. Tipo de accesorios, broches, adornos, botones, etc. Métodos y técnicas para confeccionar ojales y presillas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Las actividades formativas para implementar en el curso deben evidenciar la importancia, alcance, limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de la concreción de un proyecto o acción focalizados en el diseño y confección de artículos de marroquinería con fines útiles y decorativos. Considerando en todo momento la posibilidad de acceso y uso de materiales disponibles y el espacio físico.

Los estudiantes ejecutaran – con la supervisión del instructor – todas las acciones que se requieren en el diseño y confección de cinco artículos de marroquinería con distintos niveles de complejidad en su elaboración. Los artículos a elaborar ponen en práctica las distintas técnicas en la confección de moldería, cortado y costura a mano, y acabado. Y requieren que los estudiantes realicen actividades como:

Bocetado de los artículos con toda la información necesaria para iniciar la confección de estos.

Tomar medidas. Realizar cálculos de proporcionalidad y cantidad de material e insumos. Trabajar con: líneas rectas y ángulos rectos; con líneas curvas y figuras trigonométricas.

Escoger la técnica adecuada para la confección de la moldería básica en base al modelo del artículo.

Ensamblar diferentes formas y cantidades de piezas.

Implementar distintos tipos de costuras a mano en función del modelo y el acabado que se busca.

Aplicar distintas técnicas de acuerdo con el material con el que se va a confeccionar cada artículo.

*

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

Colocar distintos accesorios, tipos de broches y ojales.

Manejar de forma correcta las herramientas e instrumentos y de forma eficiente los materiales e insumos.

Verificar que se cumplan las normas de seguridad e higiene específicas al área de trabajo y las técnicas de manipulación de las herramientas e instrumentos que previenen accidentes laborales.

La presentación de los artículos a medida que se va desarrollando la capacitación es una de las condiciones para lograr la aprobación del curso. En cada presentación el estudiante además de entregar el artículo, describe las etapas, fundamenta elecciones y realiza observaciones que considera necesarias del proceso de confección del artículo.

CARGA HORARIA

El presente curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se dispone de un aula con pupitres individuales.
- b) Equipamientos e insumos: Tijeras, trinchetas, reglas metálicas, leznas, pinza, escuadra, centímetros, punzón, saca bocado, remachadora con diferentes matrices, agujas, hilos, cuero, cuerina, cinta de papel, botones, broches, ojales, materiales y útiles didáctico, entre otros.

ANEXO XXI DISPOSICIÓN N° 027/19.

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ingr. Agr. Gustavo J. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO XXII

Elaboraciones Básicas de Panificación

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

FAMILIA PROFESIONAL: HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: ELABORACIONES BÁSICAS DE PANIFICACIÓN

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

El presente curso introduce a los estudiantes en las actividades que se desarrollan dentro de una panadería para la elaboración de panificaciones básicas. Las capacidades desarrolladas en el transcurso del curso permitirán a los egresados colaborar con profesionales y técnicos en las diferentes etapas que constituyen y caracterizan la elaboración de panificados.

El objetivo principal es capacitar a los cursantes en productos, procesos y/o tecnología aplicable en la elaboración de panificados básicos, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar intervenciones bajo la estricta supervisión de especialistas técnicos y profesionales para esas actividades.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona desempeñarse como asistentes, en establecimientos gastronómicos, en empresas de catering, en departamentos de eventos y/o banquetes en establecimientos hoteleros, centros de congresos y entidades organizadoras de eventos, ferias y congresos, tanto en el sector público como privado, bajo la supervisión y control de técnicos o profesionales

El curso permite motivar a los estudiantes a proseguir trayectorias formativas de la ETP en la familia Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Realizar actividades de limpieza y acondicionamiento de la materia prima.
- Mantener limpio el equipamiento, maquinaria y utensilios.
- Mantener operativo el equipamiento, maquinaria y utensilios.
- Utilizar lenguaje gastronómico y técnico profesional.
- Emplear las unidades de medición técnicamente correctas para la elaboración de panificados.
- Elaborar preparaciones básicas de panificación.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

- Definición de Panificación. La Panadería, conformación de la cuadra, las características de los diferentes puestos de trabajo y especializaciones en la profesión. Vocabulario gastronómico en la panadería como herramienta de
- comunicación y desarrollo en la actividad. Glosario de los utensilios, herramientas y maquinas que se emplean en la elaboración de panificados. Normas de seguridad e higiene en la gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en la producción de panificados.

✦

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- Definición de Panificación. La Panadería, conformación de la cuadra, las características de los diferentes puestos de trabajo y especializaciones en la profesión. Vocabulario gastronómico en la panadería como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Glosario de los utensilios, herramientas y maquinas que se emplean en la elaboración de panificados.
- Definición de masa. Textura y consistencia de los diferentes tipos de masas. Unidades de medición de ingredientes. Técnicas básicas para elaborar diferentes tipos de pan (Pan Miñon, Pan Felipe, Figazas, Pan de Panchos, Pan de Viena, Arabitos, etc.) Técnica de amasado, bollado y armado de piezas a mano. Preparación de la levadura y procedimiento de leudado. Horneado de las piezas. Conservación del pan.
- Descripción y utilización de: Amasadora, Sobadora, Trinchadora, Estufa, Horno Rotativo, Horno de Mampostería, Heladeras, etc. Normas específicas de seguridad e higiene para la utilización de equipos y máquinas de panificación. Técnica de limpieza e indicadores visuales y manuales del estado operativo de los equipos y maquinarias.
- Técnicas de preparación de masa filo y masa hojaldrada. Premezclas. Técnicas para saborizar masas. Arabitos, Libritos, Cremonas, Palmeritas, Prepizzas, Pizzetas, Panes Saborizados, Grisines, etc.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Las actividades formativas de este espacio curricular deben evidenciar la importancia, alcance, limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de la concreción de un proyecto en el cual se focalicen actividades relacionadas con la elaboración de panificados básicos. Para que los estudiantes desarrollen las capacidades que la capacitación plantea y aborden los contenidos que permiten formarlas se realizarán las siguientes actividades:

Lectura de material didáctico y elaboración de textos, principalmente instructivos.

Ejecución bajo la supervisión del instructor de las distintas etapas en la elaboración de productos de panificación, aplicando en principio técnicas manuales y posteriormente empleando equipamientos y maquinarias de la panadería.

Realizar las labores de limpieza y organización de la cuadra, considerando las normas de seguridad e higiene, en cada actividad que se desarrolle en la panadería.

Elaborar productos de panificado para los actos conmemorativos que se celebran en la institución educativa; estimando cantidad a producir, materia prima requerida, organización del trabajo a realizar, etc.

Verificar que se observen las normas de seguridad e higiene en el trabajo, mediante controles y registros periódicos de las variables que intervienen en el proceso de elaboración de panificados.

Control y monitoreo del estado operativo del equipamiento, maquinaria y utensilios de la panadería.

Elaborar, recibir, controlar y almacenar los pedidos de materia prima que se realizan durante el desarrollo de la oferta formativa.

CARGA HORARIA

La capacitación contara con una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

†

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- a) Espacio físico: para el desarrollo del curso se requiere de un espacio físico que permita el desarrollo de las actividades formativas planteadas, se podrá pensar en un salón (aula-taller) con equipamiento y ambientes físicos que resulten funcionales.
para los procesos de elaboración. La definición del ambiente de aprendizaje como la implantación de equipamiento deberá responder a las normas de seguridad e higiene vigentes.
- b) Equipamiento e insumos: Amasadora, sobadora, armadora de pan o trinchadora, estufa para la fermentación, horno rotativo, heladeras, mesas de trabajo, balanza, cuchillos, rasquetas, palos de amasar, pinzas, moldes de corte, placas, rejillas, bandejas, harina, grasa, margarina para hojaldre, margarina para masa, polvo de hornear, mejorador, levadura, azúcar, aromatizante, etc.

ANEXO XXII DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo Maisterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO XXIII

Eventos Gastronómicos

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

*SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA***

*FAMILIA PROFESIONAL: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA***

*DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **EVENTOS GASTRONÓMICOS***

*ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA***

*TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL***

JUSTIFICACIÓN

El presente curso introduce a los estudiantes en diversos niveles en las etapas de diseño, organización y producción de eventos gastronómicos. Los saberes desarrollados permitirán que los egresados del curso puedan intervenir como asistentes de profesionales y técnicos en las diferentes etapas que constituyen y caracterizan a los eventos gastronómicos.

El objetivo principal es capacitar a los cursantes en las técnicas necesarias para la planificación y gestión de eventos gastronómicos a fin de poder intervenir bajo la estricta supervisión de especialistas técnicos y profesionales capacitados específicamente para esas actividades.

El curso se desarrolla en entornos formativos con espacio físico seguro, es decir bajo estrictas condiciones de higiene (preservación de la salud) y seguridad.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona desempeñarse como asistentes, en establecimientos gastronómicos, en empresas de catering, en departamentos de eventos y/o banquetes en establecimientos hoteleros, centros de congresos y entidades organizadoras de eventos, ferias y congresos, tanto en el sector público como privado, bajo la supervisión y control de técnicos o profesionales.

El curso permite motivar a los estudiantes a proseguir trayectorias formativas de la ETP en la familia Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Identificar los diferentes tipos de eventos y servicios.
- Participar en el manejo de presupuestos, guía del organizador, timing.
- Participar en el posicionamiento de alimentos y bebidas de cada evento para lograr la satisfacción del cliente sin generar pérdidas.
- Operación de instrumentos propios de la organización de eventos gastronómicos.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- La organización de eventos: conceptos, clasificación, tipologías. El organizador de eventos: El rol del profesional. Los eventos y la comunicación. Clientes, públicos, herramientas de comunicación. La planificación del evento. Los atributos de identidad de un evento. La imagen

*

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

corporativa a través de los eventos. Espacio, Ambientación y Decoración. Eventos institucionales, corporativos o empresariales.

- Principios básicos de la organización de eventos gastronómicos. Dimensiones a considerar: fecha, características físicas: capacidades, fuegos, fríos y otros, temporada, tipo de servicio, número de in-vitados, servicios colaterales, pautas financieras.
- Análisis del perfil del cliente. Detección de necesidad y expectativas.
- Definición de una propuesta de evento gastronómico. Personal, alimento y bebidas. Cálculo de cantidades necesarias para distintos tipos de eventos y sus costos.
- Equipamientos específicos para eventos. Sistemas de compras y contrataciones: vajilla, disc-Jockey; ambientación; seguridad; espectáculos; cotillón; etc.
- Procesos de recepción y almacenamiento de materias primas, producción y cocción, acondicionamiento y traslado de copas, cubiertos y platos, entre otros.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Las actividades formativas deben evidenciar la importancia, alcance, limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de la concreción de un proyecto en el cual focalizamos actividades relacionadas con orientación a:

- Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:
- Relevamiento y análisis in situ de: equipamiento, capacidad de fuegos, capacidad de fríos, accesibilidad, medidas y cálculos para establecer la cantidad de metros cuadrados necesarios según la cantidad de invitados y tipo de evento. Como realizar un servicio en un establecimiento no equipado.
- Elaborar propuestas de diferentes tipos de servicios: cena formal, cocktail, comida al tenedor, asado, desayuno de trabajo.
- Estimación de cálculo: vajilla, mantelería, comida, bebida (diferentes tipos de contratación), personal; según el tipo de evento.
- Métodos de casos: investigación de mercado, análisis, confección de presupuestos, simulacro de venta. Análisis pos-venta. Simulacros de servicios.

CARGA HORARIA

El presente curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- 4
- a) Espacio físico: para el desarrollo del curso se requiere de un espacio físico que permita el desarrollo de las actividades formativas planteadas, se podrá pensar en un salón (aula-taller) con equipamiento y ambientes físicos que resulten funcionales para los procesos de organización y prestación de eventos gastronómicos. La definición del ambiente de aprendizaje como la implantación de equipamiento deberá responder a las normas de seguridad e higiene vigentes.

///.-



Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

- b) Equipamiento e insumos: PC con monitores, impresoras y software específico de organización de eventos gastronómicos por cursante. Pizarra y rotafolios. Retroproyector y pantalla. Mesa de reunión para trabajo en
- c) equipo. Biblioteca temática y catálogo de prestadores de servicios. Todo ambiente de aprendizaje (equipamiento, procedimientos de operación e infraestructura) debe cumplimentar estrictamente condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa específica).



ANEXO XXIII DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP

Ingr. Agr. Gustavo J. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO XXIV

Producción a Base de Carnes de Caza

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

FAMILIA PROFESIONAL: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **PRODUCCIÓN A BASE DE CARNES DE CAZA**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

El curso permite motivar al estudiante para seguir capacitándose en la Familia Profesional. Es un buen emprendimiento innovador en cualquier localidad, ya que se trata de un servicio de gran demanda, que puede desarrollarse como emprendimiento sin necesidad de realizar grandes inversiones.

ÁREA OCUPACIONAL

En esta capacitación el alumno se podrá presentar en al área ocupacional del sector servicios en gastronomía patio de comidas frigoríficos servicios de catering etc.

En este curso el estudiante aprenderá la preparación a base de carne de caza para su posterior venta o para poder insertarse laboralmente en restaurante como ayudante de cocina.

También para insertarse en cocina de los restaurante o posadas de campo que en la zona.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Identificar los diferentes tipos de preparaciones.
- Manejar las técnicas, métodos de cocción, conservación, higiene de la alimentación y adquirir los conocimientos de la diferentes manipulación de estos tipos de carne de caza.
- Realizar diferentes tipos de platos con sus guarniciones y salsas de acompañamiento.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Carnes de caza diferentes tipos y técnicas para su manipulación.
- Higiene en la manipulación y producción de los productos.
- Conejo.
- Vizcacha.
- Ciervo.
- Jabalí.
- Nutria.
- Liebre.
- Avestruz.
- Pato.
- Guarniciones y salsas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas deben evidenciar la importancia, alcance, limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de la concreción de un proyecto en el cual

*



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

focalizamos actividades relacionadas con orientación a:

- Elaboración de platos.
- Conservación, normas sanitarias de esta alimentación.
- Decoración de platos.
- Preparación de guarniciones adecuadas para este tipo de carnes.

CARGA HORARIA

El presente curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- a) Espacio físico: para el desarrollo del curso se requiere de un espacio físico que permita el desarrollo de las actividades formativas planteadas, se podrá pensar en un salón (aula-taller) con equipamiento y ambientes físicos que resulten funcionales para los procesos de elaboración. La definición del ambiente de aprendizaje como la implantación de equipamiento deberá responder a las normas de seguridad e higiene vigentes.
- b) Equipamiento e insumos: Batería de cocina básica. Horno cocina industrial o semi. Heladera freezer. Olla común. Ollas de triple fondo (estilo Essen). Olla a presión. Cuchillo de chef (profesión de corte y el cuchillo torneador triple remache pesa entera). Sartenes.

ANEXO XXIV DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO XXV

Elaboración de Embutidos y Ahumados

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

FAMILIA PROFESIONAL: HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS Y AHUMADOS

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

El curso permite motivar al estudiante para seguir capacitándose en la Familia Profesional. Es un buen emprendimiento innovador en cualquier localidad, ya que se trata de un servicio de gran demanda, que puede desarrollarse como emprendimiento sin necesidad de realizar grandes inversiones.

ÁREA OCUPACIONAL

En esta capacitación el alumno se podrá presentar en el área ocupacional del sector servicios en gastronomía patio de comidas, servicios de catering, etc.

En este curso el estudiante aprenderá la preparación embutidos y ahumados para su posterior venta o para poder insertarse laboralmente en restaurante como ayudante de cocina.

También para insertarse en cocina de los restaurante o posadas de campo que en la zona.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Manejar maquinarias adecuadas del curso en proceso.
- Aprender todas las técnicas, conocer los diferentes métodos para la elaboración de conservas saladas.
- Conocer las técnicas de elaboración artesanal de chacinados de calidad.
- Realizar y controlar los diferentes tipos de embutidos y ahumados.
- Conocer los diferentes métodos de conservas saladas.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

Chorizo criollo – Chorizo de cerdo. Técnica: Embutidos Frescos. Bondiola cocida - Tender americano (bola de lomo) – Lomo horneado. Técnicas: Escaldados. Horneados. Morcilla criolla – Queso de cerdo. Técnica: Embutidos Cocidos Untables. Salame chacarero – Salame cocido.

Técnicas: Embutidos Estacionados y Embutidos Escaldados. Mortadela – Bondiola y Jamoncito crudo (iniciación). Técnicas: Crudos y Embutidos Escaldados. Chorizo colorado – Paté pirineo – Leberwurst -Bondiola y Jamoncito crudo (continuación). Técnicas: Crudos, Embutidos Estacionados y Paté. Chorizo de pollo – Fiambre de pollo. Técnica: Embutidos Frescos y Embutidos Escaldados. Salchicha de Viena – Frankfurt.

Técnica: Embutidos Escaldados. Pickles - Escabeches – Encurtidos – Conservas al natural - Salsas (triturado, ketchup, mostaza, mayonesa, chimichurri, picante) – Yogur – Deshidratados.

Ciruelas pasas y porotos desecados. Hongos y tomates desecados. Higos secos. Pimientos desecados. Chips de manzana. Peras desecadas. Cáscaras brillantadas. Pechuga ahumada

Carré ahumado. Queso, salmón y salchichas ahumadas. Lomo de cerdo ahumado

7



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

Formulación y aplicación de los distintos tipos de salazones: Salazón en seco, salazón en salmuera y salazón por inyección. Elaboración y desarrollo de técnicas de conservación.

Se amasará y hornearán panes caseros al final de cada clase en caso de que la clase necesite una degustación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas deben evidenciar la importancia, alcance, limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de la concreción de un proyecto en el cual focalizamos actividades relacionadas con orientación a:

- Elaboración de embutidos y ahumados.
- Conservación, normas sanitarias de esta alimentación.
- Preparación de guarniciones adecuadas para este tipo de producción.

CARGA HORARIA

El presente curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- a) Espacio físico: para el desarrollo del curso se requiere de un espacio físico que permita el desarrollo de las actividades formativas planteadas, se podrá pensar en un salón (aula-taller) con equipamiento y ambientes físicos que resulten funcionales para los procesos de elaboración. La definición del ambiente de aprendizaje como la implantación de equipamiento deberá responder a las normas de seguridad e higiene vigentes.
- b) Equipamiento e insumos: Batería de cocina básica. Máquina picadora de carne. Máquina embutidora de fiambres. Máquina de cortadora de fiambres. Mesada Marlon de piedra o granito. Heladera. Frezzer.

ANEXO XXV DISPOSICIÓN N° 027/19

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo J. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XXVI

Ceremonial del Té y Petit Fours

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: *HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA*

FAMILIA PROFESIONAL: *HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA*

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: *CEREMONIAL DEL TÉ Y PETIT FOURS*

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: *HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA*

TIPO DE CERTIFICACIÓN: *CAPACITACIÓN LABORAL*

JUSTIFICACIÓN

En este curso el estudiante aprenderá la preparación de té y diferentes preparaciones de pastelería fina y de miniatura.

Es un buen emprendimiento innovador en cualquier localidad, ya que se trata de un servicio de gran demanda, que puede desarrollarse como emprendimiento sin necesidad de realizar grandes inversiones.

El curso permite motivar al estudiante para seguir capacitándose en la Familia Profesional.

ÁREA OCUPACIONAL

En esta capacitación el alumno se podrá presentar en al área ocupacional del sector servicios en gastronomía patio de comidas, servicios de catering, etc.

En este curso el estudiante aprenderá la preparación té y diferentes preparaciones de pastelería fina y de miniatura para su posterior venta o prestación de servicio, o para poder insertarse laboralmente en restaurante como ayudante de cocina.

También para insertarse en cocina de los restaurante o posadas de campo que en la zona.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Identificar los diferentes tipos de preparaciones.
- Manejar las técnicas, métodos de cocción, conservación e higiene de la alimentación. Adquirir los conocimientos, preparaciones de pastelería en miniatura y preparaciones individuales.
- Realizar diferentes tipos de platos dulces y salados.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Pastelería fácil y rápida de producción en escala, también manipulación de técnicas para el empleo de las mismas.
- Higiene en la manipulación y producción de los productos
- Bombonería.
- Pastelería dulce.
- Pastelería salada.
- Degustación de diferentes tipos de té, cata de té y la preparación específica de cada uno.
- Servicio de meza básico.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas deben evidenciar la importancia, alcance, limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de la concreción de un proyecto en el cual focalizamos actividades relacionadas con orientación a:

4



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- Elaboración de productos.
- Conservación, normas sanitarias de esta alimentación.
- Decoración de platos.

CARGA HORARIA

El presente curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

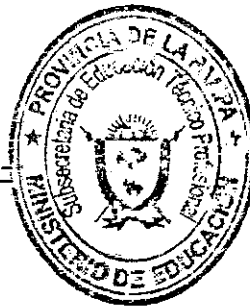
Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- a) Espacio físico: para el desarrollo del curso se requiere de un espacio físico que permita el desarrollo de las actividades formativas planteadas, se podrá pensar en un salón (aula-taller) con equipamiento y ambientes físicos que resulten funcionales para los procesos de elaboración. La definición del ambiente de aprendizaje como la implantación de equipamiento deberá responder a las normas de seguridad e higiene vigentes.
- b) Equipamiento e insumos: Bateria de cocina básica: batidor de mano cuchillo cuchara mandas y picos de decoración comunes y rusos. Moldes de tortas, tartas, budines, savaren, desmontable, moldes de muffiens, coop cake, siliconas planas y de magdalenas. Básica batidora semi industrial eléctrica. Horno y cocina industrial o semi industrial adema heladera freezer Fuentes y platos de decoración.

ANEXO XXVI DISPOSICIÓN N° 027/19.

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo Monasterio
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XXVII

Elaboración de Panificados para Celíacos

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

*SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA***

*FAMILIA PROFESIONAL: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA***

*DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **ELABORACIÓN DE PANIFICADOS PARA CELÍACOS***

*ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA***

*TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL***

JUSTIFICACIÓN

Este curso capacitará a los alumnos sobre la enfermedad de la celiaquía enseñando a realizar recetas sencillas y más complejas con ingredientes y técnicas de producción aptas para celíacos.

Los objetivos de esta capacitación se vinculan a que los cursantes conozcan las características de la enfermedad celíaca y las necesidades alimenticias que se vinculan a la misma; identificar los ingredientes/productos aptos para celíacos; aprender a utilizar las harinas aptas para celíacos en reemplazo de la harina de trigo; diseñar los procesos adecuados para la elaboración, almacenamiento y servicio de platos para evitar la contaminación cruzada.

ÁREA OCUPACIONAL

El alumno egresado estará capacitado para interpretar y realizar preparaciones aptas para celíacos a través del uso de las técnicas adecuadas que conlleva esta cultura sobre las técnicas de cocción, servicio y presentación de platos.

Se motiva al alumno a continuar trayectorias formativas vinculadas con la panificación con diferentes harinas para el armado de un producto de calidad.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Las siguientes capacidades permitirán abordar criterios para la resolución de diferentes situaciones problemáticas que deben ser abordadas siguiendo los criterios preestablecidos para realizar un correcto desenvolvimiento del cursante.

- Interpretar la información técnica, escrita y verbal relacionada con los procesos de harina sin TACC.
- Transferir información de los procesos de elaboración.
- Seleccionar materia prima para preparar un servicio.
- Seleccionar los espacios y elementos para evitar la contaminación cruzada.
- Aplicar criterios para el almacenamiento de las materias primas.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. Para desarrollar estas capacidades se realizarán trabajos prácticos integradores en cada una de las unidades temáticas. El desarrollo del curso indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Masa sin TACC dulce y salada.
- Panes.

4



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- Pastas.
- Tartas.
- Budines.
- Bizcochuelos y arrollados.
- Postres sin TACC.
- Utilización de leudantes químicos y gomas para masas sin gluten.
- Seguridad e Higiene para los productos sin TACC.
- Costos: rendimientos y precio final.
- Tratamiento de la materia primas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas deben evidenciar la importancia, alcance, limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de la concreción de un proyecto en el cual focalizamos actividades relacionadas con orientación a:

- Resolución de situaciones/problemas en el taller en cuanto a la elaboración de productos.
- Prácticas de lo desarrollado en clases con un trabajo final integrador desarrollando su propia receta.

CARGA HORARIA

El presente curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- a) Espacio físico: para el desarrollo del curso se requiere de un espacio físico que permita el desarrollo de las actividades formativas planteadas, se podrá pensar en un salón (aula-taller) con equipamiento y ambientes físicos que resulten funcionales para los procesos de elaboración. La definición del ambiente de aprendizaje como la implantación de equipamiento deberá responder a las normas de seguridad e higiene vigentes.
- b) Equipamiento e insumos: Batería de cocina básica: batidor de mano cuchillo cuchara mandas y picos de decoración comunes y rusos. Moldes de tortas, tartas, budines, savaren, desmontable, moldes de muffiens, coop cake, siliconas planas y de magdalenas. Básica batidora semi industrial eléctrica. Horno y cocina industrial o semi industrial adema heladera freezer Fuentes y platos de decoración.

ANEXO XXVII DISPOSICIÓN N° 027/19.

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XXVIII

Elaboración de Panadería Dulce

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

*SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA***

*FAMILIA PROFESIONAL: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA***

*DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **ELABORACIÓN DE PANADERÍA DULCE***

*ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA***

*TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL***

JUSTIFICACIÓN

El presente curso introduce a los estudiantes en las actividades que se desarrollan dentro de una panadería para la elaboración de facturería. Las capacidades desarrolladas en el transcurso del curso permitirán a los egresados colaborar con profesionales y técnicos en las diferentes etapas que constituyen y caracterizan la elaboración de panificados dulces.

ÁREA OCUPACIONAL

Las capacidades desarrolladas en el curso permiten a la persona desempeñarse como colaborador, o asistente en panaderías, panificadoras, establecimientos gastronómicos, en empresas de catering y en todas aquellas actividades comerciales afines a la elaboración de panificados dulces; bajo la supervisión y control de técnicos o profesionales.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

El presente curso tiene como objetivo capacitar a los cursantes en productos, procesos y/o tecnología aplicable en la elaboración de panificados dulces, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar intervenciones bajo la estricta supervisión de especialistas técnicos y profesionales para esas actividades.

- Interpretar información técnica, escrita o verbal, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable en las elaboraciones, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.
- Transferir la información de los procesos de producción, relacionada con productos o procesos, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.
- Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo.
- Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de las preparaciones.
- Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral, bromatológicos y se optimicen las características organolépticas durante los procesos de procesamiento de los alimentos.

✦

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el con-texto general de la panadería, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.
- Aplicar la selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la producción de facturería y panadería dulce.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

INTRODUCCIÓN A LA PANIFICACIÓN: Definición de Panificación. La Panadería, conformación de la cuadra, las características de los diferentes puestos de trabajo y especializaciones en la profesión. Vocabulario gastronómico en la panadería como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Glosario de los utensilios, herramientas y máquinas que se emplean en la elaboración de panificados.

Normas de seguridad e higiene en la gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en la producción de panificados dulces.

MATERIA PRIMA, PROCESOS Y TÉCNICAS DE TRATAMIENTO DE ESTAS: Productos de panificación dulce. Materia prima para la elaboración de los productos (tipos de harinas y levaduras, entre otras). Características, parámetros de calidad, normas de limpieza y acondicionamiento en el almacenado de la materia prima. Ejemplos de pedidos de mercadería, criterios para la recepción, control y verificación de los mismos. Características organolépticas de las materias primas. Descripción y reconocimiento físico.

MASAS BÁSICAS: Definición de masa. Textura y consistencia de los diferentes tipos de masas. Unidades de medición de ingredientes. Técnicas básicas para elaborar diferentes tipos de panificado dulce. Técnica de amasado, bollado y armado de piezas a mano. Preparación de la levadura y procedimiento de leudado. Elaboración de piezas de acuerdo a la cantidad y variedad. Horneado de las piezas. Conservación de los elaborados.

EQUIPOS Y MAQUINARIAS PARA LA PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DE PANIFICADOS DULCES: Descripción y utilización de: Amasadora, Sobadora, Trinchadora, Estufa, Horno Rotativo, Horno de Mampostería, Heladeras, etc. Normas específicas de seguridad e higiene para la utilización de equipos y máquinas de panificación. Técnica de limpieza e indicadores visuales y manuales del estado operativo de los equipos y maquinarias.

PREPARADOS ESPECÍFICOS DE LA PANADERÍA DULCE: Elaboración de factura de hojaldre y sus derivados como: Palmeritas, Primavera, Cañoncitos, Pericos, disco para mil hojas, alfajorcitos, factura de fastra o manteca, Pan de Leche, Berlinesa, Ensamada, factura de grasa, Churros. Elaboración y aplicación de cobertura, relleno, baños y decorados.

Crema pastelera, membrillo, dulce de leche, decoración con glasé y distintos tipos de chocolate.

NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE: Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la panadería, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo. Seguridad e higiene como base primordial del trabajo en la gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas de este espacio curricular deben evidenciar la

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

importancia, alcance, limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de la concreción de un proyecto en el cual se focalicen actividades relacionadas con la facturería. Para que los estudiantes desarrollen las capacidades que la oferta plantea y aborden los contenidos que permiten formar-las se realizarán las siguientes actividades:

- Lectura de material didáctico y elaboración de textos, principalmente instructivos y recetarios.
- Ejecución bajo la supervisión del instructor de las distintas etapas en la elaboración de productos, aplicando en principio técnicas manuales y posteriormente empleando equipamientos y maquinarias de la panadería.
- Realizar las labores de limpieza y organización de la cuadra, considerando las normas de seguridad e higiene, en cada actividad que se desarrolle en la panadería.
- Elaborar productos a partir de simulaciones de pedidos; estimando cantidad a producir, materia prima requerida, organización del trabajo a realizar, etc.
- Verificar que se observen las normas de seguridad e higiene en el trabajo, mediante con-troles y registros periódicos de las variables que intervienen en el proceso de elaboración de panificados.
- Control y monitoreo del estado operativo del equipamiento, maquinaria y utensilios de la panadería.
- Elaborar, recibir, controlar y almacenar los pedidos de materia prima que se realizan durante el desarrollo de la capacitación.

CARGA HORARIA

El presente curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

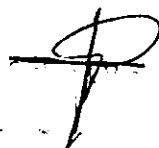
REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- A) Espacio físico: para el desarrollo del curso se requiere de un espacio físico que permita el desarrollo de las actividades formativas planteadas, se podrá pensar en un salón (aula-taller) con equipamiento y ambientes físicos que resulten funcionales para los procesos de elaboración. La definición del ambiente de aprendizaje como la implantación de equipamiento deberá responder a las normas de seguridad e higiene vigentes.
- B) Equipamientos e insumos: Amasadora, sobadora, armadora de pan o trinchadora, estufa para la fermentación, horno rotativo, heladeras, mesas de trabajo, balanza, cuchillos, rasquetas, palos de amasar, pinzas, moldes de corte, placas, rejillas, bandejas, harina, grasa, margarina para hojaldre, margarina para masa, polvo de hornear, mejorador, levadura, azúcar, aromatizante, etc.

ANEXO XXVIII DISPOSICIÓN N° 027/19.-
GJM/FP/SPA/AF/SETP





Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XXIX

Elaboración de Dulces y Conservas

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

FAMILIA PROFESIONAL: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **ELABORACIÓN DE DULCES Y CONSERVAS**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

El presente curso introduce a los estudiantes en las actividades que se desarrollan dentro del sector de Gastronomía en lo que respecta a los Dulces y Conservas. Las capacidades desarrolladas en el transcurso del curso permitirán a los egresados colaborar con profesionales y técnicos en las diferentes etapas que constituyen y caracterizan la elaboración de los productos, o desarrollar de manera independiente producción para su comercialización.

ÁREA OCUPACIONAL

Las capacidades desarrolladas en el curso permiten a la persona desempeñarse como colaborador o asistente en establecimientos gastronómicos, en empresas de catering y en todas aquellas actividades comerciales afines; bajo la supervisión y control de técnicos o profesionales, o de manera independiente.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

El presente curso tiene como objetivo capacitar a los cursantes en productos, procesos y/o tecnología aplicable en la elaboración de panificados dulces, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar intervenciones bajo la estricta supervisión de especialistas técnicos y profesionales para esas actividades.

- Manejar maquinaria adecuada en este curso.
- Aprender técnicas de todo tipo en cocciones- conservas de los alimentos propiamente dichos.
- Adquirir técnicas manuales para el envasado
- Realizar presentaciones de diferentes opciones con las conservas realizadas.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Elaboración de dulces, mermeladas, jaleas, verduras, escabeches, licores, aceites, vinagres, desecados, brillantados y ahumados.
- Técnicas para lograr óptima calidad, sabor, color y conservación a lo largo del tiempo, teniendo en cuenta las normas de sanidad en la alimentación.
- Seguridad e higiene del trabajo en la gastronomía.
- Procesos y técnicas de cada materia prima a utilizar.
- Técnicas de producción para utilización de estos productos.

7

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas de este espacio curricular deben evidenciar la importancia, alcance, limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de la concreción de un proyecto en el cual se focalicen actividades relacionadas con la facturación.

Para que los estudiantes desarrollen las capacidades que la oferta plantea y aborden los contenidos que permiten formar-las se realizarán las siguientes actividades:

- Lectura de material didáctico y elaboración de textos, principalmente instructivos y recetarios.
- Ejecución bajo la supervisión del instructor de las distintas etapas en la elaboración de productos, aplicando en principio técnicas manuales y posteriormente empleando equipamientos y maquinarias de la gastronomía.
- Realizar las labores de limpieza y organización de la cuadra, considerando las normas de seguridad e higiene, en cada actividad que se desarrolle.
- Elaborar productos a partir de simulaciones de pedidos; estimando cantidad a producir, materia prima requerida, organización del trabajo a realizar, etc.
- Verificar que se observen las normas de seguridad e higiene en el trabajo, mediante con-troles y registros periódicos de las variables que intervienen en el proceso de elaboración.
- Control y monitoreo del estado operativo del equipamiento, maquinaria y utensilios de la cocina.
- Elaborar, recibir, controlar y almacenar los pedidos de materia prima que se realizan durante el desarrollo de la capacitación.

CARGA HORARIA

El presente curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

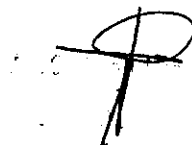
Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- c) Espacio físico: para el desarrollo del curso se requiere de un espacio físico que permita el desarrollo de las actividades formativas planteadas, se podrá pensar en un salón (aula-taller) con equipamiento y ambientes físicos que resulten funcionales para los procesos de elaboración. La definición del ambiente de aprendizaje como la implantación de equipamiento deberá responder a las normas de seguridad e higiene vigentes.
- d) Equipamientos e insumos: heladeras, mesas de trabajo, balanza, cuchillos, azúcar, aromatizante, utensilios de cocina, elementos para el envasado, etc.

ANEXO XXIX DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XXX

Administración de Redes Sociales y Marketing Online

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: INFORMÁTICA

FAMILIA PROFESIONAL: INFORMÁTICA

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: ADMINISTRACIÓN DE REDES SOCIALES Y MARKETING ONLINE

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: INFORMÁTICA

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

El curso introduce a los estudiantes en la problemática del e-commerce y el aprovechamiento de las redes sociales como vínculo para el relacionamiento, atención y comunicación con clientes. Por su carácter inicial, se limita a introducir a los estudiantes en la temática del marketing y algunos vehículos para la misma, como son redes sociales del tipo de Facebook, Twitter, LinkedIn y facilidades de la Web como Youtube e Instagram. También aborda el concepto de comunidades virtuales y las características de los mensajes y efectividad de la comunicación para mejorar la visibilidad y el posicionamiento de los productos y servicios ofrecidos a fin de mejorarlos resultados de su comercialización.

El objetivo principal es capacitar a los cursantes en la explotación de recursos tecnológicos de la Web 2.0 para realizar campañas de marketing, mantener relaciones con los clientes y administrar la reputación de la organización y sus productos.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona interesarse en actividades de comunicación y comercialización con el auxilio de la tecnología e insertarse en posiciones ocupacionales iniciales en empresas comerciales o de servicios ayudando a gestionar su actividad en relación a las redes sociales.

También motiva a los estudiantes a proseguir trayectorias formativas vinculadas con comercialización, como así también en ramas de la administración o la comunicación.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Estas capacidades permitirán abordar diferentes problemas prácticos que deben ser resueltos siguiendo prácticas usuales de desarrollo de software utilizadas en la industria:

- Evaluar la potencialidad de las tecnologías de marketing a través de Internet para posicionar productos o servicios.
- Diseñar el tipo y características de la comunicación, determinando las herramientas y recursos a utilizar.
- Desarrollar un plan de marketing.
- Controlar la efectividad de la estrategia.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso.

+

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

III.2.-

Para desarrollar estas capacidades se realizarán trabajos prácticos integradores en cada una de las unidades temáticas. El desarrollo del curso indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Elementos de comercialización por internet: Comercio electrónico, diferentes modelos de negocio (B2B, B2C). ¿Qué hacen los usuarios de internet? ¿Por qué hay que tener presencia? ¿Qué indicadores existen? La mezcla que hace al marketing: producto, marca, precio, distribución. La comunicación. El relacionamiento con el cliente (CRM). Herramientas Web 2.0. Planificación de una estrategia a través de internet: recursos y pasos a seguir, aspectos claves de posicionamiento. Conceptos iniciales de e-mail marketing, de publicidad en internet y Marketing Viral.
- Claves del éxito de los negocios por Internet: tasa de conversión, desarrollo de canales alternativos, decisión de compra online, orientación al cliente. Marketing en Redes Sociales y Comunidades Virtuales: ABC del Marketing en redes sociales, desarrollo del marketing en internet. Creación de marca y reputación online en redes sociales, el papel del Community Manager o Social Media Manager. Los distintos tipos de mensaje, creatividad y diseño de las piezas de comunicación y contenidos. Diseños y formatos, errores frecuentes, herramientas y conceptos. Recursos para el armado de un Plan de Marketing.
- Elementos para un Negocio Online: tecnología, marketing, logística y operaciones. Marketing en buscadores, posicionamiento, e-mail marketing y publicidad online.
- Introducción al marketing en buscadores y posicionamiento Web: optimización en motores de búsqueda (SEO) y marketing en motores de búsqueda (SEM). Optimización de un canal online y posicionamiento en buscadores. Armado de la estrategia de optimización de un sitio Web en buscadores: optimización para el motor de búsqueda: directrices y recomendaciones sobre cómo mejorar el posicionamiento orgánico de un sitio, armado de una campaña de enlaces patrocinados, cómo funciona y cómo se implementa. Herramientas y recursos para el armado de campañas de marketing por e-mail. Medición y control de resultados, seguimiento y cálculo del retorno sobre la inversión de las campañas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas de esta capacitación deben incorporar y poner en práctica en forma progresiva los distintos elementos conceptuales y herramientas tecnológicas a partir de su necesidad para producir cada vez acciones de marketing más ricas y complejas, apuntando a la concreción de un proyecto integrador que permita la articulación de las acciones por parte de los alumnos.

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Resolución de situaciones/problema de diseño/desarrollo planteadas tomando en cuenta no sólo los elementos tecnológicos sino también los usuarios objetivo y sus capacidades.
- Estudio de casos que puedan servir de modelo y discusión de las soluciones elegidas en cada caso.

→

III.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

- Prácticas y/o ejercicios de desarrollo de campañas de publicidad por e-mail u optimización de páginas web atendiendo a los criterios señalados inicialmente.

CARGA HORARIA

El curso de "Administración de Redes Sociales y Marketing Online" tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

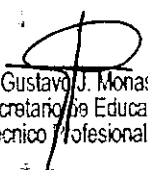
REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-laboratorio escolar de informática equipada con un equipo de computación cada 2 alumnos. Estas computadoras tendrán sistema operativo, conexión de red y navegador de utilización difundida, así como editores de textos y gráficos. Deberán estar conectados a Internet con buena conectividad.
- b) Equipamiento e insumos: Se dispondrá de bibliografía y documentación (normas, folletos, manuales, etc.). Se preverá también el acceso a internet para poder acceder a visualizar sitios web que puedan servir de ejemplo, realizar experiencias y mediciones. El equipamiento e infraestructura antedichos en condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa específica.

ANEXO XXX DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP




Lto. Agr. Gustavo J. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XXXI

Diseño de Páginas web con HTML

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

*SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **INFORMÁTICA***

*FAMILIA PROFESIONAL: **INFORMÁTICA***

*DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **DISEÑO DE PÁGINAS WEB CON HTML***

*ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **INFORMÁTICA***

*TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL***

JUSTIFICACIÓN

El curso introduce a los estudiantes en la problemática del desarrollo de Páginas Web, que constituyen una forma de comunicación, tanto personal como comercial. Por su carácter inicial, se limita a utilizar HTML (Lenguaje para descripción del formato de hipertextos desarrollado por W3C que tiene estándares internacionales). La elección del lenguaje se basa en que es elemental y facilita la adquisición de conceptos de programación que permiten comprender las funciones de otras herramientas más complejas y eficientes, que terminan generando código en dicho lenguaje. Los saberes adquiridos permitirán que los egresados del taller puedan desarrollar páginas web estáticas y dinámicas sencillas.

El objetivo principal es capacitar a los cursantes en el desarrollo de páginas web estáticas utilizando HTML, Frames, Plantillas HTML Mapas e Imágenes en HTML. También crear páginas web dinámicas mediante HTML y Java Script.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona desempeñarse realizando páginas web tanto para uso personal, comunitario o insertarse en posiciones ocupacionales iniciales en PyMES comerciales o empresas de servicios de desarrollo de software.

También motiva a los estudiantes a proseguir trayectorias formativas de la FP en la familia Profesional de Informática.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Las siguientes capacidades permitirán abordar criterios para la resolución de diferentes situaciones problemáticas que deben ser abordadas siguiendo los criterios preestablecidos para realizar un correcto desenvolvimiento del cursante.

- Analizar y especificar las necesidades de comunicación que dan lugar al desarrollo de un sitio o página web.
- Diseñar el esquema general de la página y definir sus componentes tecnológicos principales y la interacción en función de dicho esquema.
- Desarrollar el contenido estático de la página.
- Desarrollar el contenido dinámico de la página.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

✈

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- HTML: concepto de bloques de construcción, etiquetas, anidamiento, espaciado, símbolos especiales, nombres de archivo, las URL.
- Elementos de Diseño: creación de una página Web nueva, comienzo, organización, visualización de la página en un navegador, relación con el sitio, organización de archivos.
- Formato del texto: cambio del tipo de letra, del tamaño, cómo resaltar palabras, elección y cambio de color, creación de superíndices y subíndices, tachado y subrayado, etiquetas obsoletas, fuentes monoespacio, cómo ocultar texto.
- Inserción de imágenes: cómo insertar imágenes en una página, texto alternativo, empleo de imágenes en baja resolución, cómo ajustar el texto alrededor de la imagen, detención del ajuste del texto, cambio de escala, alineación, empleo de un titular, divisores.
- Diseño de una Página: color de fondo, imágenes de fondo, centrado de elementos, especificación de márgenes, cómo mantener las líneas juntas, creación de sangrías, de bloques de espacios, cómo usar citas en bloque, definición de secciones cortas de texto como citas, creación de columnas, posicionamiento de elementos en capas.
- Enlaces: enlaces a otras páginas Web, creación de enlaces en la misma página (anclas), cómo crear enlaces a un ancla determinada, cómo dirigir los enlaces a ventanas determinadas, definición del objetivo por defecto, creación de otros tipos de enlace, creación de teclas de acceso directo con enlaces, ajuste del orden de tabulación de los enlaces, cómo usar imágenes en rótulos de enlace, cómo dividir una imagen en zonas, cambio del color de los enlaces.
- Listas: creación de listas ordenadas y no ordenadas, cómo crear listas anidadas.
- Tablas: cómo hacer el diseño previo de la página, creación de una tabla sencilla, añadido de un borde, cambio del color del borde, ajuste de ancho, centrado de una tabla en la página, ajuste del texto alrededor de la tabla, agregado de espacio alrededor, cómo extender celdas para que comprendan varias columnas, ídem para que comprendan varias filas, alineación del contenido de una celda, control del espacio dentro y alrededor de las celdas, cómo anidar una tabla dentro de otra, cambio del color de la tabla, uso de una imagen de fondo, cómo dividir la tabla en grupos de columnas, ídem en secciones horizontales, elección de los bordes a visualizar, control de los saltos de línea de una celda, cómo acelerar la visualización de una tabla.
- Marcos: cómo crear un conjunto de marcos o "frames" sencillos, creación de marcos en columnas, en filas y columnas, creación de un marco incrustado, cómo ajustar los márgenes del marco, cómo mostrar u ocultar las barras de desplazamiento, cómo ajustar el color de los bordes, los bordes del marco, cómo permitir que los visitantes cambien el tamaño del marco, dirección de enlaces a un marco determinado.
- Formularios: creación de un formulario, de cuadros de texto, cómo crear cuadros para contraseñas, creación de grandes áreas de texto, de botones de radio, de casillas de verificación, cómo crear menús, cómo permitir que los visitantes carguen archivos; campos ocultos, cómo añadirlos a un formulario, creación del botón de envío, reinicialización del formulario, utilización de una imagen para el botón de envío, organización

///.-

✦

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

de los elementos del formulario, cómo etiquetar formalmente partes del formulario, ajuste del orden de la tabulación, añadido de atajos de teclado, cómo desactivar elementos del formulario, cómo mantener elementos para que no se puedan alterar.

- Nociones de Java script: qué es y para qué sirve, funciones y estructuras principales, ejercicios integradores.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas de este espacio curricular deben incorporar y poner en práctica en forma progresiva los distintos elementos del lenguaje html a partir de su necesidad para producir cada vez páginas web más ricas y complejas, apuntando a la concreción de un proyecto integrador que permita la visualización de lo producido por parte de los alumnos.

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Resolución de situaciones/problema de diseño/desarrollo planteadas tomando en cuenta no sólo los elementos tecnológicos sino también los usuarios objetivo y sus capacidades.
- Estudio de casos que puedan servir de modelo y discusión de las soluciones elegidas en cada caso.
- Prácticas y/o ejercicios de desarrollo de páginas web atendiendo a los criterios señalados inicialmente.

CARGA HORARIA

El curso de "Desarrollo de páginas Web con HTML" tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-laboratorio escolar de informática equipada con un equipo de computación cada 2 alumnos. Estas computadoras tendrán sistema operativo, conexión de red y navegador de utilización difundida, así como un editor de textos sencillo y, preferiblemente, un editor de Java script. Deberán estar conectados a un servidor equipado con un servidor Web Apache.

b) Equipamiento e insumos: Se dispondrá de bibliografía y documentación (normas, folletos, manuales, etc.). Se preverá también el acceso a internet para poder acceder a visualizar sitios web que puedan servir de ejemplo. El equipamiento e infraestructura antedicho en condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa específica.

ANEXO XXXI DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XXXII

CAD (Diseño Asistido por computadora)

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: INFORMÁTICA

FAMILIA PROFESIONAL: INFORMÁTICA

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: CAD DISEÑO ASISTIDO POR COMPUTADORA

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: INFORMÁTICA

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

Las tecnologías de Diseño Asistido por Computadora (C.A.D.), constituyen una de las principales líneas de innovación tecnológica, no solamente en el ámbito regional, sino también a nivel mundial.

El impacto que produce se verifica en una amplia gama de actividades características de distintos sectores de actividad económica productiva.

El entorno CAD (Diseño Asistido por Computadora) conforma un sistema tecnológico de carácter genérico que excede al diseño aplicado netamente a un sector determinado.

En consecuencia, su adopción resulta altamente significativa para la formación de alumnos de escuelas de nivel medio, de una importante cantidad de modalidades; situación que se ha reflejado en la ampliación de la demanda de capacitación en este entorno tecnológico.

El objetivo principal es capacitar a los cursantes en tecnologías en diseño asistido por computadoras en las orientaciones arte, comunicación, informática y físico-matemáticas con los conocimientos, las técnicas y las herramientas para desempeñarse en el mercado laboral actual teniendo en cuenta las tecnologías imperantes, y las necesidades de formación vinculadas al entorno tecnológico. Para ello se abordarán metodologías de enseñanza orientadas al desarrollo del aprendizaje significativo, para integrar dinámicamente las dos dimensiones del conocimiento. La teoría y la práctica.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso permiten al alumno/a introducirse en el mundo del diseño a través de soportes informáticos de carácter genérico y de utilización universal, permitiéndole desempeñarse en ámbitos inherentes a estas tecnologías.

El curso permite motivar a los estudiantes a introducirse y proseguir las diferentes trayectorias formativas de la Formación Profesional en la familia Profesional de la Informática, como así también a aquellas ramas vinculadas al diseño.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Las siguientes capacidades permitirán abordar criterios para la resolución de diferentes situaciones problemáticas que deben ser abordadas siguiendo los criterios preestablecidos y utilizando las herramientas de soporte informático inherentes al diseño, para realizar un correcto desenvolvimiento del cursante.

- Analizar los diferentes sistemas CAD y sus características, beneficios e inconvenientes de su empleo.
- Reflexionar sobre el empleo de la PC para la interacción, implementación y

+

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- desarrollo de programas C.A.D.
- Interpretar la organización de la documentación, el empleo del entorno en red, y la utilización de recursos compartidos.
- Seleccionar y organizar los comandos y las distintas formas de acceso para trabajar con programas C.A.D.
- Aplicar técnicas para el dibujo de planos, croquis y bocetos mediante el uso de sistemas C.A.D.
- Verificar y Comunicar las tareas realizadas.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Unidades Temáticas

- Sistemas CAD.
- Introducción al Diseño Asistido por Computadora.
- Conceptos de dibujo en el plano y en el espacio.
- Diferentes tipos de Coordenadas.
- Comandos para la realización de croquis, bocetos y planos.
- Escalas e impresión.
- Descripción y modalidad del entorno de trabajo – Reseña de programas a Utilizar.
- Generalidades del CAD – Como iniciar la sesión de dibujo.
- Abrir un dibujo existente – Editor de dibujo – como guardar un dibujo.
- Unidades de dibujo – Escalas.
- Espacio Modelo – Espacio papel.
- Comandos fundamentales: Límites del Dibujo (rejilla) – Zoom > Todo – Tiempo Real – Ventana – extensión – Previo. – Encuadre > Tiempo Real – punto, etc.
- Coordenadas Cartesianas (Absolutas y Relativas).
- Coordenadas Polares (Absolutas y Relativas).
- Comandos de dibujo: Órdenes: Línea – Rayo – Línea auxiliar – Línea múltiple - Arco > sus variantes – Círculo > sus variantes – Punto > sus variantes - Rectángulo – Polígonos – Elipses – Polilíneas.
- Herramientas de ayuda al dibujo > Referencia a objetos – Ajuste ortogonal – rastreo.
- Comandos de modificación de objetos: Borrar – Desplazar- Copiar – Recortar – Alargar – Equidistancia – Girar – Empalmes – Chaflanes – Pinzamiento – Matrices (polares y rectangulares) – Propiedades de los objetos.
- Edición de Formatos: Concepto de Capas (Layers), líneas, colores. – Tipos de línea – Grosor de líneas – Estilo de texto – Estilo de cotas.
- Creación e inserción de estilos de texto – Textos múltiples – Texto en una línea.
- Herramientas de acotación > Variantes.
- Generación de bloques.
- Representación de cortes y sombreados.
- Herramientas básicas de modelado – Conceptos de revolución y extrusión.

7

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

Puntos de vista 3D – Visualización > SCP – Unión – Diferencia de objetos.

- Impresión – Parámetros principales – Escalas y estilos de impresión.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas de este espacio curricular deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Se deberán incorporar las diferentes conceptualizaciones vertidas en el presente documento, con una lógica gradual de creciente nivel de complejidad, teniendo en cuenta el proceso de asimilación de los alumnos, en referencia a las temáticas desarrolladas en el curso.
- Para ello se deberán conformar estrategias de trabajo individuales y grupales, de manera en que los alumnos puedan socializar los diferentes niveles de problemáticas experimentadas en la labor cotidiana.
- Se recomienda la confección de diferentes trabajos prácticos (planos, bocetos, y/o croquis), en donde poder abordar los contenidos asociados a las capacidades vertidas en el presente documento. Asimismo, el principio de resolución de cada propuesta de trabajo, se llevará a cabo en la medida en que los alumnos necesiten nuevas herramientas para la resolución de los ejercicios. De esta manera, es el alumno quien tracciona el proceso de enseñanza y de aprendizaje.
- Las actividades formativas deberán llevarse a cabo, dentro de un contexto adecuado a las normas de seguridad e higiene establecidas para el proceso de formación de los alumnos.

CARGA HORARIA

El Curso de CAD "Diseño Asistido por Computadora" tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-laboratorio con estaciones de trabajo (PC con Software instalado) para el desarrollo de las actividades. Se prevé una PC por cada alumno, para el correcto desenvolvimiento y para garantizar la apropiación, por parte de los alumnos, de las capacidades establecidas.

b) Equipamiento e insumos: Detalle sugerido del equipamiento para el aula de Diseño Asistido por Computadora: Se dispondrá de una PC por cada alumno participante en la cursada, para el correcto desenvolvimiento del proceso de aprendizaje del alumno, preferentemente deberán contar con la conformación de red en el aula para la optimización de los recursos recomendados, y elementos para la didáctica (Bibliografía – folletos – manuales -Pizarra – filmínas – y/o cañón – Impresora y/o plotter). Tanto la infraestructura como así también los equipamientos mencionados deberán encontrarse en condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa específica.

ANEXO XXXII DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



[Handwritten signature]
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
Provincia de La Pampa

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XXXIII

Edición de imágenes digitales

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **INFORMÁTICA**

FAMILIA PROFESIONAL: **INFORMÁTICA**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **EDICIONES DE IMÁGENES DIGITALES**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **INFORMÁTICA**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

Introduce en la problemática de las imágenes digitales y el aprovechamiento de las herramientas informáticas como vínculo para la edición de las imágenes digitales. Por su carácter inicial, se también posiciona a los estudiantes en la temática de la Imagen a través de algunas herramientas, como son las facilidades de la Web. También aborda el concepto de la imagen y las características de la edición de productos digitales y efectividad de la comunicación y proveer un producto distintivo desde la creación artística técnica en un producto de imagen digital.

Y está orientado a trabajar conceptos relativos al registro, edición, tratamiento y reproducción de imágenes digitales, así como al control de sistemas digitales de procesamiento, a través de software específico gratuito.

El objetivo principal es capacitar a los cursantes en la explotación de recursos tecnológicos para realizar la edición digital de Imágenes, mantener el software específico para el armado de productos o servicios de diseño de imágenes digitales.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona interesarse en actividades de comunicación con el auxilio de la tecnología e insertarse en posiciones ocupacionales iniciales en actividades de diseño o de servicios de diseño de imagen ayudando a gestionar su actividad en relación a necesidades de productos solicitados.

Se motiva a los estudiantes a proseguir trayectorias formativas de la Formación Profesional en ofertas vinculadas con el uso de las herramientas informáticas específicas, como así también en ramas del diseño o la comunicación.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Estas capacidades permitirán abordar diferentes situaciones problemáticas que deben ser resueltas siguiendo prácticas usuales de utilización de software libre simulando a las utilizadas en la industria del diseño de imágenes:

- Identificar y seleccionar las fuentes de información y recoger y procesar aquella que resulte relevante.
- Operar sobre los procesos y las técnicas básicas relativas al registro, edición, procesamiento y reproducción de imágenes digitales.
- Integrar las partes de la imagen para lograr un producto o servicio solicitado.
- Aplicar la normativa legal correspondiente a los medios de comunicación.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las

†

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. Para desarrollar estas capacidades se realizarán trabajos prácticos integradores en cada una de las unidades temáticas. El desarrollo del curso indica la vinculación de las actividades formativas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Componentes de edición de imágenes con herramientas informáticas.
- Introducción al diseño de imágenes digitales: optimización en la edición y de trabajo en cada proyecto artístico técnico de diseño de imágenes.
- Medición y control de resultados, seguimiento y cálculo del trabajo y el cumplimiento de las solicitudes del producto.
- Elementos para la edición digital: tecnología, logística y operaciones. Diseño de imágenes en buscadores de internet, en edición y establecimiento de parámetros de calidad y propiedad.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas de este espacio curricular deben incorporar y poner en práctica en forma progresiva los distintos elementos conceptuales y herramientas tecnológicas a partir de su necesidad para producir, apuntando a la concreción de un proyecto integrador que permita la articulación de las acciones por parte de los alumnos.

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Resolución de situaciones/problema de diseño/desarrollo planteadas tomando en cuenta no sólo los elementos tecnológicos sino también los usuarios objetivo.
- Estudio de casos que puedan servir de modelo y discusión de las soluciones elegidas en cada caso.
- Prácticas y/o ejercicios de desarrollo de lo atendido a los criterios señalados inicialmente.

CARGA HORARIA

El curso de "Edición de Imágenes Digitales" tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

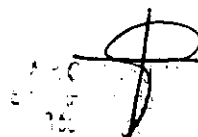
Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-laboratorio escolar de informática equipada con un equipo de computación cada 2 alumnos. Estas computadoras tendrán sistema operativo, conexión de red y navegador de utilización difundida. Deberán estar conectados a Internet con buena conectividad.

b) Equipamiento e insumos: Se dispondrá de bibliografía y documentación (normas, folletos, manuales, u otros). Se preverá también el acceso a internet para poder acceder a visualizar sitios web que puedan servir de modelos y para realizar experiencias de edición de imágenes digitales. El equipamiento e infraestructura antedichos en condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa específica.

ANEXO XXXIII DISPOSICIÓN N° 027/19.-
GJM/FP/SPA/AF/SETP



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XXXIV

Linux básico

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **INFORMÁTICA**

FAMILIA PROFESIONAL: **INFORMÁTICA**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **LINUX BÁSICO**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **INFORMÁTICA**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

Introduce en la problemática de la instalación y administración de un sistema operativo en una PC, y la utilización de las utilidades básicas, permitiendo incorporar conceptos y nociones de la estructura de los sistemas operativos típicos de equipo de uso personal, así como de los recursos disponibles de soporte a distancia.

Por su carácter inicial se desarrolla en entornos formativos propios de laboratorios de computación escolares, con una distribución de Linux instalada en una partición o máquina virtual, o una sesión transitoria iniciada desde un DVD con autoarranque. Se recomienda utilizar distribuciones simples de amplia difusión, tales como Ubuntu o Huayra, en versiones de soporte extendido.

El objetivo principal es capacitar a los cursantes en funciones básicas de instalación y administración del Sistema Operativo Linux, incluyendo el uso correcto de los subsistemas de archivos, administración de usuarios, correo electrónico, etc., y proceder a la actualización del sistema. Asimismo, capacitarlo para utilizar los mecanismos de consulta comunitarios para ayudarse en la reparación de errores y obtener información adicional.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona acceder al ámbito ocupacional realizando funciones básicas de instalación, administración y utilización del Sistema Operativo Linux tanto para uso personal, comunitario o insertarse en posiciones ocupacionales iniciales en PyMES comerciales.

También motiva a los estudiantes a proseguir trayectorias formativas de la Formación Profesional en la familia Profesional de Informática. Cabe señalar que el sistema operativo Linux es utilizado ampliamente en los servidores de páginas para Internet y que variantes avanzadas son empleadas por la gran mayoría de los equipos de la categoría "supercomputadores".

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Estas capacidades permitirán abordar diferentes problemas s que deben ser resueltos siguiendo prácticas usuales utilizadas en la industria:

Desempeñarse en los dos entornos de usuario más conocidos de Linux: KDE y GNOME.

Usar correctamente las utilidades básicas de un entorno Linux:

- Sistema de archivos.
- Entorno de usuario Linux.
- Correo electrónico.
- Navegación en internet.
- Mensajería instantánea.
- Aplicaciones multimedia.

Realizar correctamente las tareas de un administrador: instalación de software, III.-

4



Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

creación de usuarios, establecimiento de permisos, manejo de comandos, elaboración de scripts y utilidades de redes.

Emplear elementos básicos de seguridad de entornos Linux.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

Introducción

- Software Libre vs Software Cerrado. Diferencia entre código fuente, compilado e interpretado.
- Distinción entre el Kernel Linux y las utilidades GNU. Breve enumeración e historia.
- La interface. Comandos de consola – el Shell. Windows Managers.

Instalación

- La nómina de hardware compatible (Hardware Compatibility List)
- Diferenciación entre módulo libre (compilado en núcleo), módulo cerrado y driver (Windows). Windrivers, winprinters, winmodems y winfi. Los límites de la estabilidad en componentes no auditados.
- Distros: Familias. Elección de la distribución apropiada.
- Instalando Linux, criterios de instalación. Compartiendo Windows y Linux en una misma maquina. Drivers en Windows para sistemas de archivos ext3.

Entorno gráfico y consola

- Conociendo la consola y comandos simples.
- Árbol de directorios.
- Archivos y permisos.
- Listar cosas: cat, tail y head, less
- Encontrar cosas: Find, Updatedb + Locate.
- Grep y expresiones regulares.
- Encontrar texto dentro de archivos.
- Transferencia de archivos por comandos Unix.
- Escritorios Unity, KDE y Gnome.
- Otros entornos de ventanas.

Instalación de paquetes

- Compilación vía código fuente.
- Formato deb: DPKG, Apt, Aptitude, Synaptic.
- Formato rpm: RPM (RedHat), URPMI (Mandriva), YUM (RedHat, Fedora, CentOS).
- Conversor Alien.
- Otros formatos: Gentoo, Arch.
- Discusión técnica: conveniencia entre compilar y usar binarios ya compilados.

Utilidades para redes

- Clientes de correo electrónico.
- Clientes de mensajería instantánea.
- Navegadores web.
- Instalación de plugins.



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

Seguridad y administración

- Tips básicos de seguridad y sus configuraciones básicas.
- Usando SSH.
- Analizando los logs de la máquina.
- Servicios.
- Ejecución programada de las tareas.
- Realización de respaldos remotos: scp, ncftpput, ncftpget, md5sum.
Montaje de carpetas compartidas remotas.

Seguridad

- Antivirus para redes mixtas.
- Rootkits.
- Actualización completa del sistema.

Supervivencia básica

- La Comunidad de Software Libre.
- Listas de correo.
- IRC.
- Pastebin.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas de este espacio curricular deben incorporar y poner en práctica en forma progresiva algunos comandos, paquetes, adecuaciones y funciones de la distribución Linux elegida y módulos seleccionados, preferiblemente a partir de necesidades planteadas, cada vez más ricas y complejas, apuntando a la concreción de una instalación completa que permita la visualización de lo producido por parte de los alumnos.

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Resolución de situaciones problema de diseño desarrollo planteadas tomando en cuenta no sólo los elementos tecnológicos sino también los usuarios objetivo y sus capacidades.
- Estudio de casos que puedan servir de modelo y discusión de las soluciones elegidas en cada caso.
- Prácticas y ejercicios de instalación del sistema operativo atendiendo a los criterios señalados inicialmente.

CARGA HORARIA

El curso de Sistema operativo Linux básico tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- 4
- a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-laboratorio escolar de informática equipada con un equipo de computación cada 3 alumnos. Deberán estar conectados a un servidor equipado con un servidor Web. Durante la duración del curso, el equipamiento de este laboratorio no estará disponible para otros

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///4.-

usuarios a causa de que los equipos pueden quedar a medio instalar al terminar cada clase. La institución debe implementar el resguardo de la configuración inicial de los equipos, para proceder a su reinstalación al terminar el mismo.

- b) Equipamiento e insumos: Se dispondrá de bibliografía y documentación (normas, folletos, manuales, etc.). Se preverá también el acceso a internet para poder acceder a sitios web que puedan servir de consulta o descarga de software. El equipamiento e infraestructura antedichos en condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa específica.

ANEXO XXXIV DISPOSICIÓN N° 027/19.

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo J. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XXXV

Edición de audio

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: INFORMÁTICA

FAMILIA PROFESIONAL: INFORMÁTICA

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: EDICIÓN DE AUDIO

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: INFORMÁTICA

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

Introduce a los estudiantes en la problemática del audio y el aprovechamiento de las herramientas informáticas como vínculo para la edición de audio. Por su carácter inicial, se también posiciona a los estudiantes en la temática del audio a través de algunas herramientas, como son las facilidades de la Web como por ejemplo Youtube. También aborda el concepto del sonido y las características de la edición de audio y efectividad de la comunicación y proveer un producto distintivo desde la creación artística técnica y el posicionamiento de servicios ofrecidos en audio.

Y está orientado a trabajar conceptos relativos al registro, selección, edición, tratamiento y reproducción de señales de audio (empleando fundamentalmente tecnología digital), así como al control de sistemas digitales de generación y procesamiento de sonido y música.

Se desarrolla en entornos formativos propios de laboratorios de computación escolares.

El objetivo principal es capacitar a los cursantes en la explotación de recursos tecnológicos para realizar la edición digital de audio, mantener y relevar el software específico para el armado de productos o servicios de audio.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona interesarse en actividades de comunicación con el auxilio de la tecnología e insertarse en posiciones ocupacionales iniciales en actividades de recreación o de servicios ayudando a gestionar su actividad en relación a necesidades de ambientación o productos solicitados.

Se motiva a los estudiantes a proseguir trayectorias formativas de la FP en ofertas vinculadas con el uso de las herramientas informáticas específicas, como así también en ramas de la recreación o la comunicación.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Estas capacidades permitirán abordar diferentes situaciones problemáticas que deben ser resueltos siguiendo prácticas usuales de utilización de software libre simulando a las utilizadas en la industria del audio:

- Identificar y seleccionar las fuentes de información y recoger y procesar aquella que resulte relevante.
- Operar sobre los procesos y las técnicas básicas relativas al registro, edición, procesamiento y reproducción de sonidos.
- Integrar señales de audio y sonidos para lograr un producto o servicio solicitado.
- Aplicar la normativa legal correspondiente a los medios de comunicación.

7

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. Para desarrollar estas capacidades se realizarán trabajos prácticos integradores en cada una de las unidades temáticas. El desarrollo del curso indica la vinculación de las actividades formativas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Componentes de edición de audio con herramientas informáticas.
- Introducción al audio digital: optimización en la edición y de trabajo en cada proyecto artístico técnico de audio.
- Medición y control de resultados, seguimiento y cálculo del trabajo y el cumplimiento de las solicitudes del producto.
- Elementos para la edición digital: tecnología, logística y operaciones. Audio en buscadores, en edición y establecimiento de parámetros de calidad y propiedad.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas de este espacio curricular deben incorporar y poner en práctica en forma progresiva los distintos elementos conceptuales y herramientas tecnológicas a partir de su necesidad para producir, apuntando a la concreción de un proyecto integrador que permita la articulación de las acciones por parte de los alumnos.

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Resolución de situaciones/problema de diseño/desarrollo planteadas tomando en cuenta no sólo los elementos tecnológicos sino también los usuarios objetivo.
- Estudio de casos que puedan servir de modelo y discusión de las soluciones elegidas en cada caso.
- Prácticas y/o ejercicios de desarrollo de lo atendido a los criterios señalados inicialmente.

CARGA HORARIA

El curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

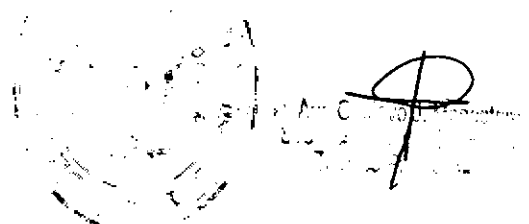
REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-laboratorio escolar de informática equipada con un equipo de computación cada 2 alumnos. Estas computadoras tendrán sistema operativo, conexión de red y navegador de utilización difundida. Deberán estar conectados a Internet con buena conectividad.

b) Equipamiento e insumos: Se dispondrá de bibliografía y documentación (normas, folletos, manuales, u otros). Se preverá también el acceso a internet para poder acceder a visualizar sitios web que puedan servir de modelos y para realizar experiencias de edición de audio digital. El equipamiento e infraestructura antedichos en condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa específica.

ANEXO XXXV DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XXXVI

Edición de video digital

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: INFORMÁTICA

FAMILIA PROFESIONAL: INFORMÁTICA

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: EDICIÓN DE VIDEO DIGITAL

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: INFORMÁTICA

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

Introduce a los estudiantes en la problemática del video digital y el aprovechamiento de las herramientas informáticas como vínculo para la edición de video digital. Por su carácter inicial, se también posiciona a los estudiantes en la temática del video digital a través de algunas herramientas, como son las facilidades de la Web como por ejemplo Youtube. También aborda desde el concepto de la creación y las características de la edición de video y la efectividad de la comunicación y así proveer un producto distintivo desde la creación artística técnica en un producto de video digital.

Y está orientado a trabajar conceptos relativos al registro, edición, tratamiento y reproducción de señales de video digital, así como al control de sistemas digitales de procesamiento a través de software específico gratuito.

Se desarrolla en entornos formativos propios de laboratorios de computación escolares.

El objetivo es capacitar a los cursantes en la explotación de recursos tecnológicos para realizar la edición digital de video, mantener el software específico para el armado de productos o servicios de video digital.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona interesarse en actividades de comunicación con el auxilio de la tecnología e insertarse en posiciones ocupacionales iniciales en actividades de recreación o de servicios y ayudando a gestionar su actividad en relación a necesidades de recreación o productos solicitados.

Se motiva a los estudiantes a proseguir trayectorias formativas de la FP en ofertas vinculadas con el uso de las herramientas informáticas específicas, como así también en ramas de la recreación o la comunicación.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Estas capacidades permitirán abordar diferentes situaciones problemáticas que deben ser resueltos siguiendo prácticas usuales de utilización de software libre simulando a las utilizadas en la industria del video:

- Identificar y seleccionar las fuentes de información y recoger y procesar aquella que resulte relevante.
- Operar sobre los procesos y las técnicas básicas relativas a la edición, procesamiento y reproducción de video
- Integrar las partes de videos para lograr un producto o servicio solicitado.
- Aplicar la normativa legal correspondiente a los medios de comunicación

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

4

Provincia de La Pampa Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. Para desarrollar estas capacidades se realizarán trabajos prácticos integradores en cada una de las unidades temáticas. El desarrollo del curso indica la vinculación de las actividades formativas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Componentes de edición de video con herramientas informáticas.
- Introducción al video digital: optimización en la edición y de trabajo en cada proyecto artístico técnico de videos.
- Medición y control de resultados, seguimiento y cálculo del trabajo y el cumplimiento de las solicitudes del producto.
- Elementos para la edición digital: tecnología, logística y operaciones. Video en buscadores de internet, en edición y establecimiento de parámetros de calidad y propiedad.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas de este espacio curricular deben incorporar y poner en práctica en forma progresiva los distintos elementos conceptuales y herramientas tecnológicas a partir de su necesidad para producir, apuntando a la concreción de un proyecto integrador que permita la articulación de las acciones por parte de los alumnos.

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Resolución de situaciones/problema de diseño/desarrollo planteadas tomando en cuenta no sólo los elementos tecnológicos sino también los usuarios objetivo.
- Estudio de casos que puedan servir de modelo y discusión de las soluciones elegidas en cada caso.
- Prácticas y/o ejercicios de desarrollo de lo atendido a los criterios señalados inicialmente.

CARGA HORARIA

El curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-laboratorio escolar de informática equipada con un equipo de computación cada 2 alumnos. Estas computadoras tendrán sistema operativo, conexión de red y navegador de utilización difundida. Deberán estar conectados a Internet con buena conectividad.

b) Equipamiento e insumos: Se dispondrá de bibliografía y documentación (normas, folletos, manuales, u otros). Se preverá también el acceso a internet para poder acceder a visualizar sitios web que puedan servir de modelos y para realizar experiencias de edición de video digital.

El equipamiento e infraestructura antedichos en condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa específica.

ANEXO XXXVI DISPOSICIÓN N° 027/19.-
GJM/FP/SPA/AF/SETP



Handwritten signature and initials.

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XXXVII

Armado y mantenimiento de PC

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: INFORMÁTICA

FAMILIA PROFESIONAL: INFORMÁTICA

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: ARMADO Y MANTENIMIENTO DE PC

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: INFORMÁTICA

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

El presente curso tiene como objetivo general que el/la alumno/a se encuentre capacitado para armar, asistir en el mantenimiento de equipos informáticos domésticos o para el hogar y pequeñas oficinas, utilizando criterios técnicos para la mejor elección de las soluciones. Los saberes adquiridos permiten que los egresados del taller puedan intervenir como asistentes de mantenimiento de profesionales de la familia de la informática de oficina.

El objetivo principal es capacitar a los cursantes en equipos informáticos con los conocimientos, las técnicas y las herramientas para desempeñarse en el mercado laboral actual teniendo en cuenta las nuevas tecnologías, el manejo de los equipos y la reparación de hardware e instalación de software básico para la entrega del equipo.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona desempeñarse en el auto mantenimiento de equipos propios, como así también en áreas de mantenimiento de equipos informáticos de oficina.

El curso permite motivar a los estudiantes a proseguir trayectorias formativas de la FP en la familia Profesional de la Informática de oficina y las Redes Informáticas, como así también a aquellas ramas de la ingeniería vinculadas a las especialidades mencionadas.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Estas capacidades permitirán abordar diferentes problemas prácticos que deben ser resueltos siguiendo los criterios y las herramientas para realizar un correcto mantenimiento de los equipos.

- Analizar los componentes que conforman una computadora personal de escritorio.
- Seleccionar componentes de una computadora de escritorio a partir de las distintas alternativas estándares para un correcto armado y/o mantenimiento.
- Verificar las tareas realizadas en el armado y/o mantenimiento.
- Comunicar claramente las tareas realizadas en el equipo computacional.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Distintos tipos de PC. Evolución de PC de escritorio. Notebooks, Netbooks y Tablets.



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- Gabinete y Fuente. Placa Madre (Motherboard). Procesador. Memoria RAM. Discos Rígidos. Lectoras y Grabadoras de CD/DVD. Montaje y desmontaje de cada componente.
- Motherboard. Arquitectura de los Motherboard. Tipos. Evolución. Diferencias entre distintos modelos. Identificación de conectores. Montaje y desmontaje de cada componente.
- Memorias: tipos. Evolución. Velocidades y capacidad. Montaje y desmontaje de cada componente.
- Procesadores: historia de los microprocesadores. Evolución. Diferencias. Arquitectura. 32 y 64 bits. Procesadores con más de un núcleo. Montaje y desmontaje de cada componente.
- Discos rígidos: Tipos y Tamaños. Evolución. Distintas conexiones. Particiones y Sistemas de archivos. Montaje y desmontaje de cada componente.
- Unidades Ópticas: unidades de CD y DVD. Lectoras y Grabadoras. Tipos y Conexiones. Montaje y desmontaje de cada componente.
- Montaje y desmontaje de cada componente en el gabinete. Conexión y cableado. Errores comunes de montaje y cableado.
- Test de una PC. Detección de problemas por fallas de hardware y errores de montaje y/o conexión.
- Reemplazar hardware defectuoso.
- Reconocimiento de tipo de Motherboard, procesador y memoria, a fin de poder mejorar su rendimiento. Agregar hardware Nuevo. Memorias, Placas de expansión, discos rígidos, impresoras, etcétera. Limpieza interna.
- Fuentes, ventiladores, tipos de cables y conectores.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas de este espacio curricular deben evidenciar la importancia, alcance, limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de la concreción de un proyecto en el cual focalizamos actividades con equipos computacionales. Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Nociones de electricidad. Herramientas a utilizar, sus usos y cuidados. Multímetros sus usos y cuidados. Soldador básico.
- Seguridad industrial. Condiciones de trabajo.
- Resolución de situaciones/problema en el ambiente de formación que surjan de las etapas del proyecto práctico que permitan, a los estudiantes, indicar y expresar la importancia de la computación en la cotidianeidad, de consumo en la comunidad, manifestar y advertir sobre el uso responsable de la computadora personal.
- Estudio de casos o seminarios de anécdotas dados por los profesionales vinculados a la problemática de la computación personal que aporten experiencias a la tarea de armado y mantenimiento de computadoras personales que permita a los estudiantes, asumir responsabilidades, relacionarse con otros compañeros de otras especialidades en el campo de la informática.
- Prácticas y/o ejercicios de armado de computadoras personales que permitan la comprensión de la implementación técnica del armado, indicar y clasificar los elementos utilizados más adecuados para obtener una performance adecuada del equipo al uso que se le va a dar.

7

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

- Prácticas de laboratorio que tengan que ver con relevar la necesidad del cliente interesado en el armado de un equipo computacional, que permitan participar en la integración adecuada de hardware y software y lograr una satisfacción del usuario.
- Elaboración de hipótesis de trabajo dando soluciones de armado de equipos computacionales con criterios de ahorro de dinero y de performance.

CARGA HORARIA

El curso de Armado y reparación de PC tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-laboratorio o taller con estaciones de trabajo para actividades de pequeños grupos (de cinco o seis estudiantes). Las estaciones de trabajo se constituyen de una mesa de 3 metros cuadrados de material aislante para el trabajo con materiales eléctricos y con alimentación eléctrica monofásica de 6 salidas (una para cada puesto correspondiente a cada estudiante). Cada estación de trabajo con potencia de 15kVA.

b) Equipamiento e insumos: Se dispondrá de dispositivos, componentes (partes de computadoras personales) herramental manual, convencional: pinzas, destornilladores) con los que se elaborarán los ajustes e instalaciones para las actividades formativas. Se dispondrá también de equipos informáticos, bibliografía y documentación (normas, folletos, manuales, etc.) e instrumental de medición específico de propósito general en electricidad doméstica (buscapolo, multímetro). El ambiente de aprendizaje se adecuará a normas y procedimientos de operación, higiene, seguridad, protecciones y puestas a tierra. Siendo muy importante considerar la supervisión estricta de profesionales del campo de la electricidad para las operaciones y mantenimiento seguro del entorno.

El equipamiento e infraestructura antedicho en condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa específica.

ANEXO XXXVII DISPOSICIÓN N° 027/19.

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XXXVIII

Serigrafía y diseño gráfico

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

*SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **INFORMÁTICA***

*FAMILIA PROFESIONAL: **INFORMÁTICA***

*DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **SERIGRAFÍA Y DISEÑO GRÁFICO***

*ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **INFORMÁTICA***

*TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL***

JUSTIFICACIÓN

Introduce a los estudiantes en las tareas básicas de la técnica de la serigrafía, que permite realizar diseños básicos por computadora e impresiones en diversos materiales, por ejemplo: grabado de mallas, grabado en piedras, maderas, metales y telas.

El objetivo principal es capacitar a los cursantes en la técnica de la serigrafía que permita a los estudiantes realizar diseños básicos y distintas impresiones utilizando diversos materiales.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona desempeñarse en diversos ámbitos y con distintas especialidades, a saber, talleres gráficos y artísticos, textiles, comercio, publicidad, marroquinería, metalurgia, construcción, gastronomía. Sus habilidades se relacionan con las tareas que realizan el impresor, oficial colorista, matricero de mallas y el estampador de telas.

El curso permite motivar a los estudiantes a proseguir trayectorias formativas de la FP en la familia Profesional de Informática, del Diseño Gráfico, como así también es un complemento fundamental en Diseño Textil e Indumentaria.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Estas capacidades permitirán abordar diferentes problemas prácticos que deben ser resueltos siguiendo prácticas usuales de técnicas de manejo y criterios generales.

- Contextualizar la importancia de la imagen en la producción del diseño gráfico, la industria textil entre otras.
- Conocer las herramientas básicas de los programas de diseño por computadora (Adobe, Corel Draw, Ilustrador) orientado al uso profesional en la producción gráfica.
- Aplicar los procedimientos para realizar impresiones de distintos tipos.
- Aplicar los principios de la teoría del color en la realización de los trabajos.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

†

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

Módulo I: Fundamentos básicos de diseño de imagen. Manejo básico de los programas Corel Draw e Illustrator. Procesar imágenes y retocarlas. Utilizar diversas técnicas de dibujo asistido por computadora. Conocer las distintas instancias por las que pasará su diseño en el proceso de impresión teniendo en cuenta el acondicionamiento necesario que deben poseer los originales de arte virtual. Conceptos generales sobre armado de imágenes en general, folletos, papelería, etc.

Módulo II: Introducción a la Serigrafía básica. Qué es la serigrafía, su comparación con otras técnicas gráficas.

Productos que se pueden trabajar. Ámbito ocupacional del experto en serigrafía Elementos, dispositivos y materiales, su utilización. Maniguetas, mallas, bases / mesas de impresión.

Módulo III: Preparación del proceso de impresión. Acondicionamiento y ordenamiento de áreas de trabajo. Impresiones, su mecánica – ajustes y alternativas. Procedimientos para realizar impresiones en 1, 2 o más colores. Registros y ajustes. Diluyentes y retardantes. Control de calidad de la impresión. Limpieza de elementos de trabajo.

Módulo IV: Grabado de mallas. Recuperación y borrado de mallas (Schablonas). Grabado de mallas, emulsiones, tiempo de exposición, revelados y terminación. Verificación de la calidad y correcciones. Uso correcto de terminología técnica. Confección de elementos y dispositivos de trabajo, tensado de mallas.

Módulo V: Impresiones con colores. Colores; primarios, secundarios, fríos, cálidos, opuestos. Preparación de pinturas, ajuste de viscosidades. Montaje y selección de colores. Originales, secuencia de orden de impresión (colores). Uso correcto de terminología técnica. Armado de mesas / bases de impresión, maniguetas y cauchos de estarcido.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas de este espacio curricular deben incorporar y poner en práctica en forma progresiva los distintos.

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Resolución de situaciones/problema de diseño/desarrollo planteadas tomando en cuenta no sólo los elementos tecnológicos sino también los usuarios objetivo y sus capacidades.
- Estudio de casos que puedan servir de modelo y discusión de las soluciones elegidas en cada caso.
- Prácticas y/o ejercicios de desarrollo de impresiones por serigrafía atendiendo a los criterios señalados inicialmente.

CARGA HORARIA

El Curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

*



Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-laboratorio escolar de informática equipada con un equipo de computación cada 2 alumnos, para el módulo de diseño. Estas computadoras tendrán sistema operativo, conexión de red y navegador de utilización difundida, así como un editor de textos sencillo y, preferiblemente, un editor de Java script. Deberán tener instalados los programas Corel Draw e Illustrator.

Se deberá contar a su vez con un espacio amplio para ubicar la maquinaria específica de un taller de serigrafía e impresión que se detalla en el siguiente apartado.

b) Equipamiento e insumos: Se dispondrá de máquinas y herramientas de uso mínimo para el emprendimiento de un taller de serigrafía digital:

- Equipos de PC con los programas Corel Draw e Illustrator instalados.
- 1 Máquina impresoras de plataforma plana para fotolitos.
- 1 horno de gas.
- 1 Insoladora de pantallas.
- Tinturas varias.

El equipamiento e infraestructura antedicha en condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa específica.

Bibliografía sugerida: Nueva serigrafía industrial y en artes gráficas – G. Ross Nielsen – Editorial L.E.D.A.

ANEXO XXXVIII DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo J. Monasterio
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XXXVIX

Informática Aplicada a la Administración

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: INFORMÁTICA

FAMILIA PROFESIONAL: INFORMÁTICA

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: INFORMÁTICA APLICADA A LA ADMINISTRACIÓN

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: INFORMÁTICA

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

El presente curso pretende que los cursantes logren una formación de tipo inicial en la informática aplicada a la administración. Se sugiere al instructor oriente a sus alumnos sobre el conjunto de conocimientos y procedimientos relativos a la utilización de distintos software y herramientas informáticas utilizadas en el ámbito de la administración. Los participantes podrán apropiarse de técnicas específicas y desarrollarán las capacidades y habilidades requeridas para el ámbito formal donde se desempeñen, logrando un mejor posicionamiento laboral y profesional.

ÁREA OCUPACIONAL

El cursante podrá desempeñarse en el mercado laboral tanto en relación de dependencia como en su propio emprendimiento. Pudiendo realizar funciones de ayuda complementaria en el manejo de periféricos y software básicos de uso general.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Estas capacidades permitirán abordar diferentes problemas prácticos que deben ser resueltos siguiendo prácticas usuales de técnicas de manejo y criterios generales.

- Instalar, poner en marcha y mantener el hardware de una PC con criterios de seguridad industrial e informática, identificando y caracterizando periféricos y componentes y conectando y configurando componentes según especificaciones.
- Operar con programas utilitarios y/o aplicaciones específicas: Instalando, configurando y personalizando el paquete utilitario de difusión masiva y/o la aplicación específica según corresponda. Utiliza programas diferentes (editores de texto, diapositivas, planilla de cálculos, base de datos, aplicaciones de diseño, etc.) como alternativa para crear, almacenar y procesar diferente tipo de información. Crea, edita e imprime un documento de trabajo, una diapositiva, una planilla de cálculo u otros respondiendo a los requerimientos que presenta la tarea. Incluye en los documentos, elementos tales como tablas, imágenes, gráficos, que permitan mejorar la presentación de trabajos escolares de cualquier área. Incorpora a los documentos, presentaciones y/o planillas distintos medios, imágenes, gráficos, sonidos y video. Pasar documentos de diferentes formatos a un formato no editable. Utiliza correctamente funciones matemáticas más complejas de una planilla de cálculo. Diseña imágenes haciendo uso de aplicaciones específicas.

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- Proteger y mantener la integridad de los datos y la eficiencia de su acceso: Reconociendo e interpretando distintas estructuras y formas de archivos. Identificando riesgos que pueden afectar los diferentes tipos de archivos. Realizando acciones antivirus, procedimientos de resguardo y restauración de datos. Seleccionando y utilizando adecuadamente herramientas de copiado y técnicas de compactación, con criterios de confiabilidad y privacidad.
- Aplicar normas de calidad, de cuidado del medio ambiente y de seguridad e higiene en el lugar de trabajo: Usa adecuadamente herramientas de navegación en internet, correos electrónicos, plataformas y redes sociales.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- La computadora: 1) La información. 2) Aplicaciones ofimáticas. 3) Internet y herramientas básicas. 4) Seguridad e higiene en el trabajo. 5) Organización de la tarea y manejo del cuerpo en el lugar del trabajo.
- Componentes físicos de una computadora (Hardware): 1) Dispositivos de entrada: teclado, mouse, scanner, etc. 2) Dispositivos de salida: impresora, monitor, parlantes, etc. 3) Dispositivos de entrada/salida: Pantalla táctil, impresora multifunción, etc. 4) Dispositivos de almacenamiento: discos, DVD, CD, pendrive, otros. 5) Puertos y conectores. 6) Limpieza y mantenimiento de los componentes.
- Componentes lógicos (Software): Software libre y propietario (definiciones, características y ejemplos).
- Relación entre el componente físico y el componente lógico: El hardware, el software y los usuarios.
- La información: 1) Gestión de la información y recursos compartidos. 2) Conservación de la información: programas y formatos específicos para la distribución segura de la información (formatos PDF). 3) Gestión de la información: Creación y almacenamiento de carpetas, subcarpetas, y archivos. Gestión de archivos: copia, traslado y eliminación.
- Aplicaciones ofimáticas: 1) Procesador de texto: Creación y edición básica de documentos, almacenamiento, página, tablas, estilos, imágenes y gráficos. 2) Presentaciones: Creación y edición básica diapositivas, insertar imágenes, fotografías y dibujos, editar transiciones, considerar aspectos de diseño, recuperación y visualización. 3) Planilla de cálculo: Creación y edición de planillas, utilización de fórmulas matemáticas simples, almacenamiento, recuperación e impresión de archivos. Uso de la ayuda. 4) Base de datos: Tipología y características básicas, manejo de los diferentes objetos, definiciones de tablas y registros, manejo de consultas, informes y formularios. 5) Herramientas de diseño de imágenes: Diseña y modifica imágenes en diferentes formatos, identificando funciones de las herramientas.
- Internet y herramientas básicas: 1) Nociones de Internet. 2) Servicios y herramientas de navegación. 3) Búsqueda de información. 4) Uso de la nube. 5) Creación de cuentas, envío y recepción de mensajes, compartir documentos con otros usuarios. 6) El correo Electrónico: Creación de

Y



Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

cuentas, envío y recepción de mensajes. 7) Correcto uso de las redes sociales, identificarlos beneficios y riesgos que estas nos ofrecen como usuarios.

- Las redes sociales: Correcto uso identificando beneficios y riesgos.
- Seguridad e higiene en el trabajo: 1) Peligros propios del ambiente de trabajo, efectos en el cuerpo humano, formas y medidas de prevención. 2) Organización de la tarea y manejo del cuerpo en el lugar del trabajo. 3) Reglas básicas de ergonomía. 4) Correcta distribución del equipamiento en el lugar de trabajo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas de este espacio curricular deben incorporar y poner en práctica en forma progresiva los distintos

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Resolución de situaciones/problema de diseño/desarrollo planteadas tomando en cuenta no sólo los elementos tecnológicos sino también los usuarios objetivo y sus capacidades.
- Estudio de casos que puedan servir de modelo y discusión de las soluciones elegidas en cada caso.
- Prácticas y/o ejercicios de desarrollo.

CARGA HORARIA

El curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-laboratorio escolar de informática equipada con un equipo de computación cada 2 alumnos. Estas computadoras tendrán sistema operativo, conexión de red y navegador de utilización difundida, así como un editor de textos sencillo y, preferiblemente, un editor de Java script.

b) Equipamiento e insumos: Pen drive, Impresora, Tinta y papel, Proyector y Pantalla. Parlantes y auriculares. Adaptador de tarjeta de memoria y tarjeta de memoria. Carpetas/cuadernos y lapiceras, folios. Fotocopias para estudio. Software

ANEXO XXXVIX DISPOSICIÓN N° 027/19

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo J. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XL

Ofimática Básica

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **INFORMÁTICA**

FAMILIA PROFESIONAL: **INFORMÁTICA**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **OFIMÁTICA BÁSICA**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **INFORMÁTICA**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

El presente curso tiene como objetivo capacitar en ofimática desde un nivel básico. El manejo de estas herramientas es fundamental para todo aquel que precisa realizar tareas de oficina por computadora. Se abordan en este trayecto conocimientos de informática imprescindibles para el trabajo en empresas-oficinas, con el manejo de la suite de ofimática básica de microsoft en los programas: Word para edición de textos, hoja de cálculo Excel, Base de datos Access y presentaciones con PowerPoint.

Por otra parte, se presentan también contenidos sobre operaciones básicas del hardware.

ÁREA OCUPACIONAL

El cursante podrá desempeñarse en el mercado laboral tanto en relación de dependencia como en su propio emprendimiento. Pudiendo realizar funciones de ayuda complementaria en el manejo de periféricos y software básicos de uso general.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Estas capacidades permitirán abordar diferentes problemas prácticos que deben ser resueltos siguiendo prácticas usuales de técnicas de manejo y criterios generales.

- Analizar y reconocer las organizaciones según la cantidad de empleados, región, finalidad, producción y servicios.
- Comunicar información diversa en diferentes soportes comunicacionales.
- Transcribir adecuadamente los textos a un documento operando el procesador de textos.
- Gestionar la relación comercial que posibilite la obtención de empleo y las relaciones que devengan con los prestadores de servicio.
- Personalizar correspondencia.
- Enviar, recibir, y contestar mensajes.
- Comunicar información diversa en diferentes soportes comunicacionales.
- Interpretar información de diversos textos escritos.
- Utilizar planillas de datos y cálculos preestablecidas.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

- Computación básica: Definición de computadoras. Partes y tipo de computadoras. Periféricos de E/S, entrada de USB. Cuidado y mantenimiento de la PC. Sistema operativo Programas de Microsoft office. Explorador de Windows. Accesorios. Encendido y apagado de las computadoras. Conexión a Internet.

✶

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

III2.-

- Operaciones básicas en Word: Definición de icono, iconos de los programas del paquete de Microsoft office. Activación. Botón de inicio. Definición y función de cada programa. Procesador de texto, estructura básica y su funcionamiento. Teclado: Parte de teclado y su funcionamiento. Word Funciones y sub-funciones incluidas en el software y forma de activarlas. Partes de la ventana de Word, distintas barras de menú, herramientas, estado, dirección etc. Tipografía: Tipo de letra, tamaño, color, Negrita, cursiva, subrayado. Archivo Abrir y guardar. Edición de párrafos, página, uso del diccionario.
- Operaciones Básicas en Excel: Definición y función del software. Excel Partes de la hoja de cálculo Como cargar y buscar datos en una planilla prediseñada. Abrir y guardar archivos. Fórmulas básicas.
- Operaciones Básicas de PowerPoint: Definición y función del software. Como cargar y buscar datos en una planilla prediseñada. Abrir y guardar archivos. Animaciones.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas de este espacio curricular deben incorporar y poner en práctica en forma progresiva los distintos Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Resolución de situaciones/problema de diseño/desarrollo planteadas tomando en cuenta no sólo los elementos tecnológicos sino también los usuarios objetivo y sus capacidades.
- Estudio de casos que puedan servir de modelo y discusión de las soluciones elegidas en cada caso.
- Prácticas y/o ejercicios de desarrollo.

CARGA HORARIA

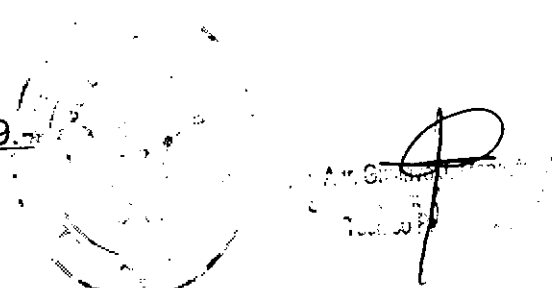
El Curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-laboratorio escolar de informática equipada con un equipo de computación cada 2 alumnos. Estas computadoras tendrán sistema operativo, conexión de red y navegador de utilización difundida, así como un editor de textos sencillo y, preferiblemente, un editor de Java script.
- b) Equipamiento e insumos: Pen drive, Impresora, Tinta y papel, Proyector y Pantalla. Parlantes y auriculares. Adaptador de tarjeta de memoria y tarjeta de memoria. Carpetas/cuadernos y lapiceras, folios. Fotocopias para estudio. Software.



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XLI

Impresión 3D y elementos de diseño paramétrico.

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: INFORMÁTICA

FAMILIA PROFESIONAL: INFORMÁTICA

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: IMPRESIÓN 3D Y ELEMENTOS DE DISEÑO PARAMÉTRICO.

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: INFORMÁTICA

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

La impresión 3D es una de las tendencias tecnológicas con mayor proyección de impacto económico-productivo. La tecnología de impresión 3D la entendemos como un medio de transformación programable en etapas que, se inicia a partir de un modelado 3D generado en un sistema de representación de dibujo asistido por computadora, que luego se transfiere a una nueva interfase. En esta etapa, desde un programa de mecanizado asistido por computadora, el programa interpreta la geometría - generando un código de programación específico- y le asigna parámetros de movimiento a un dispositivo mecánico que agrega y/o transforma material según el tipo. De este modo se obtiene una pieza que se corresponde a la forma proyectada en el dibujo inicial. Para la disciplina del diseño representa una herramienta útil que permite:

- sustituir el método tradicional de maquetación;
- generar prototipos funcionales, piezas individuales componentes de conjuntos y
- configurar mecanismos o partes componentes de un producto.

En cada caso permite observar, comparar y verificar las cualidades de un cuerpo tridimensional. Realizar mediciones y verificar como responde la geometría de una pieza sometida a diferentes situaciones de uso. Comprobar mediante ensayos limitadas propiedades físicas y mecánica de una pieza.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes desarrollados en el curso permite al alumno la traducción de ideas y diseños en objetos concretos independientemente de su complejidad entrevé grandes cambios a futuro en prácticamente todos los ámbitos sociales, culturales y de trabajo.

Con este curso podrás diseñar e imprimir modelos sólidos de distinta complejidad, modificar diseños preexistentes, y reconocer la mejor manera de configurar la impresión de un sólido.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Estas capacidades permitirán tener un inicio concreto en el nuevo mundo de la impresión 3D, enseñando y practicando los fundamentos y posibilidades de la impresión 3D y del diseño sólido paramétrico.

- Conocer las herramientas básicas de los programas (Corel Draw, TinkerCad, Cura, SketchUp, Onshape).
- Reconocer tipo y grosor de filamentos.
- Impresión y finalización del diseño en 3D.

4

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Unidad 1: Introducción a la impresión 3D: Descripción de las diferentes tecnologías de impresión 3D y de los diferentes modelos de impresoras.

Unidad 2: Introducción a la mecatrónica de la impresora 3D – Impresoras 3D FDM: Cartesiana vs Delta, pro y contras de cada una.

Descripción de un sistema de impresión 3D FDM, puntos débiles y mejoras al alcance del usuario.

Unidad 3: Diseño paramétrico: Introducción al diseño paramétrico: Corel Draw, TinkerCad, Cura, SketchUp Onshape, software online gratuito paramétrico. Herramientas básicas de diseño: descripción del entorno de trabajo, selección de planos, herramientas de croquizado. Herramientas para generación de volumen: Extrusiones, trabajar en distintos niveles tridimensionales, revoluciones. Herramientas para modificar volúmenes: generación de agujeros y cavidades, redondeos y chaflanes. Herramientas avanzadas: Matrices y generación de superficies complejas.

Unidad 4: Impresión 3D configurando sólidos para imprimir en 3D: Slic3r, Cura. Uso de los filamentos ABS y PLA Consideraciones y solución de problemas frecuentes. Prácticas en impresora 3D FDM.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

El objetivo principal del curso, es que cada alumno sea capaz de imprimir una pieza propia con la impresora ofrecido, para lo cual, cada clase propondrá objetivos específicos y progresivos en el avance de la instrumentación de operaciones dirigidos desde el dictado de contenidos teóricos y enunciados de ejercicios prácticos. De esta manera, cada clase estará organizada por diferentes momentos y actividades:

- Desarrollo de contenidos teóricos y metodológicos.
- Intercambio de intereses individuales y planteamientos de objetivos específicos de cada trabajo práctico.
- Revisión y corrección de enunciados prácticos.
- Demostraciones y ejemplificación de operaciones por los docentes.
- Ejecución de operaciones sobre el dispositivo por los alumnos.

CARGA HORARIA

El Curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere un aula-laboratorio escolar de informática equipada con un equipo de computación cada 2 alumnos, estas computadoras tendrán sistema operativo conexión de red y navegador de utilización difundida. Tendrán instalados los programas específicos para el curso. Se deberá contar a su vez con un espacio amplio para ubicar la impresora 3D.

b) Equipamiento e insumos: Equipos de PC con programas específicos instalados. Impresora 3D. Filamentos de varios colores Herramientas varias a la hora de imprimir y terminación del diseño creado.

ANEXO XLI DISPOSICIÓN N° 027/19

GJM/FP/SPA/AF/SETP

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

2019

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XLII

Fotografía

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **INFORMÁTICA**

FAMILIA PROFESIONAL: **INFORMÁTICA**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **FOTOGRAFÍA.**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **INFORMÁTICA**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

El Curso de Fotografía trabaja la enseñanza principalmente de técnicas digitales, siempre poniendo todo el énfasis en la estimulación y creatividad del alumno por producir imágenes con sello personal.

Está destinado a aquellas personas que deseen aprender fotografía para fines expresivos y como complemento profesional. La finalidad es incentivar al cursante a emprender una búsqueda estética personal a partir de un sólido manejo de las herramientas y conceptos básicos de la fotografía en un ambiente dinámico, participativo y enfocado a la práctica.

El objetivo principal es capacitar a los cursantes en la explotación de recursos tecnológicos para realizar la edición digital de imágenes, mantener el software específico para el armado de productos o servicios de diseño de imágenes digitales.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes desarrollados permiten a la persona interesarse en actividades de comunicación con soporte de la tecnología e insertarse en posiciones ocupacionales iniciales en actividades de diseño o de servicios de diseño de imagen ayudando a gestionar su actividad en relación a necesidades de productos solicitados.

Se motiva a los estudiantes a proseguir trayectorias formativas de la ETP en ofertas vinculadas con el uso de herramientas informáticas específicas, como así también en ramas del diseño o la comunicación.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

En el curso de fotografía, el cursante aprenderá aspectos vinculados al manejo y funcionamiento de equipos fotográficos digitales; variables que intervienen a la hora de tomar una fotografía.

Estas capacidades permitirán abordar diferentes situaciones problemáticas que deben ser resueltas siguiendo prácticas usuales de utilización de software libre simulando a las utilizadas en las industrias del diseño de imágenes.

- Preparar el equipo de registración de imágenes comprobando su operabilidad.
- Digitalizar y producir imágenes.
- Operar sobre los procesos y técnicas relativas al registro, edición y procesamiento de imágenes.
- Integrar partes de una imagen para lograr un producto acorde a lo deseado o solicitado.
- Evaluar la factibilidad técnica del producto realizado.
- Aplicar normativa legal correspondiente a la comunicación, para la difusión, publicación y uso de imágenes.

✱

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Para el curso de Fotografía, las clases planteadas son teórico prácticas, para propiciar el aprendizaje y promover la participación del cursante. Los conceptos desarrollados son puestos en práctica y analizados en clase. Durante la cursada se realizan salidas fotográficas con la tutoría del profesor y se proponen ejercicios que apuntan a la construcción de nuevos conocimientos en forma práctica e integral. Se trabaja sobre la mirada del fotógrafo, el proceso creativo y la exploración personal, buscando la creación de imágenes afines a cada uno/a.

Los contenidos se organizarán en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. Los contenidos a trabajar son:

- Introducción: Componentes de edición de imágenes con herramientas informáticas. Introducción al diseño de imágenes digitales: optimización en la edición y de trabajo en cada proyecto artístico técnico de diseño de imágenes. Medición y control de resultados, seguimiento y cálculo del trabajo y el cumplimiento de las solicitudes del producto. Elementos para la edición digital: tecnología, logística y operaciones. Diseño de imágenes en buscadores de internet en edición y establecimiento de parámetros de calidad y propiedad.
- Módulo I: conocimiento y manejo (aspectos técnicos) de la herramienta con la cual se van a obtener las imágenes. Nociones de estética fotográfica-fotografía de Productos-eventos-artística-comercial.
- Módulo II: Utilización de la fotografía para la integración de personas con discapacidades a través de la fotografía terapéutica.
- Módulo III: Nociones de marketing.
- Módulo IV: componentes de la edición de imágenes con herramientas informáticas. Introducción al diseño de imágenes digitales.
- Módulo V: Optimización en la edición y trabajo en cada proyecto artístico-técnico de diseño de imágenes.
- Módulo VI: Herramientas para desarrollar y promocionar el propio negocio, cuestiones de presupuestos y temas legales.
- Módulo VII: Entrega de trabajos de manera diferenciadora, blog y redes sociales como herramientas necesarias para dar a conocer nuestro trabajo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

El objetivo principal del curso, es que cada alumno sea capaz de imprimir una pieza propia con la impresora ofrecido, para lo cual, cada clase propondrá objetivos específicos y progresivos en el avance de la instrumentación de operaciones dirigidos desde el dictado de contenidos teóricos y enunciados de ejercicios prácticos. De esta manera, cada clase estará organizada por diferentes momentos y actividades:

- Resolución de situaciones/problemas de diseño/desarrollo planteadas tomando en cuenta no sólo los elementos tecnológicos sino también los usuarios objetivo.
- Estudio de casos que puedan servir de modelo y discusión de las soluciones elegidas en cada caso.
- Prácticas y/o ejercicios e desarrollo de lo atendido a los criterios señalados inicialmente.

4



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

- Prácticas en aula y salidas prácticas a realizar al menos 1 vez por mes que se articularán con actividades conjuntas con distintas instituciones y/o municipios, comisiones de fomento, otras instituciones educativas, etc.

CARGA HORARIA

El Curso tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere un aula-laboratorio escolar de informática equipada con un equipo de computación cada 2 alumnos, estas computadoras tendrán sistema operativo conexión de red y navegador de utilización difundida. Tendrán instalados los programas específicos para el curso.

b) Equipamiento e insumos: Un octobox. Un flash de estudio. Un flash para cámara réflex. Radios compatibles con los flashes. Una cámara reflex.

El equipamiento e infraestructura antedichos en condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa específica.

ANEXO XLII DISPOSICIÓN N° 027/19



Ing. Agr. Gustavo J. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XLIII

Construcción de bastidores y marcos para cuadros

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **MADERA Y MUEBLE**

FAMILIA PROFESIONAL: **MADERA Y MUEBLE**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **CONSTRUCCIÓN DE BASTIDORES Y MARCOS PARA CUADROS**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **MADERA Y MUEBLE**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

El presente curso introduce a los estudiantes en la resolución de problemáticas derivadas de la construcción de bastidores para telas, de marcos y del enmarcado de cuadros. Los saberes adquiridos permitirán que los egresados del curso puedan intervenir como asistentes de profesionales y técnicos vinculados con los procesos de armado de bastidores y cuadros.

El curso se desarrolla en entornos formativos con espacio físico seguro, es decir bajo estrictas condiciones de higiene (preservación de la salud) y seguridad.

El objetivo principal es capacitar a los cursantes en las técnicas necesarias para la construcción de bastidores para telas, de marcos y del enmarcado de cuadros, buscando satisfacer las demandas de servicios bajo la estricta supervisión de especialistas capacitados específicamente para esa tarea.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona desempeñarse como asistentes, en talleres de marcos, bajo la supervisión y control de técnicos o profesionales.

El curso permite motivar a los estudiantes a proseguir trayectorias formativas de la Formación Profesional en la familia Profesional de Madera - Mueble.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Estas capacidades permitirán abordar diferentes problemas prácticos-teóricos que deben ser resueltos a la hora de trabajar sobre un bastidor y/o marco, aplicando normas y requerimientos de técnicas básicas de ensamblaje de molduras atendiendo a las necesidades y requerimientos de la tarea. En todo momento se aplicarán criterios de higiene y seguridad.

- Analizar las características del trabajo solicitado a fin de seleccionar las técnicas a aplicar para realizarlo.
- Cortar las varillas, molduras, vidrios, pasparturs y acabado posterior de los cuadros.
- Ajustar los componentes y accesorios de carpintería y vidrio, utilizando los medios necesarios en cada caso, para conseguir productos montados que cumplan las especificaciones establecidas.
- Realizar el montaje de los elementos que componen el marco.
- Ordenar y realizar el control de calidad a su nivel, sobre los productos finales, siguiendo las instrucciones para evitar que los artículos presenten defectos.

*

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Máquinas, herramientas, útiles para medir y marcar, ingleteadora, sierra caladora eléctrica y manual, serruchos, cepillos, escofinas, lijas, diamantes, etc.
- Materiales, listones, molduras de madera, plásticos, metálicos.
- Sistemas y procedimientos de ajuste.
- Sistemas de fijación. Adhesivos, colas, grapas, etc. Aplicaciones. Características de los soportes. Herrajes y accesorios. Tipos, características y aplicaciones.
- Inspección de productos acabados. Calidad en el montaje. Calidad de la instalación. Factores que intervienen. Valoración de la calidad. Elementos a considerar.
- Normas de seguridad y salud laboral aplicadas a la actividad. Tipología de riesgos. Métodos de protección y prevención. Equipos de protección individual y dispositivos de seguridad.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Interpretar las consignas de trabajo a partir de las características del pedido y del tipo de bastidor y marco a realizar.
- Armar bastidores y marcos, aplicando las técnicas según el material a utilizar, cumpliendo las etapas del proceso y preservando las condiciones seguras en el trabajo y la higiene y limpieza en el ámbito laboral.
- Analizar bastidores y marcos terminados, identificando los defectos y/o fallas, planteando las correcciones necesarias para restituir las condiciones estéticas del producto.

CARGA HORARIA

El curso de "Construcción de bastidores y marcos para cuadros " tendrá una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

A) Espacio físico: para el desarrollo del curso se requiere de un espacio físico que permita el desarrollo de las actividades formativas planteadas, se podrá pensar en un taller equipamiento que resulte funcional para el trabajo vinculado con la carpintería de marcos. La definición del ambiente de aprendizaje como la implantación de equipamiento deberá responder a las normas de seguridad e higiene vigentes.

✱



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

B) Equipamiento e insumos: Maquinas manuales de carpintería, cepilladora de mano y/o eléctrica, sierras caladoras, serruchos, ingletadora, escuadras de fijación, perforadora de mano y/o eléctrica, escofinas, lijas, diamantes.

Mesa de trabajo, mesa con alfombra para corte de vidrios, banco de carpintero, superficie de apoyo de herramientas, gabinete de guardado de herramientas e insumos.

Insumos, colas de carpintero, adhesivos, herrajes, barnices, pinturas, yesos, hojas para dorados, patinas, etc.

Todo ambiente de aprendizaje (equipamiento, procedimientos de operación e infraestructura) debe cumplimentar estrictamente condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa específica).

ANEXO XLIII DISPOSICIÓN N° 027/19.

GJM/FP/SPA/AF/SETP



[Firma]
Ing. Agr. Gustavo D. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XLIV

Carpintería Básica

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: MADERA Y MUEBLE

FAMILIA PROFESIONAL: MADERA Y MUEBLE

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: Carpintería Básica

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: MADERA Y MUEBLE

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

En esta capacitación cada alumno junto con el otro es protagonista, construye su conocimiento a través de un dinámico intercambio social y procesamiento individual. Teniendo la posibilidad de conocer y utilizar las herramientas básicas para realizar actividades en carpintería con diferentes tipos de madera. Los alumnos van familiarizándose con el lugar de trabajo, las herramientas de mano y eléctricas, así se inician en la construcción de trabajos sencillos y elementales con variados materiales sin perder de vista las normas de seguridad e higiene. El objetivo principal es instruir a los estudiantes en el conocimiento y desenvolvimiento del espacio donde se desarrollará el curso, en el discernimiento y manejo de las máquinas y herramientas y en la concientización de la importancia de cumplir con las Normas de Seguridad e Higiene.

ÁREA OCUPACIONAL

Dada la necesidad e importancia de formar a los alumnos para lograr su inserción en el mundo del trabajo, la Capacitación Laboral "Carpintería Básica" les permitirá incorporarse como ayudante en carpinterías, ya que adquieren en el transcurso de la cursada de este trayecto los conocimientos y habilidades necesarios. Además, los habilita para continuar con una futura Formación Profesional. Orientación a Trayectorias de Formación: Incentiva a los alumnos a continuar con trayectorias formativas de FP, para sumar otras capacitaciones y de este modo completar conocimientos generales para optimizar el ofrecimiento de los servicios.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Estas capacidades permitirán abordar diferentes problemas prácticos-teóricos que deben ser resueltos a la hora de trabajar contenidos del curso. En todo momento se aplicarán criterios de higiene y seguridad.

- Interpretar las consignas de trabajo a partir de las características del pedido y del tipo de madera.
- Armar elementos, aplicando las técnicas según el material a utilizar, cumpliendo las etapas del proceso y preservando las condiciones seguras en el trabajo y la higiene y limpieza en el ámbito laboral.
- Analizar objetos en madera, identificando los defectos y/o fallas, planteando las correcciones necesarias para restituir las condiciones estéticas del producto.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el

✱

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

curso. El desarrollo del curso indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Usos del Banco de Carpintero. Reconocimiento de máquinas y herramientas. Cuidados en el manejo y precauciones con las máquinas, herramientas y lugar de trabajo. Normas de Seguridad e Higiene.
- Mediciones, escalas, instrumentos de medición. Matemática básica: las cuatro operaciones.
- Reconocimiento de Materiales. Uso de máquinas y herramientas en Actividades prácticas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Interpretar las consignas de trabajo a partir de las características del pedido y del tipo de bastidor y marco a realizar.
- Aplicar las técnicas según el material a utilizar, cumpliendo las etapas del proceso y preservando las condiciones seguras en el trabajo y la higiene y limpieza en el ámbito laboral.

Las actividades formativas de esta capacitación se incorporarán y pondrán en práctica de manera gradual y progresiva todos los contenidos. El abordaje de un nuevo concepto se dará en función del anterior, de este modo no sólo se integrarán los saberes sino también se focalizará el afianzamiento de los conocimientos ya adquiridos.

CARGA HORARIA

El curso de "Carpintería Básica" tendrá una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

Se requiere para un adecuado dictado de la Capacitación Laboral un salón con maquinarias pesadas principales como escuadradoras, garlopas, cepilladoras, barrenadora, sin fin, tupí, tornos; bancos carpinteros; maquinarias y herramientas de mano como sierra circular, taladros, atornilladores, cepillo, lijadoras, serruchos, formones, pinzas, tenazas, escuadras, metros, destornilladores, etc.

Entre los insumos podemos mencionar distintos tipos de materiales: melamina, clavos, tornillos, colas, etc. y también los necesarios para la aplicación de las normas de seguridad e higiene (barbijos, auriculares para la protección auditiva, anteojos protectores).

ANEXO XLIV DISPOSICIÓN N° 027/19.-
GJM/FP/SPA/AF/SETP



Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
Ministerio de Educación
Provincia de La Pampa



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XLV

Confección Infantiles en MDF

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **MADERA Y MUEBLE**

FAMILIA PROFESIONAL: **MADERA Y MUEBLE**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **CONFECCIÓN INFANTILES EN MDF**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **MADERA Y MUEBLE**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

Este curso está destinado a la enseñanza y capacitación en armado de juguetes, sillas mesas, rompecabezas, muebles infantiles, etc. En madera, usando la maquinaria industrial y manual.

El objetivo principal es conocer estrategias para estudiar el mercado y diseñar productos que no se encuentran con frecuencia.

ÁREA OCUPACIONAL

El cursante podrá insertarse laboralmente dentro de una carpintería, o trabajar por cuenta propia.

Se incentiva al alumno a capacitarse en cursos de carpintería para lograr productos mejor terminados.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Estas capacidades permitirán abordar diferentes problemas prácticos-teóricos que deben ser resueltos a la hora de trabajar contenidos del curso. En todo momento se aplicarán criterios de higiene y seguridad.

- Interpretar informaciones técnicas, escritas y verbal relacionadas con los procesos de cortado y armado de productos en MDF.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Melamina y fibro MDF.
- Maderas de diferente textura.
- Plásticos.
- Tintas.
- Tornillos.
- Grampas.
- Cola, pegamentos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Resolver situaciones y problemas en el taller en cuanto a él armado del producto.

CARGA HORARIA

El curso tendrá una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

#



Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

Se requiere para un adecuado dictado de la Capacitación Laboral un salón con maquinarias pesadas principales como escuadradoras, garlopas, cepilladoras, barrenadora, sin fin, tupí, tornos; bancos carpinteros; maquinarias y herramientas de mano como sierra circular, taladros, atornilladores, cepillo, lijadoras, serruchos, formones, pinzas, tenazas, escuadras, metros, destornilladores, etc.

Entre los insumos podemos mencionar distintos tipos de materiales: melamina, clavos, tornillos, colas, etc. y también los necesarios para la aplicación de las normas de seguridad e higiene (barbijos, auriculares para la protección auditiva, anteojos protectores).

ANEXO XLV DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Agr. Gustavo J. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XLVI

Estampado en Tela

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: TEXTIL E INDUMENTARIA

FAMILIA PROFESIONAL: TEXTIL E INDUMENTARIA

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: ESTAMPADO DE TELA

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: TEXTIL E INDUMENTARIA

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

El presente curso introduce a los estudiantes en la técnica del estampado sobre todo tipos de tela, visualizando y poniendo en práctica, las diferentes etapas del proceso, ofreciendo un valor agregado a los diseños textiles.

El curso se desarrolla en entornos formativos con espacio físico seguro, es decir bajo condiciones de higiene y seguridad.

El objetivo principal es que los cursantes identifiquen y manejen conceptos, maquinarias y elementos utilizados en la técnica de estampación textil y a su vez realicen prácticas de las diferentes etapas del proceso de estampado, promoviendo el trabajo artesanal y la capacidad creadora aplicado al diseño, la decoración y la indumentaria textil.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona desempeñarse en grandes, medianas y pequeñas empresas textiles dedicadas al ennoblecimiento textil en el sector mencionado, bajo supervisión de un profesional responsable. También le da herramientas básicas para confeccionar trabajos sencillos de manera artesanal por cuenta propia.

El curso permite motivar a los estudiantes a proseguir trayectorias formativas Textil e Indumentaria.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Estas capacidades permitirán abordar diferentes problemas prácticos-teóricos que deben ser resueltos a la hora de trabajar contenidos del curso. En todo momento se aplicarán criterios de higiene y seguridad.

- Dominar conceptos técnicos de estampado textil.
- Diseñar y/o reproducir dibujos para fotograbado.
- Desarrollar proceso de fotograbado.
- Preparar pastas para estampar.
- Desarrollar el proceso de estampado.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

Módulo 1: Conceptos técnicos de estampado textil. Buen uso del glosario técnico.

Máquinas, herramientas y accesorios de un taller de estampado. Máquinas y equipos para estampar prendas: fundamento, características y funcionamiento.

A

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

Variables que influyen y su control.

Módulo 2: Diferentes sistemas de estampados.

Estampación con cuadro plano, Estampación con cilindros, Estampación por transferencia. Componentes a utilizar en cada sistema.

Módulo 3: Proceso de estampación textil.

Preparación de la tela:

- Regulación de máquina (chablonés o cilindros).
- Verificación de calidad del proceso y del producto.
- Aplicación del fotograbado: emulsión, sensibilizador.

Módulo 4: Teoría del Color. Utilización de las pastas de estampación Colorantes, pigmentos y productos utilizados en estampación textil. Espesantes. Ligantes y reticulantes.

Agentes de corrosión y reserva. Evaluación del color.

Módulo 5: Criterios de calidad de los tejidos estampados.

Conformidad de estampación textil: plancha, perfilado, encaje, número de colores, entre otros.

Igualación.

Defectos de estampación textil.

Solideces.

Módulo 6: Seguridad y prevención de riesgo ambiental en los procesos de estampación textil.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Resolución de situaciones/problema.
- Estudio de casos o seminarios de anécdotas dados por los profesionales vinculados al sector.
- Prácticas y/o ejercicios de estampación de telas con diseños propuestos por los alumnos.
- Simulaciones con computadora de diseños a estampar.

CARGA HORARIA

El curso de "Estampado en Tela" tendrá una duración de 96 horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-laboratorio o taller con estaciones de trabajo para actividades de pequeños grupos (de cinco o seis estudiantes).

b) Equipamiento e insumos: Se dispondrá de Impresora de fotolitos que pueda imprimir en hojas transparentes. Una insoladora de pantalla. Pantalla y emulsión fotosensible. Equipos para preparar pastas. Recipientes para almacenar pastas. Balanzas, instrumentos para medir volúmenes, bombas de dosificación, agitadores, tamices, filtros, termómetros, viscosímetros, medidores de pH. Instalaciones de dosificación de sólidos y líquidos. Máquinas de estampar. Máquinas de secar, polimerizar y vaporizar. Máquinas de lavar. Instalaciones y equipos para la limpieza de máquinas, cuadros, cilindros, recipientes y otros.

*



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
1113.-

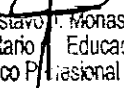
Colorantes, productos químicos y auxiliares. Pastas de estampación. Muestras de tejido preparado. Muestra de laboratorio estampadas. Muestrarios de estampación.

Se dispondrá también de equipos informáticos, bibliografía y documentación (normas, folletos, manuales, etc.).

ANEXO XLVI DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP




Ing. Agr. Gustavo J. Monasterolo
Subsecretario Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XLVII

Corsetería, Ropa íntima y Trajes de Baño

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **TEXTIL E INDUMENTARIA**

FAMILIA PROFESIONAL: **TEXTIL E INDUMENTARIA**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **CORSETERÍA, ROPA ÍNTIMA Y TRAJES DE BAÑO**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **TEXTIL E INDUMENTARIA**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

El presente curso introduce a los estudiantes en la técnica de producción de Corsetería, Ropa Íntima y Trajes de Baño, visualizando y poniendo en práctica, las diferentes etapas del proceso, ofreciendo un valor agregado a los diseños textiles.

El curso se desarrolla en entornos formativos con espacio físico seguro, es decir bajo condiciones de higiene y seguridad.

El objetivo principal es que los cursantes identifiquen y manejen conceptos, maquinarias y elementos utilizados en producción y a su vez realicen prácticas de las diferentes etapas del proceso, promoviendo el trabajo artesanal y la capacidad creadora aplicado al diseño, la decoración y la indumentaria textil.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona desempeñarse en grandes, medianas y pequeñas empresas textiles dedicadas al ennoblecimiento textil en el sector mencionado, bajo supervisión de un profesional responsable. También le da herramientas básicas para confeccionar trabajos sencillos de manera artesanal por cuenta propia.

El curso permite motivar a los estudiantes a proseguir trayectorias formativas Textil e Indumentaria.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Estas capacidades permitirán abordar diferentes problemas prácticos-teóricos que deben ser resueltos a la hora de trabajar contenidos del curso. En todo momento se aplicarán criterios de higiene y seguridad.

- Utilizar vocabulario específico.
- Reconocer los materiales a utilizar y además saber utilizar las máquinas adecuadas y manejo de las mismas.
- Operar insumos adecuados.
- Interpretar las diferentes formas de colocar los moldes sobre la tela para su total aprovechamiento.
- Reconocer como formar medidas necesarias.
- Formas de cocer y estirar elásticos en telas de punto o elásticas.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso.

El desarrollo del curso indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Toma de medidas corporales.
- Realizar moldes base (medidas estructurales, estándares básicas) y transformaciones para obtener los siguientes modelos: base de soutiens, base de bombacha de dama y niña, base de calza, soutiens de niña, malla de dama y niña, coulote de dama y niña, tipos de géneros y accesorios, cálculo de estiramiento según elasticidad del género a utilizar.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Ante situaciones problemáticas saber y reconocer para poder solucionar dichas situaciones.
- Ajustes adecuados de la atención de máquinas.

CARGA HORARIA

El curso tendrá una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-laboratorio o taller con estaciones de trabajo para actividades de pequeños grupos (de cinco o seis estudiantes).
- b) Bibliografía, moldería y videos relacionados con el curso, maquinarias adecuadas, telas de varios tipos.

ANEXO XLVII DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/ISPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo A. Monasterio
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XLVIII

Indumentaria de Bebés y Niños

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: TEXTIL E INDUMENTARIA

FAMILIA PROFESIONAL: TEXTIL E INDUMENTARIA

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: INDUMENTARIA DE BEBÉS Y NIÑOS

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: TEXTIL E INDUMENTARIA

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

El presente curso introduce a los estudiantes en la técnica de producción de Indumentarias de Bebés y Niños, visualizando y poniendo en práctica, las diferentes etapas del proceso, ofreciendo un valor agregado a los diseños textiles.

El curso se desarrolla en entornos formativos con espacio físico seguro, es decir bajo condiciones de higiene y seguridad.

El objetivo principal es que los cursantes identifiquen y manejen conceptos, maquinarias y elementos utilizados en producción y a su vez realicen prácticas de las diferentes etapas del proceso, promoviendo el trabajo artesanal y la capacidad creadora aplicado al diseño, la decoración y la indumentaria textil.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona desempeñarse en grandes, medianas y pequeñas empresas textiles dedicadas al ennoblecimiento textil en el sector mencionado, bajo supervisión de un profesional responsable. También le da herramientas básicas para confeccionar trabajos sencillos de manera artesanal por cuenta propia.

El curso permite motivar a los estudiantes a proseguir trayectorias formativas Textil e Indumentaria.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Estas capacidades permitirán abordar diferentes problemas prácticos-teóricos que deben ser resueltos a la hora de trabajar contenidos del curso. En todo momento se aplicarán criterios de higiene y seguridad.

- Utilizar vocabulario específico.
- Reconocer los materiales a utilizar y además saber utilizar las máquinas adecuadas y manejo de las mismas. Operar sin dificultad e insumos adecuados.
- Interpretar las diferentes formas de colocar los moldes sobre la tela para su total aprovechamiento.
- Reconocer como formar medidas necesarias.
- Formas de coser y estirar los elásticos en telas de punto o elásticas.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

4



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

III2.-

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Toma de medidas corporales.
- Realizar moldes base (medidas estructurales estándares básicas) y transformaciones para obtener los siguientes modelos:
 - Pantalón base de niño/niña.
 - Buzo base niño/niña.
 - Remera niño.
 - Cuerpo base de Niña.
 - Manga base de Niño.
 - Blusa base niña/niño.
 - Calzas niñas.
 - Vestido Base niñas.
 - Ranitas.
 - Bodys.
 - Enteritos de bebés.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Ante situaciones problemáticas saber y reconocer para poder solucionar dichas situaciones.
- Ajustes adecuados de la atención de máquinas.

CARGA HORARIA

El curso de tendrá una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

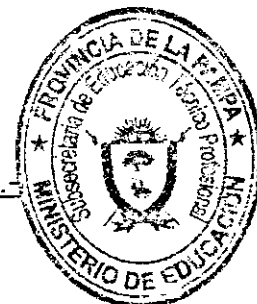
Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-laboratorio o taller con estaciones de trabajo para actividades de pequeños grupos (de cinco o seis estudiantes).
- b) Bibliografía, moldería y videos relacionados con el curso, maquinarias adecuadas, telas de varios tipos.

ANEXO XLVIII DISPOSICIÓN N° 027/19.

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo J. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XLIX

Ropa Blanca y Ajuar para Bebés

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: TEXTIL E INDUMENTARIA

FAMILIA PROFESIONAL: TEXTIL E INDUMENTARIA

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: ROPA BLANCA Y AJUAR PARA BEBÉS

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: TEXTIL E INDUMENTARIA

TIPO DE CERTIFICACIÓN: CAPACITACIÓN LABORAL

JUSTIFICACIÓN

El presente curso introduce a los estudiantes en la técnica de producción de Indumentarias de Ropa Blanca y Ajuar para Bebés, visualizando y poniendo en práctica, las diferentes etapas del proceso, ofreciendo un valor agregado a los diseños textiles.

El curso se desarrolla en entornos formativos con espacio físico seguro, es decir bajo condiciones de higiene y seguridad.

El objetivo principal es que los cursantes identifiquen y manejen conceptos, maquinarias y elementos utilizados en producción y a su vez realicen prácticas de las diferentes etapas del proceso, promoviendo el trabajo artesanal y la capacidad creadora aplicado al diseño, la decoración y la indumentaria textil.

ÁREA OCUPACIONAL

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona desempeñarse en grandes, medianas y pequeñas empresas textiles dedicadas al ennoblecimiento textil en el sector mencionado, bajo supervisión de un profesional responsable. También le da herramientas básicas para confeccionar trabajos sencillos de manera artesanal por cuenta propia.

El curso permite motivar a los estudiantes a proseguir trayectorias formativas Textil e Indumentaria.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

Estas capacidades permitirán abordar diferentes problemas prácticos-teóricos que deben ser resueltos a la hora de trabajar contenidos del curso. En todo momento se aplicarán criterios de higiene y seguridad.

- Utilizar vocabulario específico.
- Reconocer los materiales a utilizar y además saber utilizar las maquinas
- Adecuación y manejo de las mismas.
- Operar sin dificultad e insumos adecuados.
- Interpretar las diferentes formas de colocar los moldes sobre la tela para su total aprovechamiento.
- Reconocer como tomar medidas necesarias.
- Formas de cocer.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

Los contenidos se organizan en unidades temáticas y se vinculan con las capacidades que se pretende que los estudiantes adquieran al finalizar el curso. El desarrollo del curso indica la vinculación de las unidades temáticas con los contenidos de la orientación asociada.

✍



Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Toma de medidas corporales.
- Realizar moldes base (medidas estructurales estándares básicas) y transformaciones para obtener los siguientes moldes:
 - Catre cuna.
 - Moisés Paraguayo.
 - Moisés de mano.
 - Cubrecama.
 - Moisés con capota.
 - Cortinas.
 - Mantelería.
 - Sabanas cuna.
 - Toallones.
 - Sabanas 1 y 2 plazas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Para desarrollar las capacidades que el espacio plantea y trabajar sobre los contenidos que permiten formarlas, se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Ante situaciones problemáticas saber y reconocer para poder solucionar dichas situaciones.
- Ajustes adecuados de la atención de máquinas.

CARGA HORARIA

El curso de tendrá una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere Nivel Primario o su equivalente.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- a) Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un aula-laboratorio o taller con estaciones de trabajo para actividades de pequeños grupos (de cinco o seis estudiantes).
- b) Bibliografía, moldería y videos relacionados con el curso, maquinarias adecuadas, telas de varios tipos.

ANEXO XLIX DISPOSICIÓN N° 027/19.-

GJM/FP/SPA/AF/SETP



Ing. Agr. Gustavo J. Monasterolo
Subsecretario de Educación
Técnico Profesional