

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

SANTA ROSA, 14 de septiembre de 2021

VISTO

El Expediente N° 11170/18, caratulado: "MINISTERIO DE EDUCACIÓN – SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL – S/" CATÁLOGO DE CERTIFICACIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y CAPACITACIÓN 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 Catálogo de Certificaciones 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 la Capacitación Laboral que figura en la presente medida legal respetando las denominaciones de las certificaciones, su tipología, la familia profesional en la que se inscribe y el agrupamiento o sector productivo; tomando como referencia las Resoluciones 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 de las Familias "Agropecuaria-

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

ria"; "Automotriz"; "Construcciones"; "Estética profesional"; "Hotelería y gastronomía"; "Informática"; "Mecánica, metalmecánica y metalurgia";

Que, a tales efectos, resulta necesario establecer los materiales curriculares 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:

LA SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

DISPONE:

Artículo 1º.- Apruébese el material curricular para la "Ofertas de Capacitación Laboral de la provincia de La Pampa" que como Anexos forman parte de la presente medida legal.

Artículo 2º.- Regístrese, publíquese, comuníquese y pase a la Subsecretaría de Educación y a la Dirección General de Planeamiento y a las Instituciones de Formación Profesional a sus efectos.-

DISPOSICIÓN N° 061/21.-

GLC/eem/msf/jmr



Prof. Mg. GLADYS DEL LUJÁN CRUSEÑO
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO I

Familia Profesional: Agropecuaria

1. Mantenimiento de instalaciones rurales

Familia Profesional: Automotriz

2. Electricidad y electrónica de motos

Familia Profesional: Construcciones

3. Instalaciones sanitarias domiciliarias

Familia Profesional: Estética profesional

4. Colorimetría

Familia Profesional: Hotelería y gastronomía

5. Elaboración y conservación de embutidos y chacinados

6. Elaboración y conservación de hidromiel

Familia Profesional: Informática

7. Edición digital de fotografías para eventos

Familia Profesional: Mecánica, metalmecánica y metalurgia

8. Introducción a la herrería de obra

ANEXO I DISPOSICIÓN N° 061/21.-

GLC/eam/ms/jmr



Prof. Mg. GLADYS DEL LUJÁN CRUSEÑO
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO II

"Mantenimiento de Instalaciones Rurales"

Identificación de la certificación

Sector de actividad socio productiva: **Agropecuario**

Familia profesional: **Agropecuario**

Denominación del certificado de referencia: **Capacitación Laboral en
"Mantenimiento de instalaciones rurales"**

Ámbito de la trayectoria formativa: **Agropecuario**

Tipo de certificación: **Capacitación Laboral**

Justificación

Las actividades asociadas al mantenimiento de instalaciones rurales, implican a sectores de carpintería y a la industria de la madera. En la provincia de La Pampa, dada su matriz productiva se presenta la demanda de personas que estén formadas para la realización de ese tipo de trabajos asociados a los servicios rurales.

El curso introduce de modo general en el mantenimiento de las instalaciones rurales relacionadas con la producción ganadera de la región pampeana. El objetivo de la capacitación es formar a las personas en las principales tareas y en la aplicación de las técnicas básicas para realizar el mantenimiento y la reparación de alambrados, mangas, tranqueras, cepos, embudo, bretes, corrales, entre otros.

Área ocupacional

Las capacidades adquiridas a lo largo del curso, permitirán a las personas desempeñarse en las tareas básicas para el mantenimiento y la reparación de las instalaciones necesarias para la producción ganadera. El nivel de autonomía en el trabajo que pueda dinamizarse con esta capacitación va a depender del propio trabajo, de la escala de producción y de la tecnología que se implemente.

Capacidades profesionales para el perfil en su conjunto

- Prever los recursos y las actividades a realizar para la generación, la reparación y el mantenimiento de las instalaciones rurales de la región pampeana.
- Realizar el mantenimiento y la reparación básica de las instalaciones rurales.
- Operar eficientemente las máquinas, equipos y herramientas para el trabajo solicitado.
- Gestionar la compra de insumos relacionados con el mantenimiento y la reparación de las instalaciones rurales.

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 las personas adquieran al finalizar el curso. Son los siguientes:

- Instalaciones Rurales Básicas: Relevamiento e inventario. Tipos de cercos, alambrados y corrales en la producción ganadera. Mantenimiento y reparación de tranqueras, cepos, embudos, mangas, bretes, corrales, entre otros.
- Organización y gestión de las actividades de mantenimiento y reparación de las instalaciones rurales básicas. Interpretación y elaboración de planos y croquis. Necesidades de insumos. Análisis de presupuestos. Nociones de costos. Gestión para la adquisición de insumos.
- Normas de Higiene y Seguridad. Toxicidad de materiales de trabajo. Manipulación de equipos, herramientas e insumos. La indumentaria. Residuos orgánicos e inorgánicos. Normativa. Instalaciones.

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, la aplicabilidad y la viabilidad de desarrollar un proyecto que prevea la reparación y el mantenimiento de las instalaciones rurales básicas en la región pampeana. Para tal fin se realizarán las siguientes actividades:

- Relevamiento, análisis e inventario de: las instalaciones básicas en la producción rural; de los tipos de cercos y alambrados utilizados; del mantenimiento y de la reparación de tranqueras, alambrados, corrales, embudos, cepos, mangas, bretes, entre otras.
- Ejecución supervisada de las distintas etapas de la reparación y el mantenimiento de las instalaciones rurales, utilizando en forma sustentable y eficiente los recursos disponibles de suelo, equipamiento, insumos y mano de obra.
- Organización y gestión de las actividades de reparación y mantenimiento primario. Interpretación y elaboración de planos y croquis. Necesidades de insumos en la empresa rural. Análisis de presupuestos. Nociones de costos. Gestión para la adquisición de insumos.
- Manejo eficiente de las distintas técnicas que intervienen en cada una de las etapas del proceso de mantenimiento y reparación de las instalaciones.
- Normas de Higiene y Seguridad. Toxicidad de materiales. Manipulación de equipos, herramientas e insumos. La indumentaria. Residuos orgánicos e inorgánicos. Normativas pertinentes.
- Incorporar las diferentes conceptualizaciones vertidas en el presente documento con una lógica gradual de creciente nivel de complejidad en referencia a las temáticas desarrolladas en la capacitación.
- Desarrollar prácticas y/o ejercicios de actividades que simulan distintos tipos de resolución de situaciones problemáticas
- Estudio de casos que puedan servir de modelo y discusión de las soluciones

///.-

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

elegidas en cada caso.

- Prácticas y/o ejercicios de mantenimiento y reparación de las instalaciones rurales.

Carga horaria

El curso de "Mantenimiento de Instalaciones Rurales" tiene una carga horaria de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

Referencial de ingreso

Se requiere certificado de nivel primario avalado por autoridad competente.

Requisitos mínimos de infraestructura, equipamiento y/o insumos

- Espacio físico destinado al mantenimiento y reparación de instalaciones rurales, tanto al aire libre como bajo cubierta y para el guardado de las herramientas necesarias para el tipo de servicio.
- Equipamiento, insumos y herramientas suficientes para la reparación y el mantenimiento de las instalaciones rurales básicas.
- Recursos didácticos y digitales necesarios para el desarrollo del curso.

ANEXO II DISPOSICIÓN N° 061/21.-

Gl.C/eem/msf/jmr



Prof. Mg. GLADYS DEL LUJÁN CRUSEÑO
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO III

"Electricidad y electrónica de motos"

Identificación de la certificación

Sector de actividad socio productiva: **Automotriz**

Familia profesional: **Automotriz**

Denominación del certificado de referencia: **Capacitación Laboral en "Electricidad y electrónica de motos"**

Ámbito de la trayectoria formativa: **Automotriz**

Tipo de certificación: **Capacitación Laboral**

Justificación

Este curso está dirigido para todo personal que precise iniciar, complementar, actualizar y proseguir su formación en el ámbito de la electricidad y de la electrónica de motos de bajas cilindradas.

La persona luego de la capacitación podrá interpretar la documentación básica, las muestras o confeccionar bocetos explicativos sobre el sistema eléctrico y electrónico de las motos. Seleccionar y reconocer los elementos del sistema; sus funciones; la detección y la reparación de fallas para el desarrollo de las tareas específicas; y la reparación eléctrica y electrónica de las motos.

Área ocupacional

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona desempeñarse laboralmente en empresas que demanden tareas de reparación y mantenimiento del sistema eléctrico y electrónico de motos de baja cilindrada en relación de dependencia o bien desarrollando un emprendimiento personal.

Capacidades profesionales para el perfil en su conjunto

Las capacidades refieren al contexto de aplicación de saberes. El perfil que está formándose al cursar esta capacitación laboral debe ser capaz de:

- Acondicionar los equipos de trabajo de acuerdo a las consignas solicitadas y supervisadas.
- Adecuar el lugar de trabajo garantizando la movilidad de los equipos y la aplicación de las normas de Seguridad e Higiene.
- Aplicar normas de seguridad, de calidad, de confiabilidad, de higiene y de cuidado del medio ambiente en todas las operaciones realizadas.
- Autoevaluar las actividades específicas apuntando a la mejora de la calidad de la tarea y del servicio.
- Comprender los conceptos de corriente eléctrica, alterna y continua, circuito en serie y paralelo, conductores y semiconductores. Magnetismo y electromagnetismo, motor eléctrico. Acumuladores: identificar y compren-

PROVINCIA DE LA PAMPA

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

der el funcionamiento de las baterías, electrólisis y sulfatación en la misma. Instrumentos de medición: operar correctamente los instrumentos de medición (multímetro y densímetro).

- Conocer el funcionamiento de los mismos relés y destelladores. Armar circuitos eléctricos e interpretar esquemas de circuitos de iluminación y alimentación.
- Ejecutar las técnicas de reparación de fallas eléctricas empleando los métodos de trabajo identificados y desarrollando calidad en el servicio solicitado.
- Entender el principio de funcionamiento de los elementos: el campo magnético, el generador eléctrico, estátor y volante. Verificar, detectar y reparar fallas y anomalías de funcionamiento.
- Estructurar los tiempos sobre su propio trabajo.
- Interpretar la información contenida en documentaciones técnicas simples.
- Preparar y mantener en buen estado de uso y conservación los materiales a trabajar.
- Reconocer el funcionamiento de un motor de arranque, estructura y elementos. Verificar el correcto funcionamiento del conjunto. Detectar y reparar fallas y anomalías.

Contenidos - ejes temáticos

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Introducción a la electricidad en motos, conductores, acumuladores e instrumentos de medición.
- Relés y destelladores, circuitos eléctricos de alimentación e iluminación.
- Conjunto de arranque.
- Conjunto generador estator y volante.
- Documentaciones técnicas, administrativas, o muestras del sistema para comprender, detectar y/o reparar fallas eléctricas en motos de bajas cilindradas.
- Manuales de operaciones: Temas que lo componen. Alcances.
- Lugar y tiempos de trabajo: Condiciones de Seguridad. Preparación. Gestión del servicio.
- Insumos: Clasificación. Características. Usos. Normas de Seguridad.

Actividades formativas

Las actividades formativas deben incorporar y poner en práctica en forma progresiva los distintos elementos que requiere la formación. 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 / problemas vinculados con los trabajos de

///.-

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

detección y reparación de fallas eléctricas y electrónicas.

- Propuesta de análisis de casos modelos que puedan servir para la discusión o el intercambio de las soluciones elegidas.
- Prácticas y/o ejercicios de desarrollo de actividades y evaluaciones que simulen las tareas básicas de detección y reparación de fallos en el sistema eléctrico de las motos de bajas cilindradas.

Carga horaria

El curso de "Electricidad y electrónica de motos de bajas cilindradas" tiene una carga horaria de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

Referencial de ingreso

Se requiere certificado de nivel primario avalado por autoridad competente.

Requisitos mínimos de infraestructura, equipamiento y/o insumos

- Espacio físico para el desarrollo del curso se requiere de un espacio taller apropiado para el desarrollo de las tareas de reparación de motos.

Ocasionalmente se utilizará equipamiento informático para hacer simulación y ejercicios varios.

- 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. Se requieren insumos de electricidad y electrónica de motos de bajas cilindradas.

ANEXO III DISPOSICIÓN N° 061/21.-

GLC/ccmmsf/jmr



Prof. Mg. GLADYS DEL LUJÁN CRUSEÑO
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO IV

"Instalaciones sanitarias domiciliarias"

Identificación de la certificación

Sector de actividad socio productiva: **Construcciones**

Familia profesional: **Construcciones**

Denominación del certificado de referencia: **Capacitación Laboral en "Instalaciones sanitarias domiciliarias"**

Ámbito de la trayectoria formativa: **Construcciones**

Tipo de certificación: **Capacitación Laboral**

Justificación

Los servicios productivos asociados al mantenimiento de las instalaciones sanitarias domiciliarias básicas presentan gran demanda de personas que estén formadas para la realización de ese tipo de trabajos.

El curso introduce de modo general en el mantenimiento de las instalaciones sanitarias domiciliarias con el objetivo de formar a las personas en las principales tareas y en la aplicación de las técnicas básicas para realizar el mantenimiento y la reparación de sistemas de agua de usos domésticos y residuales.

Área ocupacional

Las capacidades adquiridas a lo largo del curso, permiten a las personas desempeñarse en las tareas básicas para el mantenimiento y la reparación de las instalaciones sanitarias domiciliarias. El nivel de autonomía en el trabajo que pueda dinamizarse con esta capacitación va a depender del propio trabajo, de la escala de producción y de la tecnología que se implemente.

Capacidades profesionales para el perfil en su conjunto

- Desarrollar conocimientos sobre: Cámaras sépticas, digestores y desagües fluviales; piezas y planos; presión de columna de agua o purgador; pruebas de presión; instalaciones de baños, cocinas y lavaderos; reducción de diámetros de tubos; llaves de corte y tipos de conexiones en colectores de agua.
- Gestionar la compra de insumos relacionados con el mantenimiento y la reparación de las instalaciones sanitarias domiciliarias básicas.
- Inspeccionar diversos ramales principales.
- Operar eficientemente las máquinas, equipos y herramientas para el trabajo solicitado.
- Organización y gestión de las actividades de mantenimiento y reparación de instalaciones sanitarias domiciliarias. Interpretación de planos y croquis. Necesidades de insumos. Análisis de presupuestos. Nociones de costos. Gestión para la adquisición de insumos.

PROVINCIA DE LA PAMPA

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- Prever los recursos y las actividades a realizar para la generación, la reparación y el mantenimiento de las instalaciones sanitarias domiciliarias.
- Realizar el armado de las instalaciones sanitarias domiciliarias básicas.
- Realizar el mantenimiento y la reparación básica de las instalaciones de agua para usos domésticos y residuales.

Contenidos - ejes temáticos

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

- Instalaciones sanitarias domiciliarias básicas: baños, cocinas, lavaderos, cámaras sépticas, digestores, desagües fluviales. Relevamiento e inventario. Tipos y características de instalaciones.
- Tareas de mantenimiento y reparación de instalaciones sanitarias domiciliarias básicas.
- Insumos. Conocimiento de materiales.
- Piezas y planos.
- Pruebas de presión.
- Llaves de corte y tipos de conexiones en colectores de agua.
- Presión de columna de agua o purgador.
- Pruebas de ensamble tubos/codos, entre otros.
- Reducción de diámetros de tubos.
- Planos y croquis.
- Niveles de terrenos.
- Tipos de cámaras sépticas, digestores y desagües fluviales.
- Ramales principales.
- Normas de Higiene y Seguridad. Toxicidad de materiales de trabajo. Manipulación de equipos, herramientas e insumos. La indumentaria. Residuos orgánicos e inorgánicos. Normativa. Instalaciones.

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, la aplicabilidad y la viabilidad de desarrollar un proyecto que prevea la reparación y el mantenimiento de las instalaciones sanitarias domiciliarias básicas. Para tal fin se realizarán las siguientes actividades:

- Relevamiento, análisis e inventario de las instalaciones domiciliarias básicas. Tipos y características.
- Análisis de las principales tareas de mantenimiento y de reparación de las instalaciones de: cámaras sépticas, digestores y desagües pluviales; instalaciones de baños; cocinas y lavaderos.
- Ejecución supervisada de las distintas etapas de la reparación y el manteni-

///.-

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

miento de las instalaciones sanitarias domiciliarias, utilizando en forma sustentable y eficiente los recursos disponibles de obra, equipamiento, insumos y mano de obra.

- Organización y gestión de las actividades de reparación y mantenimiento primario de las instalaciones. Interpretación y elaboración de planos y croquis. Necesidades de insumos en la empresa de servicios. Análisis de presupuestos. Nociones de costos. Gestión para la adquisición de insumos.
- Armado de distintas instalaciones sanitarias domiciliarias básicas.
- Realización de pruebas de ensamble de materiales (tubos/codos, entre otros).
- Realización de prácticas donde el estudiantado pueda desarrollar conocimientos sobre cámaras sépticas, digestores y desagües pluviales.
- Resolución de problemas de las instalaciones con planos.
- Desarrollar trabajos prácticos sobre niveles con resolución de problemas.
- Manejo eficiente de las distintas técnicas que intervienen en cada una de las etapas del proceso de mantenimiento y reparación de las instalaciones.
- Normas de Higiene y Seguridad. Toxicidad de materiales. Manipulación de equipos, herramientas e insumos. La indumentaria. Residuos orgánicos e inorgánicos. Normativas pertinentes.
- Incorporar las diferentes conceptualizaciones vertidas en el presente documento con una lógica gradual de creciente nivel de complejidad en referencia a las temáticas desarrolladas en la capacitación.
- Desarrollar prácticas y/o ejercicios de actividades que simulan distintos tipos de resolución de situaciones problemáticas
- Plantear actividades de estudio de casos que puedan servir de modelo y discusión de las soluciones elegidas en cada caso.
- Desarrollar ejercicios de mantenimiento y reparación de las instalaciones sanitarias domiciliarias.

Carga horaria

El curso de "Instalaciones sanitarias domiciliarias" tiene una carga horaria de CINCUENTA (50) horas reloj.

Referencial de ingreso

Se requiere certificado de nivel primario avalado por autoridad competente.

Requisitos mínimos de infraestructura, equipamiento y/o insumos

- Espacio físico destinado al mantenimiento y reparación de instalaciones sanitarias domiciliarias y para el guardado de las herramientas necesarias para el tipo de servicio.
- Equipamiento, insumos y herramientas suficientes para la reparación y el mantenimiento de las diversas instalaciones sanitarias domiciliarias.
- Recursos didácticos y digitales necesarios para el desarrollo del curso.

ANEXO IV DISPOSICIÓN N° 061/21.-

GLC/eerr/mst/fjmr




Prof. Mg. GLADYS DEL LUJÁN CRUSEÑO
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO V

"Colorimetría"

Identificación de la certificación

Sector de actividad socio productiva: **Estética profesional**

Familia profesional: **Estética profesional**

Denominación del certificado de referencia: **Capacitación Laboral en "Colorimetría"**

Ámbito de la trayectoria formativa: **Estética profesional**

Tipo de certificación: **Capacitación Laboral**

Justificación

Los servicios asociados a la estética profesional presentan una demanda de formación que está en ascenso. Eso lleva a pensar en el curso de capacitación en Colorimetría. El mismo tiene la finalidad de promover la inserción del estudiantado en el ámbito de la estética capilar.

Al finalizar el curso las personas desarrollarán técnicas de cuidado, manejo y embellecimiento del cabello por medio de tinturas, aplicando normas de seguridad e higiene durante todo el proceso cosmético. Asimismo, podrán brindar asesoramiento estético capilar y tendencias de moda a futuros clientes.

Área ocupacional

Las capacidades adquiridas a lo largo del curso, permitirán a las personas desempeñarse en las tareas básicas para el cuidado y mejora del cabello en: peluquerías, salones de belleza, empresas dedicadas a la moda, multimédios, ámbitos publicitarios, entre otros. También podrán motivarse a continuar su trayectoria formativa en la Familia de Estética Profesional.

El nivel de autonomía en el trabajo que pueda dinamizarse con esta capacitación va a depender del propio trabajo, de la escala de servicios que pueda desarrollarse y de los recursos e insumos que se implementen.

Capacidades profesionales para el perfil en su conjunto

- Interpretar la información técnica, escrita o verbal que se presente relacionada con productos, procesos y/o tecnologías aplicables a trabajos de peluquería, verificando su pertinencia y alcance para ejecutar una acción requerida.
- Establecer una comunicación adecuada con clientes a fin de asesorar, lograr acuerdos, resolver posibles conflictos y lograr conformidad con el trabajo realizado.
- Distinguir la estructura, composición y clases de cabello para recomendar el tratamiento de colorimetría acorde a sus características.

PROVINCIA DE LA PAMPA

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- Seleccionar las técnicas, productos y utensilios pertinentes para efectuar tinturas y asesoramientos en base a las características y requerimientos del cliente.
- Conocer las características de los productos y técnicas disponibles en el mercado para su aplicación en la realización de tinturas.
- Seleccionar de acuerdo a criterios de calidad, higiene y seguridad el material de trabajo, los accesorios, los elementos de protección personal, los insumos y técnicas implicadas en el desarrollo de cada tarea.
- Aplicar todas las técnicas de trabajo, en relación a la moda y a las teorías estéticas del color para dar respuesta a las solicitudes de clientes.

Contenidos - ejes temáticos

Los contenidos se vinculan con las capacidades que se pretende que las personas adquieran al finalizar el curso. Son los siguientes:

- Conocimientos básicos de cuidado del cabello.
- El cabello. Características. Higiene.
- Factores físicos y químicos a considerar en las tinturas del cabello.
- Cosmética capilar.
- Área de trabajo.
- Afecciones del cabello y del cuero cabelludo.
- Tratamientos para el cabello y del cuero cabelludo.
- Técnicas de lavado del cabello.
- El color. Coloración y decoloración del cabello. Características. Recomendaciones. Tendencias.
- Conocimientos previos para la elaboración del diagnóstico.
- Principios básicos de los tintes.
- Principios básicos de la decoloración.
- Herramientas y accesorios de trabajo.
- Preparación de los tintes.
- Ejecución, prácticas y técnicas de aplicación.

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, la aplicabilidad y la viabilidad de desarrollar un proyecto que prevea el servicio de colorimetría del cabello. Para tal fin se realizarán las siguientes actividades:

- Preparar a las personas para realizar el acondicionamiento del cabello y el cuero cabelludo.
- Se prepara el área de trabajo, se ordena y limpia el equipamiento a utilizar en la ejecución de los distintos trabajos programados.

///.-

PROVINCIA DE LA PAMPA

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

- Se acomoda y prepara a la persona en función de los trabajos a realizar. Se la provee de capa, bata y toalla.
- Se controla el estado de los elementos a utilizar.
- Higienizar el cabello y el cuero cabelludo. Se selecciona el tipo de champú adecuado al tipo, forma y estado del cabello y cuero cabelludo.
- Se moja el cabello con agua a temperatura templada. Se adecua la cantidad de champú a las características del cabello: suciedad, cantidad, longitud y características del cuero cabelludo. Se distribuye el champú con la yema de los dedos iniciando por el frontal, cúspide, nuca alta, baja y parietal. Se enjuaga el cabello, verificando la ausencia de champú y/o acondicionador. Se selecciona el acondicionador según tipo y forma, sobre medios y puntas, desenredando con el peine e iniciando de puntas al medio. Se distribuye el acondicionador y/o tratamientos regenerativos sobre el tallo capilar de raíces a puntas extendiendo uniformemente, con las manos y la ayuda de un peine. Se realiza masaje capilar, observando los parámetros establecidos de intensidad, ritmo, zona y tiempo e indicando al cliente que adopte una postura relajada. Se elimina el exceso de agua con las manos y la ayuda de una toalla, desde la raíz a las puntas en el cabello y cuero cabelludo y en la zona auricular. Se realiza el tocado de la toalla en forma de turbante.
- Seleccionar el color a preparar. Se define el proceso de colorimetría en función al estado del cabello, del cuero cabelludo y de las características y demandas de la persona atendida.
- Se identifica el proceso a aplicar según el color de base.
- Se evalúa si existen procesos químicos sobre el cabello a tratar en forma previa a aplicación que se va a efectuar.
- Se considera el porcentaje de canas y tipo (cristalina u opaca).
- Se observa el tono reflejo para neutralizar y combinar color.
- Se acomoda al cliente en la posición anatómica adecuada, utilizando los accesorios y elementos necesarios para la protección en función de los requerimientos de la técnica a aplicar.
- Se verifica que la persona atendida no presente alergias por la aplicación de los productos para coloración del cabello.
- Se prepara el color considerando la graduación del revelador u oxigenación de acuerdo al trabajo a realizar.
- Se controla el peso del agua oxigenada a utilizar verificando que no supere los 40 volúmenes.
- Se prepara el cabello para el teñido, aplicando las técnicas complementarias de pre-oxidación, decoloración, pre pigmentación o decapado.
- Se prepara el color combinando materia prima a utilizar aplicando criterios de colorimetría.
- Se determina la proporción y el volumen de agua oxigenada a utilizar de acuerdo a las indicaciones del fabricante y del proceso a realizar.
- Se aplica el color considerando si es cabello virgen o teñido y la densidad de las canas.

///.-

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///4.-

- Se realizan las operaciones básicas de preparación de los productos en condiciones de Seguridad e Higiene y respetando las pautas marcadas en los protocolos de bioseguridad correspondientes.
- Se descartan los materiales desechables, realizando su disposición final en condiciones de higiene y evitando la generación de fuentes de contaminación posterior.
- Se realiza la división de los mechones de cabello siguiendo las pautas establecidas para las técnicas que se decide aplicar.
- Se aplica la mezcla colorante teniendo en cuenta las características del cabello, la zona que se desea teñir, el tipo de coloración y la técnica seleccionada.
- Se controla la evolución del proceso de coloración verificando los tiempos de exposición y procediendo a su retirada en el momento oportuno.
- Se determina el tiempo de exposición necesario para lograr el resultado deseado en función a los productos, las técnicas de aplicación y la sensibilidad de la persona.
- Se registran en la ficha personal la fecha y detalle del proceso de coloración aplicado.
- Se evalúa el resultado del proceso técnico, constatando el grado de satisfacción de las expectativas y aplicando, de acuerdo a las circunstancias, los mecanismos de corrección pertinente.
- Se informa a la persona atendida las técnicas de higiene y sobre los productos a ser utilizados para mantener los resultados obtenidos.
- Relevamiento, análisis e inventario de colorimetría del cabello: los equipos, los insumos y las instalaciones necesarias. Tipos. Características.
- Análisis de las principales tareas de cuidado y mejora del cabello aplicando tinturas.
- Ejecución supervisada de las distintas tareas de colorimetría del cabello, utilizando en forma sustentable y eficiente los recursos disponibles de las instalaciones, equipamiento, insumos y mano de obra.
- Organización y gestión de las actividades de colorimetría del cabello. Interpretación y aplicación de instructivos. Necesidades de insumos en la empresa de servicios de estética capilar. Análisis de presupuestos. Nociones de costos. Gestión para la adquisición de insumos.
- Armado de las instalaciones de la estética capilar.

Carga horaria

El curso de "Colorimetría" tiene una carga horaria de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

Referencial de ingreso

Se requiere certificado de nivel primario avalado por autoridad competente.

///.-

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///5.-

Requisitos mínimos de infraestructura, equipamiento y/o insumos

- Espacio físico destinado al aprendizaje y a la aplicación de las técnicas de estética capilar y para el guardado del equipamiento, las herramientas, los insumos del tipo de servicio.
- Infraestructura, equipamiento, insumos y herramientas suficientes para la colorimetría capilar. Entre ellos: Instalaciones de agua fría y caliente. Sillón lava cabeza. Armarios. Sillas acordes. Espejos. Cabezas de práctica. Postizos. Secador de pie. Productos cosméticos.
- Recursos didácticos y digitales necesarios para el desarrollo del curso.

ANEXO V DISPOSICIÓN N° 061/21.-

GLC/eem/tus/ljmr



Prof. Mg. GLADYS DEL LUJÁN CRUSEÑO
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO VI

“Elaboración y conservación de embutidos y chacinados”

Identificación de la certificación

Sector de actividad socio productiva: **Hotelería y gastronomía**

Familia profesional: **Hotelería y gastronomía**

Denominación del certificado de referencia: **Capacitación Laboral en “Elaboración y conservación de embutidos y chacinados”**

Ámbito de la trayectoria formativa: **Hotelería y gastronomía**

Tipo de certificación: **Capacitación Laboral**

Justificación

Es favorable promover la oferta “Elaboración y conservación de chacinados y embutidos” acorde a las necesidades productivas de las micro regiones de la provincia de La Pampa. Esto implica ampliar las posibilidades para que las personas mejoren sus condiciones laborales tanto en relación de dependencia, como en su propio emprendimiento. Teniendo en cuenta que este tipo de actividad requiere de bajos niveles de inversión para su desarrollo. Se busca la empleabilidad aprovechando las oportunidades que ofrece el contexto productivo zonal.

El curso también permite motivar al estudiantado en la formación profesional de la Familia Hotelería y Gastronomía.

Área ocupacional

Los saberes adquiridos en el curso permiten a las personas desempeñarse laboralmente en el sector servicios de gastronomía, venta de comidas, alimentos, catering, entre otros. En este curso aprenderán a realizar la preparación y conservación de embutidos y chacinados para su posterior venta en su propio emprendimiento o en relación de dependencia.

Esta capacitación también promueve la empleabilidad en el sector de la gastronomía rural, fomentando la inserción en cocinas de bodegones o posadas de campo de la región, proporcionando valor agregado al producto final y competitividad.

Capacidades profesionales para el perfil en su conjunto

Las capacidades refieren al contexto de aplicación de saberes. El perfil que está formándose al cursar esta capacitación laboral debe ser capaz de:

- 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.
- Gestionar los procesos productivos con eficacia y eficiencia.

PROVINCIA DE LA PAMPA Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

Contenidos - ejes temáticos

Los contenidos se vinculan con las capacidades que se pretende que el grupo de estudiantes adquieran al finalizar el curso. Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Salame criollo.
- 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 Jamón crudo (iniciación).
- Técnicas: Crudos y Embutidos Escaldados.
- Chorizo colorado - Paté pirineo -Bondiola y Jamón crudo (continuación).
- Técnicas: Crudos, Embutidos Estacionados y Paté.
- Chorizo de pollo - Fiambre de pollo.
- Técnica: Embutidos Frescos y Embutidos Escaldados.
- Técnica: Embutidos Escaldados - Escabeches - Encurtidos -
- Carré ahumado. Queso, Lomo de cerdo
- 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.
- Normas de control de sanidad.
- Manejo seguro de productos alimenticios.

Actividades formativas

Las actividades formativas deben incorporar y poner en práctica en forma progresiva los distintos elementos que requiere la formación.

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/problemas vinculadas con la elaboración y conservación de embutidos y chacinados.
- Propuesta de análisis de casos modelos que puedan servir para la discusión e intercambio de las soluciones elegidas.
- Prácticas y/o ejercicios de desarrollo de actividades que simulen el proceso de elaboración y conservación de chacinados y embutidos.

///.-

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO VII

"Elaboración y conservación de hidromiel"

Identificación de la certificación

Sector de actividad socio productiva: **Hotelería y gastronomía**

Familia profesional: **Hotelería y gastronomía**

Denominación del certificado de referencia: **Capacitación Laboral en "Elaboración y conservación de hidromiel"**

Ámbito de la trayectoria formativa: **Hotelería y gastronomía**

Tipo de certificación: **Capacitación Laboral**

Justificación

Se apunta a promover la "*Elaboración y conservación de hidromiel*" de acuerdo a demandas socioproductivas de las microrregiones de La Provincia. La producción apícola como actividad productiva crece sostenidamente, producto del trabajo de apicultores, salas de extracción y ofertas hacia el mercado provincial, nacional e internacional. La transformación de este alimento en una bebida alcohólica y energizante que implica ampliar las posibilidades para que las personas mejoren sus actividades laborales tanto en relación de dependencia, como en un emprendimiento propio. Teniendo en cuenta que este tipo de actividad requiere mínimos niveles de inversión para su desarrollo. Se busca la empleabilidad aprovechando las oportunidades que ofrece el contexto productivo regional.

El curso además apunta a motivar al estudiantado en la capacitación permanente en la Familia Profesional de Hotelería y Gastronomía.

Área ocupacional

Los saberes adquiridos en el curso permiten a las personas desempeñarse laboralmente en el sector servicios de gastronomía, venta de bebidas y alimentos, servicios de comidas, catering, entre otros.

En este curso, las personas aprenderán a elaborar y conservar hidromiel, para su posterior venta o para poder insertarse laboralmente en empresas del sector.

Capacidades profesionales para el perfil en su conjunto

Las capacidades refieren al contexto de aplicación de saberes. El perfil que está formándose al cursar esta capacitación laboral debe ser capaz de:

- Reconocer diferentes insumos y materias primas básicas.
- Actuar responsablemente en operaciones con máquinas y equipos.
- Reconocer y manejar herramientas y equipos utilizados para la elaboración y formulación de hidromiel (dulce, semiseca y seca).

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

Carga horaria

El curso de "Elaboración y conservación de embutidos y chacinados" tiene una carga horaria de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

Referencial de ingreso

Se requiere certificado de nivel primario avalado por autoridad competente.

Requisitos mínimos de infraestructura, equipamiento y/o insumos

- Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un espacio áulico apropiado para la elaboración y conservación de chacinados y embutidos.

Ocasionalmente se utilizará equipamiento informático para hacer simulación y ejercicios varios.

- 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.

ANEXO VI DISPOSICIÓN N° 061/21.-

GLC/com/msE/jur



Prof. Mg. GLADYS DEL LUJÁN CRUSEÑO
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO VII

"Elaboración y conservación de hidromiel"

Identificación de la certificación

Sector de actividad socio productiva: **Hotelería y gastronomía**

Familia profesional: **Hotelería y gastronomía**

Denominación del certificado de referencia: **Capacitación Laboral en "Elaboración y conservación de hidromiel"**

Ámbito de la trayectoria formativa: **Hotelería y gastronomía**

Tipo de certificación: **Capacitación Laboral**

Justificación

Se apunta a promover la "Elaboración y conservación de hidromiel" de acuerdo a demandas socioproductivas de las microrregiones de La Provincia. La producción apícola como actividad productiva crece sostenidamente, producto del trabajo de apicultores, salas de extracción y ofertas hacia el mercado provincial, nacional e internacional. La transformación de este alimento en una bebida alcohólica y energizante implica ampliar las posibilidades para que las personas mejoren sus actividades laborales tanto en relación de dependencia, como en un emprendimiento propio. Teniendo en cuenta que este tipo de actividad requiere mínimos niveles de inversión para su desarrollo. Se busca la empleabilidad aprovechando las oportunidades que ofrece el contexto productivo regional.

El curso además apunta a motivar al estudiantado en la capacitación permanente en la Familia Profesional de Hotelería y Gastronomía.

Área ocupacional

Los saberes adquiridos en el curso permiten a las personas desempeñarse laboralmente en el sector servicios de gastronomía, venta de bebidas y alimentos, servicios de comidas, catering, entre otros.

En este curso, las personas aprenderán a elaborar y conservar hidromiel, para su posterior venta o para poder insertarse laboralmente en empresas del sector.

Capacidades profesionales para el perfil en su conjunto

Las capacidades refieren al contexto de aplicación de saberes. El perfil que está formándose al cursar esta capacitación laboral debe ser capaz de:

- Reconocer diferentes insumos y materias primas básicas.
- Actuar responsablemente en operaciones con máquinas y equipos.
- Reconocer y manejar herramientas y equipos utilizados para la elaboración y formulación de hidromiel (dulce, semiseca y seca).

PROVINCIA DE LA PAMPA Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- Interpretar los análisis físicos y químicos. Grado Baumé. Temperatura. PH. Densidad. Graduación alcohólica. Acidez volátil.
- Aplicar normas de Seguridad e Higiene en las operaciones con máquinas y equipos de trabajo.
- Desarrollar habilidades de gestión para promover el autoempleo y su empleabilidad.
- Realizar y controlar los diferentes tipos de hidromiel.
- Gestionar los procesos productivos y de venta con eficacia y eficiencia.

Contenidos - ejes temáticos

Los contenidos se vinculan con las capacidades que se pretende que el grupo de estudiantes adquieran al finalizar el curso. Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Identificación y análisis de las situaciones problema.
- Transformaciones químicas de la materia.
- Trabajo de laboratorio: Identificación de materiales y equipamiento.
- Fermentación: tipos y usos en la industria.
- Parámetros físicos y químicos: temperatura, PH, densidad, acidez total, volátil, graduación alcohólica, grados Baumé.
- Proceso de elaboración: cocción, inoculación, fermentación, trasiego, filtración, envasado, etiquetado.
- Difusión, promoción, venta y comercialización.
- Elementos de protección personal (EPP) casco, protectores auditivos, oculares y faciales, overol, borceguíes, guantes.
- Cartelería de sectores (tránsito y de EPP).
- Extintores.
- Extractores de polvo.
- Iluminación artificial.
- Formulación y aplicación de los distintos tipos de aromatizantes.
- Elaboración y desarrollo de técnicas de conservación.
- Normas de control de sanidad.
- Manejo seguro de productos alimenticios.

Actividades formativas

Las actividades formativas deben incorporar y poner en práctica en forma progresiva los distintos elementos que requiere la formación.

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

- Resolución de situaciones/problemas vinculadas con la elaboración y conservación de hidromiel.

///.-

PROVINCIA DE LA PAMPA Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

- Propuesta de análisis de casos modelos que puedan servir para la discusión e intercambio de las soluciones elegidas.
- Prácticas y/o ejercicios de desarrollo de actividades que simulen el proceso de elaboración y conservación de hidromiel.
- Desarrollo de actividades en los entornos formativos de laboratorio y en la sala de Industria.
- Conocimiento de las instalaciones, herramientas y equipos adecuados al desarrollo de la producción y conservación de la bebida.
- Reconocimiento de las materias primas e insumos necesarios: Termómetro, densímetro, tiras reactivas PH, probeta, coladores, biodigestores, trampas de agua, levaduras peleteadas deshidratadas, Reactivos y antisépticos (metabisulfito de sodio y potasio), clarificantes (bentonita), polen, esencias, cáscaras de naranjas, canela, entre otros.
- Limpieza y mantenimiento de máquinas y equipos y utensilios de trabajo.
- Reconocimiento y uso correcto de los E.P.P. Elementos de protección personal:

Carga horaria

El curso de "*Elaboración y conservación de hidromiel*" tiene una carga horaria de CINCUENTA (50) horas reloj:

Referencial de ingreso

Se requiere certificado de nivel primario avalado por autoridad competente.

Requisitos mínimos de infraestructura, equipamiento y/o insumos

- Espacio físico: Para el desarrollo del curso se requiere de un espacio mínimo disponible de 100 m². Preferentemente con: buena iluminación natural y artificial, adecuada ventilación, y elementos de seguridad eléctrica en el aula taller, laboratorio y sala de industria.
- Cabe destacar que la extensión del espacio estará condicionada a la cantidad de estudiantes y las posibilidades de la institución.
- Equipamientos e Insumos para la elaboración y conservación de hidromiel.

Destinados a la preparación del mosto.

A la fermentación y maduración: Envase para fermentar (fermentador): Botellas, bidones o damajuanas de vidrio, tanque de acero inoxidable, polietileno. Bloqueador de aire o válvulas de fermentación (bidón). Manguera de plástico (para uso alimenticio) para realizar los trasiegos. Mostímetro, termómetro y medidor de PH.

Para la filtración: Filtro compacto para filtración de muestras en el laboratorio fabricados totalmente de acero inoxidable. Malla metálica de acero inoxidable para filtrar muestras con tierras de diatomeas y filtro de placa de celulosa). Filtro de placas: capacidad 200- 300 litros hora.

Para el envasado: Botellas de 500 cm³ y corchos.

- Balanza digital electrónica. Utensilios de cocina. Olla de acero inoxidable, enlozada o de metal esmaltado (no usar de hierro o aluminio). Capacidad

///.-

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///4.-

30 - 50 litros. Cuba de escaldado en acero inoxidable. Capacidad 400 litros. Gas natural. Quemador / anafe: suficientemente fuerte para soportar la olla con el agua y generar el calor necesario, de acuerdo al volumen elegido.

- Ocasionalmente se utilizará equipamiento informático para hacer simulación y ejercicios varios.
- 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.

ANEXO VII DISPOSICIÓN N° 061/21.-

GL/C/est/mr/ljmr




Prof. Mg. GENYYS DEL LUJÁN CRUSEÑO
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional
ANEXO VIII

"Edición digital de fotografías para eventos"

Identificación de la certificación

Sector de actividad socio productiva: **Informática**

Familia profesional: **Informática**

Denominación del certificado de referencia: **Capacitación Laboral en "Edición digital de fotografías para eventos"**

Ámbito de la trayectoria formativa: **Informática**

Tipo de certificación: **Capacitación Laboral**

Justificación

La capacitación introduce en la edición de fotografías para eventos y pone el acento en el aprovechamiento de las herramientas informáticas. Aborda conceptos de la fotografía y de las características de la edición utilizados en los servicios fotográficos de diversos eventos. Por su carácter inicial, también se inicia al grupo de estudiantes en la temática de la imagen a través de algunas herramientas digitales.

Está orientado a trabajar conceptos relativos al registro, la edición, el tratamiento y a la reproducción de las fotografías y el control de los sistemas digitales de procesamiento a través de software específico y gratuito.

El objetivo principal es capacitar a las personas en la utilización de los recursos tecnológicos para realizar la edición digital de fotografías, mantener el software específico para el armado de los productos o servicios de ventas de fotografías para diversos tipos de eventos.

Área ocupacional

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona desempeñarse laboralmente en empresas que demanden tareas de fotografía y edición para eventos en relación de dependencia o bien iniciando un emprendimiento personal. Con el curso se espera motivar al grupo de estudiantes en la continuidad de su trayectoria formativa en la Familia de Informática y en el ámbito del diseño y de 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 simulando a las utilizadas en la industria del diseño de imágenes:

- Producir los recursos necesarios de fotografías de eventos de acuerdo a los trabajos solicitados.
- Identificar y seleccionar las fuentes de información.
- Recoger y procesar aquella que resulte relevante.

PROVINCIA DE LA PAMPA Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- Operar sobre los procesos y las técnicas básicas relativas al registro, la edición, el procesamiento, la reproducción de fotografías digitales.
- Integrar las partes de la imagen para lograr un producto o servicio solicitado.
- Desarrollar capacidades de comunicación con los productos y servicios brindados.
- Aplicar la normativa legal correspondiente a los medios de comunicación.

Contenidos - ejes temáticos

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Características de la edición y de las fotografías para diversos tipos de eventos.
- Introducción al diseño de fotografías digitales: optimización en la edición y de trabajo en cada proyecto artístico técnico de diseño.
- Medición y control de resultados, seguimiento y cálculo del trabajo y el cumplimiento de las solicitudes del producto y servicio.
- Elementos para la edición digital: tecnología, logística y operaciones. Diseño de fotografías sociales en buscadores de internet.
- Edición y establecimiento de parámetros de calidad y propiedad.
- Diseño de logos: Logo (distintas tipografías para utilizar, colores y texturas de la marca).
- Diseño de piezas gráficas para eventos: Tarjetas digitales e impresas para distintos eventos (kits para mesas con cajas, toppers, láminas, chalkboards, carteles, invitaciones y guirnaldas decorativas.)
- Diseño de piezas gráficas para redes sociales: fotos de perfil, de portada, historias, historias destacadas, flyer, posteos.
- Papelería comercial: Tarjetas personales, catálogos, etiquetas, cierres de bolsas y panfletos. Conceptos básicos de imagen digital.
- Reconocimiento y formatos básicos de imagen, fuentes tipográficas Descripción de las herramientas e insumos necesarios para instalar un taller en casa.
- Tips sobre papeles e impresión.
- Nociones de materiales, insumos, máquinas, costos, venta, rentabilidad.
- Descripción de todos los elementos que componen la caja de herramientas. Comandos de manipulación de objetos. Utilización de rellenos e imágenes incrustadas. Aplicación de efectos, vectorización, trabajo con la plantilla de golosinas. Tips para el diseño de las etiquetas.

Actividades formativas

Las actividades formativas de este espacio curricular deben incorporar y poner en práctica en forma progresiva los distintos elementos conceptuales y tecnológicos a partir

///.-

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

de la necesidad de brindar un servicio de edición de fotografías para eventos. 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 la población destinataria objetivo.
- Estudio de casos que puedan servir de modelo y discusión de las soluciones elegidas en cada caso.
- Prácticas y/o ejercicios de desarrollo atendido a los criterios señalados inicialmente.

Carga horaria

El curso de "Edición digital de fotografías para eventos" tiene una carga horaria de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

Referencial de ingreso

Se requiere certificado de nivel primario avalado por autoridad competente.

Requisitos mínimos de infraestructura, equipamiento y/o insumos

- Espacio físico para el desarrollo del curso: Se requiere de un aula-laboratorio escolar de informática equipada con un equipo de computación.
- Equipamiento e insumos: Los equipos informáticos tendrán sistema operativo, conexión de red y navegador de utilización difundida. Deberán estar conectados a Internet con buena conectividad. Se dispondrá de bibliografía y documentación (normas, folletos, manuales, u otros). Se preverá también el acceso a internet para poder acceder a sitios web que puedan servir de modelos y para realizar experiencias de edición de fotografías digitales.
- El equipamiento e infraestructura antedichos deberán contar con las condiciones de Seguridad e Higiene de acuerdo a la normativa específica.

ANEXO VIII DISPOSICIÓN N° 061/21.-

GLC/cerr/msd/jmr



Prof. Mg. GLADYS DEL LUJÁN CRUSEÑO
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación
ANEXO X

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

"Introducción a la herrería de obra"

Identificación de la certificación

Sector de actividad socio productiva: **Mecánica, metalmecánica y metalurgia**

Familia profesional: **Mecánica, metalmecánica y metalurgia**

Denominación del certificado de referencia: **Capacitación Laboral en "Introducción a la herrería de obra"**

Ámbito de la trayectoria formativa: **Mecánica, metalmecánica y metalurgia**

Tipo de certificación: **Capacitación Laboral**

Justificación

Este curso está dirigido para todo personal que precise iniciar, complementar, actualizar y proseguir su formación en el ámbito de la herrería de obra y sus servicios asociados.

La persona luego de la capacitación podrá interpretar la documentación básica, las muestras o confeccionar bocetos para la fabricación de elementos herrería de obra. Seleccionar materiales. Realizar conformados en T y efectuar armados de estructuras metálicas simples.

Área ocupacional

Los saberes adquiridos en el curso permiten a la persona desempeñarse laboralmente en empresas que demanden tareas de soldadura básica en relación de dependencia o bien iniciando un emprendimiento personal.

Capacidades profesionales para el perfil en su conjunto

Las capacidades refieren al contexto de aplicación de saberes. El perfil que está formándose al cursar esta capacitación laboral debe ser capaz de:

- Adecuar el lugar de trabajo garantizando la movilidad de los equipos y la aplicación de las normas de Seguridad e Higiene.
- Acondicionar los equipos de trabajo de acuerdo a las consignas de trabajo solicitadas y supervisadas.
- Aplicar las técnicas de corte y fusión de materiales, empleando métodos de trabajo adecuados a la calidad y a la seguridad.
- Ejecutar las técnicas de soldadura y herrería con los equipos, empleando los métodos de trabajo identificados y desarrollando calidad en el producto solicitado.
- Emplear los procesos involucrados en la herrería de obra básica.
- Aplicar normas de seguridad, de calidad, de confiabilidad, de higiene y de cuidado del medio ambiente en todas las operaciones de herrería, soldadura

PROVINCIA DE LA PAMPA
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

y corte de materiales.

- Utilizar técnicas de conformado de materiales para la fabricación y/o reparación de productos de herrería simples, técnicas de operación en el uso de herramientas, máquinas y equipos para realizar las distintas operaciones de conformado en frío y caliente de materiales.
- Usar técnicas de metrología y trazado sobre la superficie de perfiles y/o chapas para su posterior procesamiento, métodos de trabajo y optimizando su aprovechamiento.
- Autoevaluar las actividades específicas apuntando a la mejora de la calidad de la tarea y de la productividad.
- Estructurar los tiempos sobre su propio trabajo y controlar el cumplimiento de los mismos por parte de las personas a su cargo.
- Fabricar o reparar productos de herrería simples, empleando método de trabajo y calidad de producto.
- Interpretar la información contenida en documentaciones técnicas simples.
- Preparar y mantener en buen estado de uso y conservación los materiales a trabajar y los consumibles a utilizar.

Contenidos - ejes temáticos

Los contenidos a trabajar en las actividades formativas son:

- Documentaciones técnicas, administrativas, o muestras para organizar, fabricar y/o verificar productos de herrería.
- Metrología y trazado. Elementos de medición y verificación: Regla, calibre, escuadra, nivel, otros. Características, modo de uso. Aplicaciones.
- Conformado mecánico, herrería y soldadura. Sistema de unidades: Sistema Métrico Legal Argentino (SIMELA) y en pulgadas. Pasajes de unidades y de sistemas. Aplicaciones. Fracciones, operaciones con fracciones.
- Planos: Líneas, simbologías, tipos, entre otros. Acotaciones. Vistas. Normas de representación gráfica. Interpretación. Simbología de tipos de herrería de obra.
- Fabricación de productos y estructuras simples de herrería. Ambiente en los procesos de fabricación.
- Uniones básicas: A tope. En T. Traslapada. A escuadra. De canto.
- Hojas de operaciones: Ítems que la componen. Alcances.
- Lugar y tiempos de trabajo: Seguridad y maniobrabilidad. Preparación. Producción.
- Preparación de superficies a soldar: En forma de V. Doble V. U. Doble U. Aplicando método de trabajo para asegurar la penetración total.
- Accesorios del equipo de soldadura, herrería y/o corte: Método de trabajo para la preparación. Montaje y desmontaje de los accesorios.
- Insumos: Clasificación. Características. Usos. Normas de Seguridad.

///.-

PROVINCIA DE LA PAMPA Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

Actividades formativas

Las actividades formativas deben incorporar y poner en práctica en forma progresiva los distintos elementos que requiere la formación. 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/problemas vinculadas con los trabajos de herrería de obra.
- Propuesta de análisis de casos modelos que puedan servir para la discusión o el intercambio de las soluciones elegidas.
- Prácticas y/o ejercicios de desarrollo de actividades y evaluaciones que simulen las tareas básicas de herrería de obra.

Carga horaria

El curso de "Introducción a la herrería de obra" tiene una carga horaria de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

Referencial de ingreso

Se requiere certificado de nivel primario avalado por autoridad competente.

Requisitos mínimos de infraestructura, equipamiento y/o insumos

- Espacio físico para el desarrollo del curso se requiere de un espacio taller apropiado para el desarrollo de las tareas de herrería de obra.

Ocasionalmente se utilizará equipamiento informático para hacer simulación y ejercicios varios.

- 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. Se requieren insumos de soldadura, herrería y corte.

ANEXO X DISPOSICIÓN N° 061/21.-

GLC/eam/msf/jmr



Prof. Mg. GLADYS DEL LUJÁN CRUSEÑO
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional