

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

SANTA ROSA, 17 de mayo de 2021

VISTO

El Expediente N° 11070/2018, 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 las Capacitaciones Laborales que figuran dentro del mencionado Catálogo 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 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 desarrollado junto a las instituciones de Formación Profesional los materiales curriculares necesarios para el desarrollo de nuevas ofertas de Capacitación Laboral en la provincia de La Pampa;

Que, a tales efectos, resulta necesario establecer los materiales

///.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

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 las ofertas formativas propuestas;

Que el Equipo Técnico de la Subsecretaría de Educación Técnico Profesional ha realizado su análisis a fin de validar la pertinencia y calidad de las ofertas formativas presentadas;

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

Artículo 2°.-Regístrese, publíquese, comuníquese y pase a las Dirección General de Planeamiento, Área de Evaluación e Investigación Educativa y a las Instituciones de Formación Profesional, a sus efectos.-

DISPOSICIÓN N° 045/21.-
GLC/eem/msf/me/jmr




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

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO I

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

Materiales Curriculares

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

Familia Profesional: Agropecuaria
1. Buenas prácticas hortícolas
2. Industrialización a pequeña escala de carne porcina
3. Instalaciones agropecuarias en la producción de cerdos
4. Máquinas, equipos e implementos agropecuarios
5. Nutrición ganadera
6. Producción de cerdos
7. Producción de forrajes

ANEXO I DISPOSICIÓN N° 045/21.-
GLC/eem/msf/me/jmr




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

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional ANEXO II

Buenas prácticas hortícolas

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **HORTÍCOLA**

FAMILIA PROFESIONAL: **AGROPECUARIO**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **"BUENAS PRÁCTICAS HORTÍCOLAS"**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **HORTÍCOLA**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

El curso introduce de modo general a sus destinatarios/as en la producción hortícola con el objetivo de formarlos/as en la aplicación de las buenas prácticas de horticultura, a lo largo de todo el año en la región pampeana. Se introduce en los diferentes temas y acciones que permitirán integrar las buenas prácticas de cultivo a los desafíos de la producción y de la comercialización de hortalizas frescas. Con el mismo, se espera poder brindar una herramienta que contribuya a la mejora en la producción hortícola, fortaleciendo la seguridad del consumidor/a y la sustentabilidad del productor/a desde el punto de vista social, ambiental y económico.

ÁREA OCUPACIONAL

Las capacidades adquiridas con el desarrollo de la presente capacitación, permitirán a las personas modificar y adoptar la producción de hortalizas aplicando los criterios de las buenas prácticas en el ámbito laboral privado o público y bajo supervisión profesional. En relación con el nivel de autonomía en el trabajo, el mismo va a depender del propio desempeño, de la escala de producción y de la tecnología que se implemente.

CAPACIDADES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Caracterizar la producción de hortalizas en la región y a lo largo de todo el año.
- Conocer e interpretar la legislación en torno a las Buenas Prácticas Agrarias (BPA)¹.
- Identificar las posibles problemáticas de la producción de hortalizas y su relación con la salud y el ambiente.
- Analizar los efectos de la contaminación biológica y química.
- Mejorar técnicas relacionadas a la producción de hortalizas.
- Incorporar las normas de Seguridad e Higiene en el ámbito laboral.
- Analizar, a partir de las BPA, las posibles modificaciones en los establecimientos productivos.
- Mejorar los procesos relacionados a la inocuidad y el acondicionamiento de los productos cosechados.
- Incorporar nuevas técnicas para mejorar la calidad y la cantidad de productos cosechados.
- Adaptar los espacios físicos a las BPA.

///.-

1 Más información: https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta-acerca_de_las_bpa.pdf

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- Interpretar la información técnica, escrita o verbal que se presente en relación a los procesos y/o tecnologías aplicables a la producción de hortalizas.
- Establecer una comunicación adecuada sobre el trabajo a realizar.
- Seleccionar, de acuerdo a las normas de Seguridad e Higiene y del material de trabajo: las herramientas, los elementos de protección personal, los insumos y las técnicas implicadas en el desarrollo de cada tarea.
- Administrar los materiales necesarios para la obtención y el avance de los trabajos, según las condiciones de tiempo y calidad establecidas para cada proceso.
- Analizar la factibilidad del proyecto hortícola.
- Prever los recursos a utilizar y las actividades a desarrollar.
- Seleccionar e identificar la calidad de las máquinas, herramientas e insumos necesarios.
- Realizar distintos tipos de planos y esquemas hortícolas.
- Utilizar y mantener los recursos de modo eficiente.
- Evaluar y decidir sobre las medidas a tomar frente a diversos problemas que puedan surgir.
- Gestionar la compra de insumos y de servicios de reparación de la infraestructura.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

- Introducción al mundo del trabajo relacionado con la horticultura y sus buenas prácticas.
- Definición de las BPA. Normativa vinculada a las BPA: Código Alimentario Argentino (CAA); trazabilidad; Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA); rotulado/etiquetado, documento sanitario de Tránsito de Producto Vegetal (DTV).
- Recomendaciones de BPA.
- Establecimiento: sitio de producción, recursos humanos, salud, higiene y seguridad laboral.
- Suelo y sustratos.
- Producción sin suelo.
- Cultivos.
- Material de propagación: semillas.
- Consideraciones generales sobre cosecha y pos cosecha.
- Insumos: fertilizantes, enmiendas y biológicos.
- Manejo Integrado de Plagas (MIP) y sus métodos.
- Componentes esenciales para un programa de manejo integrado de plagas.
- Inserción en el mundo del trabajo.

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 las buenas prácticas de horticultura. Para tal fin se realizarán las siguientes actividades:

- Abordar material de lectura donde se incluye la legislación relacionada a las BPA; boletines y materiales desarrollados por el programa oficial de ali-

///.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

- mentos argentinos.
- Analizar las BPA e identificar la normativa en su lugar de trabajo y sus incumplimientos.
 - Abordar situaciones reales de establecimientos productivos para su análisis y elaboración de propuestas de soluciones basadas en las recomendaciones para las BPA.
 - Planificar el espacio físico y proponer la producción de hortalizas aplicando las BPA.
 - Elaboración de textos sobre los principales contenidos a desarrollar en el curso.
 - Necesidades de insumos en la producción hortícola. Gestión para su adquisición. Análisis de presupuestos. Nociones de costos.
 - Normas de Higiene y Seguridad. Toxicidad de materiales. Manipulación de equipos, herramientas e insumos. La indumentaria. Residuos orgánicos e inorgánicos.
 - Normativas pertinentes.

CARGA HORARIA MÍNIMA

"Buenas prácticas hortícolas" tiene una duración de SESENTA (60) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere certificado de nivel primario.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- Recursos didácticos y digitales necesarios para el desarrollo del curso.

ANEXO II DISPOSICIÓN N° 045/21.-

GLC/eem/msf/me/jmr




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

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional ANEXO III

Industrialización a pequeña escala de carne porcina

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **GANADERÍA**

FAMILIA PROFESIONAL: **AGROPECUARIO**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **"INDUSTRIALIZACIÓN A PEQUEÑA ESCALA DE CARNE PORCINA"**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **GANADERÍA**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

El curso introduce de modo general a sus destinatarios/as en la industrialización a pequeña escala de carne porcina desarrollada durante todo el año y en la región pampeana. El objetivo de la capacitación es formarlos/as en las principales tareas y en la aplicación de las técnicas básicas para la industrialización porcina en un nivel inicial.

ÁREA OCUPACIONAL

Las capacidades adquiridas a lo largo del curso permitirán a los/as estudiantes desempeñar las tareas básicas de la industrialización de carne porcina a pequeña escala. El nivel de autonomía en el trabajo que desarrolle el/la egresado/a va a depender del propio desempeño, de la escala de producción y de la tecnología que se implemente.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Analizar la factibilidad de un proyecto de industrialización en pequeña escala de carne porcina.
- Prever los recursos a utilizar y las actividades a desarrollar.
- Reconocer la calidad de los insumos necesarios.
- Seleccionar y operar máquinas para la elaboración de chacinados y embutidos.
- Realizar distintos tipos de productos comestibles de carne porcina.
- Conocer la legislación vigente.
- Aplicar buenas prácticas de manufactura.
- Identificar las diversas razas porcinas.
- Realizar prácticas de manejo referidas a las distintas categorías de porcinos.
- Reconocer y tratar enfermedades para mantener el buen estado sanitario de los animales y de las instalaciones.
- Aplicar normas de Seguridad e Higiene y pautas de buenas prácticas ganaderas en la producción porcina.
- Utilizar y mantener los recursos de modo eficiente.
- Realizar reparaciones básicas.
- Evaluar y decidir sobre las medidas a tomar frente a descomposturas y/o

///.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

roturas de maquinarias, equipamientos o herramientas.

- Gestionar la compra de insumos y de servicios de reparación de la infraestructura.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

- La industrialización de carne porcina y sus aspectos sociales y económicos en la región.
- Instalaciones y maquinarias para la elaboración de chacinados y embutidos.
- Calidad de la carne y de los insumos para la industrialización de los diferentes chacinados y embutidos.
- Elaboración de distintas formas y tipos de producción porcina.
- Legislación sanitaria y medioambiental para las plantas industrializadoras de carne porcina.
- Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de embutidos y chacinados.
- Tratamiento de efluentes.
- Razas y categorías porcinas.
- Aspectos generales de enfermedades de porcinos.
- La alimentación de los porcinos.
- El agua en la producción porcina.
- Organización y gestión de las actividades de utilización y de mantenimiento primario de los implementos utilizados en la industrialización porcina.
- Reparaciones básicas de implementos agrícolas.
- Interpretación de manuales e instructivos específicos.
- Necesidades de insumos en la industrialización de carne porcina a pequeña escala. Gestión para su adquisición. Análisis de presupuestos. Nociones de costos.
- Normas de Higiene y Seguridad. Toxicidad de materiales. 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 industrialización porcina de pequeña escala en la región pampeana y durante todo el año. Para tal fin se realizarán las siguientes actividades:

- Elaboración de textos sobre los principales contenidos a desarrollar en el curso.
- Relevamiento y análisis de la ganadería porcina.
- Ejecución supervisada, sustentable y eficiente de la industrialización porcina a pequeña escala.
- Organización y gestión de las actividades de industrialización y conservación de carne porcina.
- Reparaciones sencillas de las máquinas, equipos e implementos utilizados.
- Interpretación de manuales e instructivos de uso.

///.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

- Necesidades de insumos en la industrialización. Gestión para su adquisición. Nociones de costos.
- Manejo eficiente de las distintas técnicas que intervienen en cada una de las etapas del proceso de industrialización porcina.
- Normas de Higiene y Seguridad. Toxicidad de materiales. Manipulación de equipos, herramientas e insumos. La indumentaria. Residuos orgánicos e inorgánicos. Normativas pertinentes.

CARGA HORARIA MÍNIMA

"Industrialización a pequeña escala de carne porcina" tiene una duración de SESENTA (60) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere certificado de nivel primario.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- Recursos didácticos y digitales necesarios para el desarrollo del curso.

ANEXO III DISPOSICIÓN N°045/21.-

GLC/eem/msf/me/jmr




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

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional ANEXO IV

Instalaciones agropecuarias en la producción de cerdos

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **GANADERÍA**

FAMILIA PROFESIONAL: **AGROPECUARIO**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **"INSTALACIONES AGROPECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CERDOS"**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **GANADERÍA**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

El curso introduce de modo general a sus destinatarios/as en las instalaciones agropecuarias y en las obras de infraestructura que se utilizan en la producción de cerdos a lo largo todo el año, en la región pampeana. El objetivo de la capacitación es formar a los/as cursantes en las principales tareas y en la aplicación de las técnicas básicas para generar y mantener las instalaciones agropecuarias de la producción de cerdos.

ÁREA OCUPACIONAL

Las capacidades adquiridas a lo largo del curso, permitirán a los/as estudiantes desempeñar las tareas básicas para la generación y el mantenimiento de las instalaciones necesarias para la producción de cerdos. El nivel de autonomía en el trabajo 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 construcción y el mantenimiento de las obras de infraestructura necesarias para la producción de cerdos.
- Mantener en uso las instalaciones destinadas a la producción porcina.
- Realizar reparaciones básicas.
- Operar eficientemente las máquinas, equipos y herramientas para el trabajo en la producción porcina.
- Gestionar la compra de insumos relacionados con las instalaciones del sector.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

- Instalaciones y obras de infraestructura agropecuarias básicas: Relevamiento e inventario. Tipos de cercos y alambrados en la producción porcina. Mantenimiento y reparación de tranqueras, mangas, bretes y corrales. Conocimientos básicos de aguadas. Edificaciones básicas en la producción porcina.
- Organización y gestión de las actividades de construcción y de manteni-

///.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- miento primario. Reparaciones de las instalaciones y obras de infraestructura. Interpretación y elaboración de planos y croquis. Necesidades de insumos en la empresa porcina. 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 construcción y el mantenimiento de las instalaciones y de la infraestructura básica que posibilite la producción de cerdos en la región pampeana, durante todo el año. Para tal fin se realizarán las siguientes actividades:

- Relevamiento, análisis e inventario de: las instalaciones y obras de infraestructura básicas en la producción porcina; de los tipos de cercos y alambrados utilizados; del mantenimiento y de la reparación de tranqueras, mangas, bretes y corrales; de las aguadas y de las edificaciones específicas.
- Ejecución supervisada de las distintas etapas de la construcción y de mantenimiento de las instalaciones e infraestructuras de la producción de cerdos, utilizando en forma sustentable y eficiente los recursos disponibles de suelo, equipamiento, insumos y mano de obra.
- Organización y gestión de las actividades de construcción y de mantenimiento primario. Reparaciones de las instalaciones y obras de infraestructura. Interpretación y elaboración de planos y croquis. Necesidades de insumos en la empresa agropecuaria. 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 construcción y de mantenimiento de las instalaciones de la producción de cerdos.
- Normas de Higiene y Seguridad. Toxicidad de materiales. Manipulación de equipos, herramientas e insumos. La indumentaria. Residuos orgánicos e inorgánicos. Normativas pertinentes.

CARGA HORARIA MÍNIMA

"Instalaciones agropecuarias en la producción de cerdos" tiene una duración de SESENTA (60) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere certificado de nivel primario.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- Espacio físico destinado a la producción de cerdos, tanto al aire libre como
- ///.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

bajo cubierta y para el guardado de las herramientas necesarias para el tipo de producción.

- Equipamiento, insumos y herramientas suficientes para la construcción de instalaciones e infraestructuras básicas en la producción porcina.
- Recursos didácticos y digitales necesarios para el desarrollo del curso.

ANEXO IV DISPOSICIÓN N° 045/21.-

GLC/eem/msf/me/jmr



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

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional ANEXO V

Máquinas, equipos e implementos agropecuarios

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **SERVICIOS AGROPECUARIOS**

FAMILIA PROFESIONAL: **AGROPECUARIO**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **"MÁQUINAS, EQUIPOS E IMPLEMENTOS AGROPECUARIOS"**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **SERVICIOS AGROPECUARIOS**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

El curso introduce de modo general a sus destinatarios/as en el conocimiento de las máquinas, equipos e implementos que se utilizan en la producción agropecuaria a lo largo todo el año, en la región pampeana. El objetivo de la capacitación, es formar a los/as cursantes en las principales tareas y en la aplicación de las técnicas básicas para utilizar y mantener las máquinas, equipos e implementos agropecuarios.

ÁREA OCUPACIONAL

Las capacidades adquiridas a lo largo del curso, permitirán a los/as estudiantes desempeñar las tareas básicas de utilización y mantenimiento de las máquinas, equipos e instalaciones agropecuarias. El nivel de autonomía en el trabajo a desempeñar dependerá del trabajo personal, de la escala de producción y de la tecnología que se implemente.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Prever los recursos a utilizar y las actividades a realizar para la utilización y el mantenimiento de máquinas, equipos e implementos agrícolas.
- Operar eficientemente máquinas, equipos y herramientas.
- Realizar reparaciones básicas.
- Operar eficientemente las máquinas, equipos y herramientas para el trabajo en la producción agropecuaria.
- Evaluar y decidir sobre las medidas a tomar frente a descomposturas y/o roturas de las máquinas, equipos e implementos.
- Gestionar la compra de insumos y de servicios de reparación de las máquinas, equipos y herramientas.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

- Mecanismos comunes en las maquinarias de uso agropecuario.
- Clasificación de tractores de uso agrícola. El tractor agrícola y los sistemas que lo forman. Mantenimiento del tractor. Combustibles y lubricantes. Rodamientos.
- Clasificación de la maquinaria agrícola, uso y mantenimiento.

///.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

III.-

- Introducción al taller de mantenimiento y reparaciones.
- Gestión del entorno laboral.
- Normas de Seguridad e Higiene en el taller y en los trabajos rurales.
- Organización y gestión de las actividades de utilización y de mantenimiento primario de los implementos agrícolas.
- Reparaciones básicas de las máquinas, equipos e implementos agrícolas.
- Interpretación de manuales e instructivos.
- Los insumos en la empresa agropecuaria. Análisis de presupuestos. Nociones de costos. Gestión para la adquisición de insumos.
- Normas de Higiene y Seguridad. Toxicidad de materiales. 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 el uso y mantenimiento básico de las máquinas, equipos e implementos de la producción agrícola en la región pampeana, durante todo el año. Para tal fin se realizarán las siguientes actividades:

- Relevamiento, análisis, mantenimiento y reparación de máquinas, equipos e implementos de infraestructura básicos.
- Ejecución supervisada, sustentable y eficiente de las distintas etapas de utilización y de mantenimiento de las máquinas, equipos e implementos de la producción.
- Organización y gestión de las actividades de utilización y de mantenimiento primario. Reparaciones básicas de las máquinas, equipos e implementos.
- Interpretación de manuales e instructivos de uso.
- Necesidades de insumos en la empresa agropecuaria. 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 utilización y de mantenimiento del equipamiento agrícola.
- Normas de Higiene y Seguridad. Toxicidad de materiales. Manipulación de equipos, herramientas e insumos. La indumentaria. Residuos orgánicos e inorgánicos. Normativas pertinentes.

CARGA HORARIA MÍNIMA

"Máquinas, equipos e implementos agrícolas" tiene una duración de SESENTA (60) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere certificado de nivel primario.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

III.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

- Espacio físico destinado a la utilización y al guardado de herramientas, máquinas, equipos e implementos agrícolas.
- Herramientas, máquinas, equipos e implementos agrícolas para la utilización y el mantenimiento básico.
- Recursos didácticos y digitales necesarios para el desarrollo del curso.

ANEXO V DISPOSICIÓN N° 045/21.-
GLC/eem/msf/me/jmr




Prof. Mg. GLADYS DE LUJAN BRUSCA
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO VI

Nutrición ganadera

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **GANADERÍA**

FAMILIA PROFESIONAL: **AGROPECUARIO**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **"NUTRICIÓN GANADERA"**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **GANADERÍA**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

El curso introduce de modo general a sus destinatarios/as en la nutrición de los animales de la producción ganadera que se desarrolla a lo largo todo el año, en la región pampeana. El objetivo de la capacitación, es formar a los/as cursantes en las principales tareas y en la aplicación de las técnicas básicas para la nutrición ganadera.

ÁREA OCUPACIONAL

Las capacidades adquiridas a lo largo del curso, permitirán a los/as estudiantes desempeñar las tareas básicas de nutrición ganadera. El nivel de autonomía laboral a desempeñar 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

- Reconocer las diferencias anatómicas y fisiológicas de los animales mono-gástricos y poligástricos.
- Clasificar los alimentos de uso pecuario.
- Formular raciones de alimentos en relación a las diferentes categorías de animales.
- Realizar tratamientos para el mantenimiento del agua en la ganadería.
- Prever los recursos a utilizar y las actividades a realizar para la nutrición ganadera.
- Utilizar y mantener los recursos de modo eficiente.
- Realizar reparaciones básicas de los recursos utilizados.
- Evaluar y decidir sobre las medidas a tomar frente a descomposturas y/o roturas de los implementos agrícolas.
- Gestionar la compra de insumos y de servicios de reparación de la infraestructura.

///.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

- Clasificación de la ganadería y sus especificidades vinculadas a la nutrición y al tiempo de cría.
- Aspectos básicos de la anatomía de los animales monogástricos y poligástricos.
- Principios de fisiología animal.
- Clasificación de los alimentos de uso pecuario.
- Granos, forrajes y pasturas.
- Formas de aprovechamiento de los recursos forrajeros.
- Formulación de raciones en la nutrición de las diferentes categorías de la ganadería.
- El agua en la producción animal.
- Aspectos básicos de las prácticas de nutrición ganadera.
- Clasificación de los implementos agrícolas utilizados en la alimentación de la ganadería.
- Organización y gestión de las actividades de utilización y de mantenimiento primario de los implementos agrícolas.
- Reparaciones básicas de implementos agrícolas.
- Normas de Seguridad e Higiene.
- Interpretación de manuales e instructivos específicos.
- Necesidades de insumos en la empresa agropecuaria. Análisis de presupuestos. Nociones de costos. Gestión para la adquisición de insumos.
- Normas de Higiene y Seguridad. Toxicidad de materiales. 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 nutrición ganadera en la región pampeana, durante todo el año. Para tal fin se realizarán las siguientes actividades:

- Relevamiento y análisis del ganado y de los tipos de implementos e insumos utilizados.
- Ejecución supervisada, sustentable y eficiente de los diversos tipos de nutrición ganadera.
- Organización y gestión de las actividades de utilización y de mantenimiento primario de la ganadería.
- Reparaciones básicas de las máquinas, equipos e implementos utilizados. Interpretación de manuales e instructivos de uso. Necesidades de insumos en la empresa agropecuaria. 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 nutrición ganadera.
- Normas de Higiene y Seguridad. Toxicidad de materiales. Manipulación de equipos, herramientas e insumos. La indumentaria. Residuos orgánicos e inorgánicos. Normativas pertinentes.

///.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

CARGA HORARIA MÍNIMA

"Nutrición ganadera" tiene una duración de SESENTA (60) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere certificado de nivel primario.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- Espacio físico destinado a la ganadería, a los implementos y a los insumos necesarios.
- Máquinas, equipos, insumos e implementos de la nutrición ganadera.
- Recursos didácticos y digitales necesarios para el desarrollo del curso.

ANEXO VI DISPOSICIÓN N° 045/21.-

GLC/eem/msf/me/jmr



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

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO VII

Producción de cerdos

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **GANADERÍA**

FAMILIA PROFESIONAL: **AGROPECUARIO**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **"PRODUCCIÓN DE CERDOS"**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **GANADERÍA**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

El curso introduce de modo general a sus destinatarios/as en la producción de cerdos que se desarrolla a lo largo todo el año en la región pampeana. El objetivo de la capacitación, es formar a los/as cursantes en las principales tareas y en la aplicación de las técnicas básicas para la producción porcina.

ÁREA OCUPACIONAL

Las capacidades adquiridas a lo largo del curso permitirán a los/as estudiantes desempeñar las tareas básicas de la producción de cerdos. El nivel de autonomía en el trabajo va a depender del desarrollo propio, de la escala de producción y de la tecnología que se implemente.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Prever los recursos a utilizar y las actividades a desarrollar en la producción de cerdos.
- Identificar las diversas razas porcinas.
- Realizar prácticas de manejo referidas a las distintas categorías de porcinos.
- Aplicar técnicas reproductivas de complejidad básica.
- Reconocer y tratar enfermedades para mantener el buen estado sanitario de los animales y de las instalaciones.
- Usar normas de Seguridad e Higiene y desarrollar buenas prácticas ganaderas en la producción porcina.
- Formular raciones a las diferentes categorías de porcinos.
- Prever los recursos a utilizar y las actividades a realizar para desarrollar la producción porcina.
- Utilizar y mantener los recursos de modo eficiente.
- Evaluar y decidir sobre las medidas a tomar frente a descomposturas y/o

///.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

roturas de los implementos agrícolas.

///2.-

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

- La producción de cerdos como sistema.
- Los diferentes sistemas de producción de carne porcina.
- Razas y categorías porcinas.
- Técnicas de manejo reproductivo y sanitario del rodeo porcino.
- Aspectos generales de enfermedades y plan sanitario.
- Conceptos básicos de buenas prácticas ganaderas.
- Aspectos básicos de la anatomía de los porcinos.
- Principios de fisiología animal.
- La alimentación de los porcinos.
- Formulación de raciones en la nutrición de las diferentes categorías de la ganadería porcina.
- El agua en la producción porcina.
- Clasificación de los implementos agrícolas utilizados en la producción porcina.
- Organización y gestión de las actividades de utilización y de mantenimiento primario de los implementos agrícolas de la producción porcina.
- Reparaciones básicas de implementos agrícolas.
- Introducción al taller de mantenimiento y de reparaciones básicas de implementos agrícolas.
- Interpretación de manuales e instructivos específicos.
- Necesidades de insumos en la empresa agropecuaria. Análisis de presupuestos. Nociones de costos. Gestión para la adquisición de insumos.
- Normas de Higiene y Seguridad. Toxicidad de materiales. 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 producción porcina en la región pampeana, durante todo el año. Para tal fin se realizarán las siguientes actividades:

- Relevamiento y análisis de la ganadería porcina y de los tipos de implementos e insumos utilizados.
- Ejecución supervisada, sustentable y eficiente de la producción porcina.
- Organización y gestión de las actividades de utilización y de mantenimiento primario de la ganadería porcina.
- Reparaciones básicas de las máquinas, equipos e implementos utilizados.
- Interpretación de manuales e instructivos de uso.
- Necesidades de insumos en la empresa agropecuaria.
- 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 producción porcina.
- Aplicación de las diversas normas de Higiene y Seguridad.

///.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

CARGA HORARIA MÍNIMA

"Producción de cerdos" tiene una duración de SESENTA (60) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere certificado de nivel primario.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- Espacio físico destinado a la ganadería porcina, a los implementos e insumos necesarios.
- Máquinas, equipos, insumos e implementos de la ganadería porcina.
- Recursos didácticos y digitales necesarios para el desarrollo del curso.

ANEXO VII DISPOSICIÓN N° 045/21.-

GLC/eem/msf/mel/jmr



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

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO VIII

Producción de forrajes

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **SERVICIOS AGROPECUARIOS**

FAMILIA PROFESIONAL: **AGROPECUARIO**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **"PRODUCCIÓN DE FORRAJES"**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **SERVICIOS AGROPECUARIOS**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

El curso introduce de modo general a sus destinatarios/as en la actividad de producción de forrajes con el objetivo de acercar a los/as cursantes a la formación e inserción en el sector profesional. De modo específico, se apunta a que adquieran las capacidades que les permitan un desempeño competente en los aspectos básicos comunes a toda producción vegetal, a través de al menos tres producciones, que sean posibles o viables en la región y en el tiempo donde se desarrollará el proceso formativo. Dado que existe una amplia gama de producción y aprovechamiento de las plantas, tales como: pasturas naturales y/o cultivadas; monofíticas, bifíticas o polifíticas, perennes o anuales y de producción otoño-invierno o primavera-estival.

La idea es producir forrajes de diferentes tipos en condiciones de sustentabilidad, rentabilidad y calidad acorde con el destino y características requeridas para su consumo final. Para ello es necesario que los alumnos/as alcancen, a través del proceso formativo, las capacidades que le permitan orientar, con relativo grado de autonomía, el proceso de producción de forrajes y ejecutar las labores propias de sus distintas etapas, incluyendo actividades de gestión y de operación de la maquinaria, equipos e instalaciones necesarias para su desarrollo.

Los/as alumnos/as alcanzarán conocimientos referidos a la variedad y diversidad de las especies forrajeras, así como de las distintas actividades productivas y de apoyo relacionadas con los procesos de trabajo y producción, las técnicas y normas necesarias, y la generación y utilización de datos e información indispensables para el desarrollo de las mismas. Asimismo, debe proporcionarse una formación que posibilite considerar analíticamente las formas y organización del trabajo en la región.

A fin de asegurar que sus destinatarios/as logren las capacidades que se propone desarrollar en el curso se sugiere que participen en experiencias formativas que involucren todas las etapas del proceso productivo de las especies forrajeras seleccionadas. Para ello, toda institución educativa que

///.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

ofrezca este curso deberá garantizar el desarrollo de un proyecto productivo ya sea en una explotación propia y/o de terceros.

ÁREA OCUPACIONAL

Las capacidades adquiridas con el desarrollo de la presente capacitación, permitirán al cursante aplicar la producción de forrajes de un modo inicial en el ámbito laboral privado o público. En relación con el nivel de autonomía en el trabajo, el mismo va a depender del propio desempeño, de la escala de producción y de la tecnología que se implemente.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Aplicar normas de seguridad e higiene en el trabajo y de protección del medio ambiente en la realización de las actividades forrajeras.
- Gestionar los procesos de la producción de forrajes.
- Manipular y aplicar agroquímicos en las distintas fases de la producción forrajera, utilizando los productos y dosis preestablecidos.
- Operar el tractor, surcador, arado, rastras, sembradora, pulverizadora, segadora, hileradora, enfardadora, cosechadora y demás máquinas, implementos y herramientas en las distintas etapas de la producción forrajera.
- Preparar el suelo para la siembra realizando las labores de labranza primarias y secundarias en forma adecuada.
- Preparar la producción según su destino, sea éste la conservación para su uso mediano o la comercialización y transporte.
- Prever los recursos a utilizar y las actividades a realizar en un proceso de producción de forrajes.
- Realizar las labores de cuidado y protección de los cultivos forrajeros atendiendo a los requerimientos específicos de cada especie y variedad.
- Realizar y controlar las operaciones de cosecha detectando y corrigiendo pérdidas.
- Sembrar de acuerdo con la densidad de siembra preestablecida y predefinida.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

- **Clasificación de las especies forrajeras y pasturas.** Según sean: naturales o implantadas; monofíticas, bifíticas o polifíticas; anuales o perennes, de producción otoño-invierno o primavera-estival. Y según su poder de recuperación, adaptación a las condiciones climáticas.
- **Formas de aprovechamiento forrajero.** Tipos de aprovechamiento forrajero. Identificación de las especies claves en los pastizales naturales, de las principales especies implantadas en sus diferentes estados vegetativos y reproductivos. Oferta forrajera: métodos de cálculo según tipo de forraje y especies. Cadena forrajera. Valor nutricional de los forrajes en función de su estado vegetativo y de preparación (henificado, ensilado) y del tipo y categorías de ganado. Variaciones según las etapas evolutivas de las plantas.
- **Aspectos económicos y sociales de la producción de forrajes en la región y en el país.** Principales mercados (interno y externo) de destino

///.-

Rx

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

III.-

de la producción de forrajes. Tipos sociales involucrados en los procesos de producción de forrajes; formas de organización del trabajo. Rol de organismos e instituciones estatales del orden nacional y provincial.

- **Planificación de la producción de forrajes.** Elaboración del proyecto productivo, caracterización de los recursos naturales, humanos y económicos disponibles y necesarios. Cronograma anual de actividades, proyección de costos e ingresos.
- **Uso del suelo.** Interpretación de mapas y análisis del suelo, capacidad y retención hídrica, muestreo de suelos. Criterios de selección de implementos de labranza, efecto en el suelo y las plantas; rol del cultivo antecesor antes del laboreo; estado del suelo. Sistemas de labranza convencional y conservacionista. Barbecho: criterios para establecer duración (climáticos, especie y variedad a cultivar, presencia de plagas, enfermedades y malezas); influencia de la duración del barbecho en el comportamiento de las especies forrajeras. Regulación, aprestamiento y calibración de equipos e implementos de labranza.
- **Plagas, enfermedades y malezas.** Métodos de identificación, prevención y control de las variedades, que afectan a las especies forrajeras, más comunes en la región; métodos no tradicionales de control. Determinación del umbral de daños por plagas y enfermedades. Sistemas de monitoreo y muestreo. Criterios para el uso de agroquímicos, medidas de seguridad. Medios alternativos de control de plagas.
- **Fenómenos climáticos adversos.** Sequías, heladas e inundaciones; métodos de prevención y mitigación de daños por fenómenos climáticos adversos.
- **Conducción de los cultivos.** Criterios para la selección de especies y variedades. Proceso de germinación en las especies forrajeras; tratamiento de semillas. Preparación del suelo, siembra y cuidados culturales. Desarrollo y fisiología de las principales especies de forrajes. Protección de los cultivos. Control mecánico de malezas. Regulación, aprestamiento y calibración de la desmalezadora, cultivadora y pulverizadora de mochila y/o arrastre. Seguimiento del estado fisiológico y sanitario de los cultivos. Determinación de necesidades de nutrientes, criterios de selección de fertilizantes y dosis a aplicar, métodos de fertilización. Cuidados y labores generales. Control y registro de las actividades realizadas en la etapa productiva.
- **Cosecha y aprovechamiento de especies forrajeras.** Pastoreo directo, verdeo de invierno y de verano, corte y ensilado y/o henificación, enfardado emparvado y arrollado para consumo propio y/o venta, cosecha de granos para forraje. Muestreo para estimación de rendimientos. Momento oportuno para el corte. Acondicionamiento del forraje cortado. Momento óptimo de cosecha y/o pastoreo u aprovechamiento de áreas forrajeras; criterios a tener en cuenta para el momento y método de cosecha y/o aprovechamiento; planificación de las actividades. Cosecha mecánica de granos forrajeros. Detección de pérdidas de cosecha, métodos de corrección. Almacenamiento de granos forrajeros; metabolismo de productos ensilados y henificados. Normas y estándares de calidad. Medidas de control y protección sanitaria de silos y forraje henificado.
- **Proyecto de producción de forrajes.** Objetivos del proyecto; caracterización de los recursos necesarios y disponibles; tecnología a adoptar; cronograma de actividades. Proyección de costos e ingresos.
- **Organización y gestión de la producción de forrajes.** Adquisición de insumos y comercialización de forrajes en sus distintas formas. Evaluación de los procesos y resultados de la producción. Control y aplicación de las

III.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///4.-
normas de seguridad e higiene en el proceso de producción de forrajes. Evaluación de los resultados de la producción. Control y aplicación de las normas de seguridad e higiene en el proceso de producción.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas previstas para el transcurso de la capacitación tienen como propósito brindar una visión práctica general sobre la importancia, el impacto, las limitaciones, la aplicabilidad y la viabilidad de desarrollar un proyecto de producción de forrajes de las especies seleccionadas.

Al inicio de este curso se trabajará en el análisis crítico del proyecto productivo en que los/as alumnos/as participarán. Analizarán los criterios tenidos en cuenta para la formulación del proyecto: los recursos productivos involucrados, la tecnología y forma de organización propuesta del trabajo, las actividades planificadas y las condiciones de rentabilidad y sustentabilidad del mismo.

Para el desarrollo de las experiencias productivas en la que participarán los/as destinatarios/as, cada institución deberá seleccionar una o más especies forrajeras, de acuerdo a la demanda de la zona o a la especialización regional en la producción de determinadas especies. Se sugiere seleccionar un conjunto de especies que tengan amplia difusión regional, importancia económica, diversidad botánica, de usos y de ciclos biológicos.

Es necesario que en este espacio formativo se proporcione información relativa a otras especies de forrajes no seleccionados, así como de otros sistemas de producción de forrajes, a fin de que puedan considerar similitudes y diferencias en relación con las experiencias productivas en las que estén participando.

A fin de asegurar la formación en las competencias que plantea el curso, los/as alumnos/as deberán realizar las actividades de todas las etapas de los procesos productivos de los cultivos en la institución y/o fuera de ella, siempre que la institución garantice el acceso a explotaciones de la zona. Los/as alumnos/as ejecutarán –con la conducción del equipo docente– las distintas etapas de los procesos de producción de las especies de forrajes seleccionadas, 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 producción de forrajes, controlando y registrando las distintas variables que intervienen en las etapas del proceso productivo.

Registrarán y controlarán las distintas variables que intervienen en las etapas del proceso de producción de forrajes.

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

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 de los productos a obtener.

///.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///5.-

Se relacionarán en el espacio social de trabajo con los principales actores sociales que intervienen en el proceso de producción de forrajes y en los distintos servicios de apoyo involucrados.

Se considera que para la ejecución de las distintas etapas del proceso de producción de los cultivos seleccionados, no deben intervenir simultáneamente en las prácticas más de SEIS (6) alumnos/as. Este límite es importante no sólo para que sea posible que los/as alumnos/as realicen individualmente todas las actividades involucradas en cada proceso, sino para garantizar mayor seguridad en el trabajo. Para el caso de operación de maquinarias y equipos, se recomienda que el número de alumnos/as no sea mayor a DOS (2).

CARGA HORARIA MÍNIMA

"Producción de forrajes" tiene una duración de NOVENTA Y SEIS (96) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere certificado de nivel primario.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

Espacio físico destinado a la producción forrajera, a los implementos e insumos necesarios.

Máquinas, equipos, insumos e implementos de la producción forrajera.

Recursos didácticos y digitales necesarios para el desarrollo del curso.

ANEXO VIII DISPOSICIÓN N° 045/21.-

GLC/eem/msf/me/jmr



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

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional ANEXO IX

Producción de costos en artículos de marroquinería

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **INDUSTRIA MARROQUINERA**

FAMILIA PROFESIONAL: **CALZADO Y CUERO**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **"PRODUCCIÓN DE COSTOS EN ARTÍCULOS DE MARROQUINERÍA"**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **INDUSTRIA MARROQUINERA**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

El curso introduce de modo general a sus destinatarios/as en la actividad de cálculos de costos de los artículos de marroquinería con el objetivo de acercar a los/as cursantes a la organización y gestión del servicio profesional.

ÁREA OCUPACIONAL

Las capacidades adquiridas con el desarrollo de la presente capacitación, permitirán a las personas modificar y adoptar el cálculo de costos a sus buenas prácticas en el ámbito laboral privado o público. En relación con el nivel de autonomía en el trabajo, el mismo va a depender del propio desempeño, de la escala de producción y de la tecnología que se implemente.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Diferenciar y reconocer las diferentes figuras geométricas en un producto (fotografía, imagen) y la cantidad de piezas que lo componen.
- Comprender qué es el costo de un producto, para qué, por qué, cuándo se emplea y con qué fines se calcula.
- Interpretar y definir qué tipos de acciones (mediciones, cálculos, entre otros) y en qué orden deben ejecutarse para optimizar una producción.
- Calcular área y superficie de las distintas figuras geométricas de un molde o patrón de un producto.
- Identificar las distintas partes que componen un producto y su despiece.
- Determinar qué cálculo matemático debe utilizarse para las diferentes tareas de cálculo de costos.
- Reconocer el cálculo como actividad fundamental aplicable a cualquier otra actividad que requiera una línea de producción.
- Identificar las posibles problemáticas en el cálculo de costos de artículos de marroquinería.
- Seleccionar de acuerdo a las normas de Seguridad e Higiene y del mate

///.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- rial de trabajo, las herramientas, los elementos de protección personal, los insumos y técnicas implicadas en el desarrollo de cada tarea.
- Analizar la factibilidad del proyecto de producción y venta de artículos de marroquinería.
 - Prever los recursos a utilizar y las actividades a desarrollar.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

- Gestión y organización del servicio profesional. La comunicación, tipos y características. Conceptos y modalidades de trabajo. Legislación laboral. Derechos y deberes. Perspectiva de género. Discriminación y violencia laboral. Inserción laboral. Currículum Vitae. Emprendedurismo.
- Introducción a la marroquinería. Definiciones técnicas. Conocimiento de los diferentes materiales y herramientas utilizados para la actividad. Interpretación y representación manual de diferentes artículos.
- Figuras geométricas. Ángulos. Escalas. Reconocer diferentes formas geométricas presentes en la moldería de un artículo.
- Definición de costos (fijos y variables) y tipos de producción (pieza única o producción en serie). Presentación de las fórmulas matemáticas empleadas para la elaboración de costos. Área de la superficie de los moldes o patrones. Identificación y reconocimiento de las fórmulas a utilizar para sacar el costo de los insumos de uno o varios artículos. Utilizar correctamente los elementos de dibujo y medición. Implementar las fórmulas y los cálculos matemáticos.

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 las buenas prácticas de cálculo de costos en artículos de marroquinería. Para tal fin se realizarán las siguientes actividades:

- Abordar el material de lectura propuesto.
- Analizar el cálculo de costos de los artículos de marroquinería.
- Abordar situaciones reales o simuladas de desarrollo productivo para realizar el cálculo de costos de los artículos.
- Planificar el proceso de cálculo de costos de un artículo y adoptar decisiones fundadas.
- Identificar las necesidades de insumos en la producción de artículos de marroquinería.
- Análisis de presupuestos. Nociones de costos. Gestión para la adquisición de insumos.

CARGA HORARIA MÍNIMA

"Producción de costos en artículos de marroquinería" tiene una duración de SESENTA (60) horas reloj.

///.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere certificado de nivel primario.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- Recursos didácticos y digitales necesarios para el desarrollo del curso.

ANEXO IX DISPOSICIÓN N° 045/21.-

GLC/eem/msf/me/jmr




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

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO X

Perfilado de cejas y recorte de barba

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **ESTÉTICA**

FAMILIA PROFESIONAL: **ESTÉTICA PROFESIONAL**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **"PERFILADOS DE CEJAS Y RECORTE DE BARBA"**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **ESTÉTICA**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

Esta capacitación laboral ofrece una formación para aquellas personas interesadas en insertarse en el sector en torno al servicio de recorte de barba y perfilado de ceja. El propósito es capacitar a los/as estudiantes e introducirlos en la estética profesional y específicamente en el perfilado de cejas y recorte de barba.

ÁREA OCUPACIONAL

Los/as estudiantes al terminar la capacitación podrán desarrollar el servicio de perfilado de cejas y recorte de barba de forma independiente o en salones de belleza, peluquerías y barberías bajo la supervisión de un profesional.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Interpretar la información técnica, escrita o verbal que se presente en relación a los productos, procesos y/o tecnologías aplicables al perfilado de cejas y recorte de barba; verificando su pertinencia y alcance para ejecutar la tarea a realizar.
 - Establecer una comunicación adecuada con el/la posible cliente/a a fin de asesorar, acordar el trabajo a realizar, resolver posibles conflictos y lograr su conformidad.
 - Distinguir la estructura y composición del rostro de la persona y en función de la misma establecer el trabajo a realizar.
 - Seleccionar de acuerdo a criterios de calidad, higiene y seguridad el material de trabajo, los accesorios, los elementos de protección personal, los insumos y las técnicas implicadas en el desarrollo de la tarea.
 - Analizar la factibilidad del proyecto productivo y la posible venta del servicio.
 - Prever los recursos a utilizar y las actividades a desarrollar.
- ///.-

Al

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

III.-

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

- Introducción al mundo del trabajo. La comunicación, tipos y características. Conceptos y modalidades laborales. Legislación. Derechos y deberes. Perspectiva de género. Discriminación y violencia laboral. Inserción laboral. Currículum Vitae. Emprendedurismo.
- Definición de salón o centro de belleza, tipo de servicios que se prestan. Tipos de estructuras de organizaciones. Normas de Seguridad e Higiene. Uso de elementos de seguridad personal e de la indumentaria de trabajo.
- Atención al cliente. Pautas y técnicas de atención. La comunicación verbal y no verbal.
- Fichas de clientes/as, control de datos y archivos.
- Organización y cronograma de actividades.
- Calidad, orden, limpieza, tiempos, planificación, aplicación y evaluación del trabajo.
- Perfilado de ceja: morfología de rostro y ojos. Guías para definir el arco, largo y espesor de las cejas y técnicas para dar forma.
- Recorte de barba: técnicas y morfología del rostro.
- Productos para el cuidado.

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 las buenas prácticas de perfilado de cejas y recorte de barba. Para tal fin se realizarán las siguientes actividades:

- Análisis de casos y resolución de los problemas típicos que pueden surgir al momento de prestar el servicio.
- Ejecución de perfilado de ceja y recorte de barba en diferentes morfologías de rostros.
- Simulación de trabajos a desarrollar contemplando: la recepción y atención del cliente, la recepción de la solicitud, la comunicación del servicio a prestar, la organización de la tarea a desarrollar, la elección de la técnica y de los productos a utilizar.
- Abordar el material de lectura propuesto.
- Analizar el perfilado de cejas y recorte de barba en diversos materiales propuestos.
- Abordar situaciones reales o simuladas de prestación del servicio profesional.
- Planificar la prestación del servicio y adoptar decisiones fundadas.
- Necesidades de insumos en la prestación del servicio profesional.
- Análisis de presupuestos. Nociones de costos. Gestión para la adquisición de insumos.

CARGA HORARIA MÍNIMA

"Perfilado de cejas y recorte de barba" tiene una duración de SESENTA (60) horas reloj.

III.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere certificado de nivel primario.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- Recursos didácticos y digitales necesarios para el desarrollo del curso.

ANEXO X DISPOSICIÓN N° 045/21.-

GLC/eem/msf/me/jmr



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

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional ANEXO XI

Simbología e interpretación de planos y esquemas eléctricos

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **INSTALACIONES DE ENERGÍA ELÉCTRICA DE CONSUMO EN INMUEBLES**

FAMILIA PROFESIONAL: **ENERGÍA ELÉCTRICA**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **"SIMBOLOGÍA E INTERPRETACIÓN DE PLANOS Y ESQUEMAS ELÉCTRICOS"**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **INSTALACIONES DE ENERGÍA ELÉCTRICA DE CONSUMO EN INMUEBLES**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

El curso introduce de modo general a sus destinatarios/as en el rubro eléctrico y específicamente en la simbología e interpretación de planos y esquemas eléctricos. El objetivo de la capacitación es formar a los/as cursantes en las principales tareas y en la aplicación de las técnicas básicas para la interpretación de planos y esquemas eléctricos en inmuebles familiares.

ÁREA OCUPACIONAL

Las capacidades adquiridas a lo largo del curso, permitirán a los/as estudiantes desempeñar las tareas básicas en el ámbito de las instalaciones de energía eléctrica de consumo de inmuebles bajo la supervisión de un profesional. En relación con el nivel de autonomía en el trabajo, el mismo va a depender del propio desempeño, de la escala de producción y de la tecnología que se implemente.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Interpretar la información técnica, escrita o verbal que se presente en relación a los procesos y/o tecnologías aplicables al diagrama o esquema eléctrico; verificando su pertinencia y alcance para ejecutar la tarea a realizar.
 - Establecer una comunicación adecuada con el profesional interviniente a fin de asesorar, acordar el trabajo a realizar y resolver posibles conflictos al momento de la obra para lograr la conformidad del/la cliente/a.
 - Caracterizar el diagrama y el plano eléctrico en función de la demanda planteada.
 - Analizar el modo de establecer el trabajo a realizar.
 - Seleccionar de acuerdo a las normas de Seguridad e Higiene y del material de trabajo: las herramientas, los elementos de protección personal, los
- ///.-

OK

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- insumos y las técnicas implicadas en el desarrollo de cada tarea.
- Administrar los materiales necesarios para el avance y la finalización de los trabajos, según las condiciones de tiempo y calidad establecidas para cada proceso, tanto con los técnicos como con los prestadores del servicio.
 - Analizar la factibilidad del proyecto eléctrico.
 - Prever los recursos a utilizar y las actividades a desarrollar.
 - Seleccionar e identificar la calidad de las máquinas, herramientas e insumos necesarios.
 - Realizar distintos tipos de planos y esquemas eléctricos.
 - Conocer la legislación vigente.
 - Caracterizar las buenas prácticas en el sector de las instalaciones de energía eléctrica de consumo en inmuebles.
 - Identificar los diversos planos y esquemas eléctricos.
 - Realizar prácticas de manejo referidas a las distintas instalaciones de energía eléctrica de consumo en inmuebles.
 - Utilizar y mantener los recursos de modo eficiente.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

- Inserción en el mundo del trabajo.
- Normas de Seguridad e Higiene en la obra de construcción o en inmuebles familiares.
- Interpretación de planos eléctricos. Escalas.
- Caracterización de: planos eléctricos, diagramas eléctricos y simbologías.
- Buenas prácticas desarrolladas en el sector profesional.
- Comunicación y gestión de la información.
- Aspectos fundamentales de un esquema eléctrico.
- La simbología en el sector profesional.
- Cables y conductores: definición, reglamentación, identificación, tipo de corriente, uniones (empalmes), tipos de cables.
- Instalaciones, maquinarias e insumos para las instalaciones de energía eléctrica de consumo en inmuebles.
- Elaboración de distintas formas y tipos de planos y esquemas eléctricos.
- Legislación vigente en el sector profesional.
- Organización y gestión del servicio profesional.
- Normas de Higiene y Seguridad. Manipulación de equipos, herramientas e insumos. La indumentaria. Residuos. 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 simbología e interpretación de planos y esquemas eléctricos. Para tal fin se realizarán las siguientes actividades:

- Relevamiento y análisis de los planos y esquemas eléctricos en inmuebles.
- Ejecución de la interpretación de planos y de esquemas eléctricos bajo la supervisión de un profesional.
- Interpretación de manuales e instructivos de uso.

///.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

- Necesidades de insumos en una instalación eléctrica. Análisis de presupuestos. Nociones de costos. Gestión para la adquisición de insumos.
- Normas de Higiene y Seguridad. Toxicidad de materiales. Manipulación de equipos, herramientas e insumos. La indumentaria.
- Normativas pertinentes.

CARGA HORARIA MÍNIMA

"Simbología e interpretación de planos y esquemas eléctricos" tiene una duración de SESENTA (60) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere certificado de nivel primario.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- Recursos didácticos y digitales necesarios para el desarrollo del curso.

ANEXO XI DISPOSICIÓN N° 045/21.-

GLC/eem/msf/me/jmr



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

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO XII

Usos de la madera

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **CARPINTERÍA**

FAMILIA PROFESIONAL: **MADERA Y MUEBLE**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **"USOS DE LA MADERA"**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **CARPINTERÍA**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

El curso introduce de modo general a sus destinatarios/as en las principales características, tipologías y usos de la madera que se comercializan en la región pampeana. El objetivo de la capacitación, es formar a los/as cursantes en las principales tareas y en la aplicación de las técnicas básicas para su utilización.

ÁREA OCUPACIONAL

Las capacidades adquiridas a lo largo del curso, permitirán a los/as estudiantes desempeñar las tareas básicas de utilización de la madera que se desarrollan en: aserraderos, corralones o madereras de venta de maderas y derivados y carpinterías. En relación con el nivel de autonomía en el trabajo, el mismo va a depender del propio desempeño, de la escala de producción y de la tecnología que se implemente.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Interpretar las consignas de trabajo a partir de las características del pedido y del tipo de madera.
- Analizar la madera, identificando los defectos y/o las fallas, planteando técnicas y sugerencias para solucionar los problemas.
- Prever los recursos a utilizar y las actividades a desarrollar en la utilización de la madera.
- Identificar las clases de madera.
- Cumplimentar las normas de Seguridad e Higiene y las pautas de buenas prácticas a lo largo del curso.
- Prever los recursos a utilizar y las actividades a realizar.
- Utilizar y mantener los recursos de modo eficiente.
- Gestionar la compra de insumos.

///.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

- Conocimientos de las maderas que se desarrollan y se extraen en cada región de nuestro país.
- Identificar las maderas, si son duras, semiduras o blandas. Reconocer la utilidad o el uso que se le puede dar a cada una de ellas.
- Las maderas blandas dada la facilidad con las que se trabajan se utilizan para muebles, instrumentos musicales, artesanías, entre otros,
- Las maderas semiduras son utilizadas en trabajos como sillas, mangos y cabos de herramientas, barandas curvas de escaleras, y demás aplicaciones que requieran flexibilidad. Estas maderas, por lo general, proceden de las zonas más cálidas de nuestro país.
- A las maderas duras se le pueden dar los siguientes usos: marcos para aberturas (puertas y ventanas) construcción de muebles, embarcaciones tradicionales, parque (pisos de madera) y carbón vegetal.
- Derivados que extraen de cada tipo de madera: terciados y fenólicos.
- Placas de OSB formadas por varias capas de virutas de maderas blandas, dependiendo del espesor de la placa pedida, las mismas están unidas por un pegamento especial y están prensadas.
- Placas de MDF o Fibrofácil son fibras de maderas unidas por resinas sintéticas y comprimidas por prensas hidráulicas e inyectando calor en el proceso de prensado.
- Caracterizar la comercialización de las maderas y sus derivados.
- Las distintas maderas se comercializan en medidas estandarizadas, (en pulgadas) tanto en espesor como en ancho y en metros de largo. Todas las derivadas también tienen medidas estándar de fabricación, pero expresadas en milímetros de espesor y en metros en el largo y ancho.
- Organización y gestión de las actividades de utilización de la madera.
- Normas de Higiene y Seguridad. Toxicidad de materiales. Manipulación de equipos, herramientas e insumos. La indumentaria y la seguridad. 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 los usos de la madera en la región pampeana. Para tal fin se realizarán las siguientes actividades:

- Relevamiento y análisis de los tipos de madera y de los implementos e insumos utilizados.
- Ejecución supervisada, sustentable y eficiente de la madera.
- Organización y gestión de las actividades de utilización y de mantenimiento de la madera.
- Interpretación de manuales e instructivos de uso.
- Necesidades de insumos en la empresa. Análisis de presupuestos. Nociones de costos. Gestión para la adquisición de insumos.
- Manejo eficiente de las distintas técnicas que intervienen en la utilización de la madera.
- Normas de Higiene y Seguridad. Toxicidad de materiales. Manipulación de equipos, herramientas e insumos. La indumentaria. Residuos orgánicos e inorgánicos. Normativas pertinentes.

///.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

CARGA HORARIA MÍNIMA

"Usos de la madera" tiene una duración de SESENTA (60) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere certificado de nivel primario.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- Recursos didácticos y digitales necesarios para el desarrollo del curso.

ANEXO XII DISPOSICIÓN N° 045/21.-

GLC/eem/msf/me/jmr



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

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional ANEXO XIII

Elaboración de fichas técnicas de indumentaria textil

IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

SECTOR DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **MOLDERÍA Y CORTE**

FAMILIA PROFESIONAL: **TEXTIL E INDUMENTARIA**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA: **"ELABORACIÓN DE FICHAS TÉCNICAS DE INDUMENTARIA TEXTIL"**

ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **MOLDERÍA Y CORTE**

TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CAPACITACIÓN LABORAL**

JUSTIFICACIÓN

El curso introduce de modo general a sus destinatarios/as en la elaboración de las fichas técnicas de indumentaria textil. El objetivo de la capacitación es formarlos/as en su elaboración de forma manual; pudiendo distinguir, diferenciar y comprender qué información debe contener la misma. Para ello el/la cursante deberá distinguir no solo los diferentes procesos que componen la producción de una prenda o producto, desde la confección hasta su comercialización; sino también sus componentes, tipos de costuras y máquinas, textiles, tipologías, avíos, etiquetas, entre otros.

ÁREA OCUPACIONAL

Las capacidades adquiridas a lo largo del curso, permitirán al/la cursante desempeñarse en relación de dependencia dentro de una fábrica, marca, cooperativa o empresa de Indumentaria, trabajando en conjunto con las áreas de la moldería, diseño y/o confección de los productos textiles. O bien de manera independiente desarrollando su propio perfil profesional a partir de la formación permanente.

CAPACIDADES PROFESIONALES PARA EL PERFIL EN SU CONJUNTO

- Comprender la cadena de producción de indumentaria. Roles, funciones específicas de las diversas áreas dentro de una empresa. Ubicación y reconocimiento en la cadena productiva.
- Identificar en una tipología de indumentaria o producto textil concreto, o desde una imagen o fotografía, el despiece de moldería, la forma aproximada de cada patrón y la cantidad de patrones que hacen a la prenda o producto.
- Diferenciar los distintos componentes de un producto.
- Definir qué información tiene que tener cada ficha técnica para un producto y armar las que correspondan para cada parte o área a la que vaya destinada.
- Dibujar los geometales de cada prenda o producto con sus detalles y es-
///.-

Al

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- especificaciones, así como todos los componentes que hagan al mismo.
- Diagramar en hoja tamaño A4 los datos e información pertinente a cada ficha que se elabore.
- Interpretar las consignas de trabajo a partir de las características del pedido y del tipo de materiales.
- Prever los recursos a utilizar y las actividades a desarrollar.
- Identificar las clases de telas.
- Cumplimentar las normas de Seguridad e Higiene y las pautas de buenas prácticas a lo largo del curso.
- Utilizar y mantener los recursos de modo eficiente.
- Gestionar la compra de insumos.

CONTENIDOS – EJES TEMÁTICOS

- Conocimientos de las telas que se utilizan en nuestro país. Identificar las características y tipologías.
- La comunicación, tipos y características. Conceptos y modalidades de trabajo. Legislación laboral. Derechos y deberes. Perspectiva de género. Discriminación y violencia laboral. Inserción laboral. Currículum Vitae. Emprendedurismo.
- Introducción al sector textil-indumentaria. Características de la industria. Cadena de producción indumentaria, áreas, roles, funciones y tareas de cada sector: Imagen, diseño, producto, comunicación y comercialización.
- Definición de molde/patrón. Tipos de producción y confección. Despiece de moldería. Fichas técnicas. Tizada. Marcas y logotipos. Fabricantes, talleres y sus diferencias. Diseño y representación de una prenda con las especificaciones que correspondan.
- Contenidos e información de una ficha técnica. Desglose e identificación de cada componente de un producto y de cada tipo de ficha técnica y sus diferencias (Ficha de: tejidos, avíos, geométrales, producto, entre otros). Dibujo de los geométrales de la prenda y de sus accesorios (botones, cierres, etiquetas, remaches, costuras, puños, etc.).
- Interpretación de la información de una ficha técnica a partir de una ya existente.
- Elaboración de ficha técnica de un producto determinado para un área específica.
- Diseño y realización de las diferentes fichas técnicas de uno o más productos textiles asignados. A partir de una prenda o una imagen, elaboración de las fichas técnicas que correspondan.

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 elaboración de fichas técnicas de indumentaria textil como estrategia para potenciar el desarrollo profesional del cursante. Para tal fin se realizarán las siguientes actividades:

- A partir de material escrito, apuntes y /o imágenes o fotografías los/as estudiantes irán realizando las diferentes actividades propuestas en la capa-

///.-

Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///3.-

citación. Dibujos, selección de información, reconocimiento de partes y componentes en diferentes productos, diseño y diagramación en hoja A4 de los contenidos que correspondan a cada actividad.

- Relevamiento y análisis de los tipos de prenda y de los insumos utilizados.
- Ejecución supervisada, sustentable y eficiente del uso del material textil.
- Organización y gestión de las actividades de utilización y de mantenimiento de las telas.
- Necesidades de insumos en la empresa. Análisis de presupuestos. Nociones de costos. Gestión para la adquisición de insumos.
- Manejo eficiente de las distintas técnicas que intervienen en la utilización de los diversos tipos textiles.
- Normas de Higiene y Seguridad. Toxicidad de materiales. Manipulación de equipos, herramientas e insumos. La indumentaria y la seguridad. Residuos orgánicos e inorgánicos. Normativas pertinentes.

CARGA HORARIA MÍNIMA

"Elaboración de fichas técnicas de indumentaria" tiene una duración de SESENTA (60) horas reloj.

REFERENCIAL DE INGRESO

Se requiere certificado de nivel primario.

REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y/O INSUMOS

- Recursos didácticos y digitales necesarios para el desarrollo del curso.

ANEXO XIII DISPOSICIÓN N° 045/21.-

GLC/eem/msf/me/jmr




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