

La Plata, 1° de diciembre de 20 09

VISTO

La Resolución N° 5.676/08, y

CONSIDERANDO

Que la misma en su artículo 6° establece que la Dirección de Educación Agraria definirá las autorizaciones de los cursos de capacitación laboral, según el plan estratégico que tiene a su cargo;

Que en su artículo 7° establece que la Dirección de Educación Agraria definirá el plazo para cada uno de los cursos que dicten los Centros de Educación Agraria en la Provincia, como así también las réplicas de los mismos;

Que en su artículo 9° establece que los requisitos de ingreso, evaluación y egreso de los alumnos en los distintos cursos de capacitación laboral, serán definidos por la Dirección de Educación Agraria a cuyo fin dispondrá respecto de contenidos mínimos, denominaciones para las distintas familias de áreas profesionales y cursos, como también respecto del nivel de certificación comprendido;

Que en su artículo 11° establece que los certificados de capacitación laboral serán suscriptos por las autoridades establecidas y según modelos previstos en la Resolución 1413/07;

Que la planificación de los cursos que se dicten en el Centros de Educación Agraria estén en un todo de acuerdo con el diagnóstico realizado;

Que durante el presente ciclo lectivo se mantuvieron reuniones con todos los Directores de los Centros de Educación Agraria donde se acordaron las áreas en las que se encuadran los cursos, uniformándose las denominaciones, contenidos y cargas horarias para el dictado de los mismos;

Que también se considera la necesidad de homologar el dictado de jornadas y charlas técnicas;

Que es necesario a los efectos de su aprobación e inclusión dentro del catálogo de nuevos Cursos, Jornadas y Charlas Técnicas, fijar un período anual donde se analizará la inclusión de nuevos cursos y/o jornadas y charlas técnicas;

Por ello;

**EL DIRECTOR DE EDUCACION AGRARIA
DISPONE**

ARTÍCULO 1º: Establecer que los Cursos de Capacitación Laboral se clasificarán de acuerdo con las cinco áreas que a continuación se detallan: Producción Animal; Maquinarias, Herramientas, Equipos e Instalaciones; Organización y Gestión; Producción Vegetal y Agroindustria.

ARTÍCULO 2º: Determinar que se denominará Curso, al conjunto estructurado de conocimientos teóricos y prácticos, con una duración mínima de 20 (veinte) módulos y para cuya acreditación debe alcanzarse un nivel aprobatorio en evaluación final.

ARTÍCULO 3º: Determinar que se denominará Jornada Técnica, al formato de capacitación que se desarrolle en un día, con una carga horaria no inferior a 8 (ocho) módulos y por la cual se entrega certificado de asistencia.

ARTICULO 4º: Determinar que se denominará Charla Técnica al formato de capacitación sobre temáticas específicas, con una carga horaria no inferior a 4 (cuatro) módulos y por la cual se entrega certificado de asistencia.

ARTÍCULO 5º: Determinar que se denominará Serie de Charlas Técnicas al conjunto de Charlas sobre temáticas específicas, que se desarrollen en más de un

día con una carga horaria no inferior a 4 (cuatro) módulos diarios y por la cual se entrega certificado de asistencia.

ARTÍCULO 6º: Determinar que durante los meses de agosto y septiembre se podrán presentar propuestas de nuevos Cursos, Jornadas y Charlas Técnicas, las que serán evaluadas por la Dirección para su posterior inclusión en el Catálogo de Educación No Formal Agropecuaria.

ARTÍCULO 7º: Establecer que la Denominación, Descripción, Objetivos, Contenidos, Desarrollo, Destinatarios; Tipo y Requisitos de Certificación y Carga Horaria de los Cursos, Jornadas Técnicas, serie de Charlas Técnicas y Charlas Técnicas, son los que se detallan en el Anexo Único que forma parte de la presente Disposición y conforman el Catálogo de Educación No Formal Agropecuaria.

ARTÍCULO 8º: Determinar que esta Dirección de Educación Agraria, establecerá el modo de Registro de los Certificados de cursos que sean emitidos por los Centros de Educación Agraria, codificándose el número de Centro, número de área, número de curso y número de egresado, según se detalla en el Anexo Único.

ARTÍCULO 9º: Registrar la presente Disposición en el Departamento Administrativo de esta Dirección, remitir a la Dirección Provincial de Educación Técnico Profesional para notificar a la Subsecretaría de Educación, a la Dirección Provincial de Gestión Educativa para su remisión a las Jefaturas de Región y por su intermedio a quien corresponda. Cumplido, archívese.

DISPOSICIÓN N° 45

ANEXO ÚNICO

1- CATÁLOGO DE CURSOS

ÁREA 01	Nº curso	DENOMINACIÓN	CARGA HORARIA	CEA Referente
PRODUCCION ANIMAL	01	Alimentación de bovinos de carne	40 Módulos	Saavedra
	02	Cunicultura	40 Módulos	Cañuelas
	03	Helicicultura	20 Módulos	Lomas de Zamora
	04	Inseminación Artificial en bovinos	30 Módulos	Bragado
	05	Lombricultura	20 Módulos	Lomas de Zamora
	06	Manejo de Majadas	40 Módulos	Ayacucho
	07	Manejo del Rodeo de Cría	48 Módulos	Saavedra
	08	Producción Apícola	90 Módulos	Ayacucho/Maipú
	09	Producción de Cerdos	40 Módulos	Brandsen
	10	Producción de Faisanes	24 Módulos	Cañuelas
	11	Producción de Patos y Gansos	24 Módulos	Lomas de Zamora
	12	Producción de Pollos Parrilleros	30 Módulos	Lomas de Zamora
	13	Producción familiar de Aves	28 Módulos	Saavedra

ÁREA 02	Nº curso	DENOMINACIÓN	CARGA HORARIA	CEA Referente
MAQUINARIAS, HERRAMIENTAS, EQUIPOS E INSTALACIONES	01	Carpintería Rural	40 Módulos	General Alvarado
	02	Construcción y Reparación de Alambrados	40 Módulos	Bragado
	03	Cosechadoras de Trigo y Soja	40 Módulos	Carlos Casares
	04	Manejo de la pulverizadora	40 Módulos	Carlos Casares
	05	Manejo y mantenimiento de sembradoras de grano grueso y de grano fino	40 Módulos	Carlos Casares
	06	Mecánica ligera de máquinas agrícolas	40 Módulos	Carlos Casares
	07	Molinero	40 Módulos	Bragado
	08	Uso y mantenimiento del tractor	30 Módulos	Lomas de Zamora/ Carlos Casares

ÁREA 03	Nº curso	DENOMINACIÓN	CARGA HORARIA	CEA Referente
ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN	01	Diseño y Elaboración de Proyectos productivos	40 Módulos	Berisso
	02	Gestión y Administración Agropecuaria	60 Módulos	Ayacucho/Maipú
	03	Informática I (windows, procesador de textos I, planilla de cálculo I, tecnologías de la comunicación, presentaciones multimedia)	32 Módulos	Carlos Casares
	04	Informática II (procesador de textos II, planilla de cálculo II, base de datos, GPS)	32 Módulos	Carlos Casares
	05	Introducción al Turismo	32 Módulos	Berisso
	06	Jóvenes Emprendedores	40 Módulos	Carlos Casares
	07	Manejo de campos ganaderos	60 Módulos	Ayacucho/Maipú
	08	Manipulación de Alimentos	24 Módulos	Ayacucho/Escuela Superior de Salud
	09	Técnicas de laboratorio	40 Módulos	Berisso

ÁREA 04	Nº curso	DENOMINACIÓN	CARGA HORARIA	CEA Referente
PRODUCCIÓN VEGETAL	01	Cultivo de plantas aromáticas y medicinales	20 Módulos	Lomas de Zamora
	02	Huerta familiar	40 Módulos	Lomas de Zamora
	03	Implantación y Manejo de pasturas y verdesos	24 Módulos	Cañuelas
	04	Introducción a la Jardinería	20 Módulos	Lomas de Zamora
	05	Poda de frutales	24 Módulos	Brandsen
	06	Poda y arbolado Urbano	30 Módulos	Brandsen
	07	Producción de hongos comestibles	20 Módulos	Lomas de Zamora
	08	Producciones en Invernadero	40 Módulos	Bolívar
	09	Propagación de Plantas ornamentales	24 Módulos	Lomas de Zamora

ÁREA 05	Nº curso	DENOMINACIÓN	CARGA HORARIA	CEA Referente
AGROINDUSTRIA	01	Cestería botánica y mimbrería	32 Módulos	Berisso
	02	Elaboración de chacinados de carne porcina	30 Módulos	EEA de Salto
	03	Elaboración de lácteos (quesos)	40 Módulos	Lomas de Zamora
	04	Elaboración de lácteos (ricota,yogur,dulce de leche)	20 Módulos	Lomas de Zamora
	05	Elaboración de panificados	36 Módulos	Berisso
	06	Hilado y Tejido de lana	36 Módulos	Magdalena
	07	Producción de conservas dulces y saladas	36 Módulos	Lomas de Zamora
	08	Producción de licores	24 Módulos	Berisso

	DENOMINACIÓN	CARGA HORARIA	CEA Referente
JORNADAS TÉCNICAS	ABC Cooperativo	8 Módulos	Dir.Provincial de Acción Cooperativa.MAA y P
	Construcción de varillas para alambrado eléctrico	8 Módulos	Bolívar
	Fabricación de herramientas conservacionistas	8 Módulos	Bolívar
	Iniciación en el uso del GPS	8 Módulos	Miramar
	Rastras Desencontradas	8 Módulos	Carlos Casares
	Silo Bolsa	8 Módulos	Carlos Casares

SERIE DE CHARLAS TÉCNICAS	Procesamiento del cuero de conejo	24 Módulos	Berisso
	Producción de hidromiel y vinagre de miel	24 Módulos	Berisso
	Prevención de accidentes en los trabajos rurales	16 Módulos	Miramar

CHARLAS TÉCNICAS	Alimentación de Bovinos en Confinamiento	4 Módulos	Saavedra
	Manejo de la Condición Corporal en Bovinos de carne	4 Módulos	Saavedra
	Prevención de zoonosis	4 Módulos	Magdalena
	Selección de Reproductores bovinos	4 Módulos	Saavedra

2- CURSOS

AREA 01: PRODUCCIÓN ANIMAL

Nº 01: ALIMENTACIÓN DE BOVINOS DE CARNE

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

Incrementar la producción ganadera es un desafío que comparten productores pecuarios, técnicos y organismos estatales. La Secretaría de Agricultura a través del Plan Ganadero con su componente “Más Terneros” y la Provincia de Buenos Aires por intermedio del “Proyecto Ganadero”, son sólo dos ejemplos de esfuerzos realizados en este sentido.-

Desde la oferta educativa no formal, este curso se propone a través del desarrollo de clases teórico-prácticas, poner al alcance de los alumnos (preferentemente productores y trabajadores rurales), herramientas que permitan intensificar la producción ganadera mejorando sus índices económico – productivos. Se cumple de este modo con el propósito de apoyar acciones desarrolladas desde otros ámbitos estatales que apuntan a incrementar la producción pecuaria, al tiempo que desde la especificidad de la educación agraria se trabaja promocionando el desarrollo local.- Independientemente de su tamaño, conducir eficientemente una empresa ganadera, implica la puesta en práctica de una serie de conocimientos que tienen que ver con aspectos de manejo, alimentación, sanidad, genética, mercados, etc. Esta oferta de capacitación por consiguiente pretende abarcar todos los aspectos involucrados, con un nivel de plasticidad que permita adaptarlo a los requerimientos y/o necesidades de cada zona o situación particular.-

El curso consistirá en el dictado de clases teórico-prácticas y se realizarán visitas a campos de la zona y Matadero o Frigorífico Municipal.-

Se emplearán como material didáctico, impresos, diapositivas, videos, transparencias y demás elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Orientar a los cursantes hacia la integración de conocimientos teórico – prácticos, que generen las habilidades y destrezas necesarias para la alimentación de rumiantes con el fin de mejorar su producción ganadera, considerando aspectos económico – productivos, la preservación del medio ambiente y la ocupación de mano de obra.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las bases de la anatomía y fisiología de los rumiantes.-

Interpretar el significado de nutrientes y alimentos.-
Conocer los requerimientos de las distintas categorías.-
Adquirir conocimientos que permitan realizar una cadena forrajera y formular raciones.-
Interpretar los problemas sanitarios que puedan surgir.-
Profundizar conocimientos relativos a distintos modelos de manejo ganadero.-
Internalizar conocimientos relacionados con aspectos económicos y de mercados.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Anatomía y fisiología digestiva. Ubicación, capacidad y funciones del Rúmen, Redecilla, Librillo y Cuajar. Hígado. Intestino delgado y grueso. Digestión del rumiante.-

Unidad 2: Nutrientes. Definición de Energía, Proteína, Fibra, Vitaminas, Minerales. Nutrientes que aportan los granos. Nutrientes que aportan los Verdeos y Pasturas. Nutrientes que aportan los silajes, rollos, etc.-

Unidad 3: Requerimientos de las distintas categorías. Requerimientos de Energía de mantenimiento y producción. Requerimientos de Proteína. Requerimientos de Fibra (FDN, FDA).-

Unidad 4: Alimentación a Corral y Suplementación. Acostumbramiento a la ración. Horarios de distribución de la comida. Costos de las raciones para corral y suplementación. Balance energético. Formulación de raciones.-

Unidad 5: Problemas sanitarios. Deficiencias de vitaminas y minerales. Acidosis. Timpanismo/Meteorismo. Enfermedades respiratorias.-

Unidad 6: Mercados. Comercialización y mercados. La cadena de la carne. Trazabilidad. Bienestar animal.-

Unidad 7: Economía. Evaluación de Inversiones.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 40 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 02: CUNICULTURA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso consistirá en el dictado de clases teórico-prácticas.-

Se emplearán como material didáctico, impresos, diapositivas, videos, transparencias y demás elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

La propuesta desarrolla un programa que permite generar pequeños proyectos de producción cunícola. Para el desarrollo de las clases prácticas se emplearán herramientas de uso en cunicultura. Se procederá a adiestrar a los alumnos en la lectura, interpretación y manipulación de diferentes productos destinados a la cunicultura y se hará especial hincapié en los cuidados tanto para el cunicultor como para el medioambiente.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Integrar conocimientos teórico – prácticos, que generen habilidades y destrezas necesarias para desarrollar e implementar proyectos de producción cunícola familiar.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Comprender la dinámica de los sistemas de producción cunícola.-

Adquirir criterios zootécnicos para la implementación de módulos de producción cunícola.-

Integrar conocimientos teórico – prácticos que permitan desarrollar distintas alternativas de sistemas de producción cunícola.-

Formular proyectos cunícolas sencillos para la generación de una producción familiar comercial.-

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Origen e historia del conejo. Importancia de su desarrollo. Actualidad del mercado. Como viven. Características de los conejos. Requerimientos para una buena explotación. Actitudes y comportamiento. Cuadro comparativo del conejo silvestre, conejo domestico, liebre.-

Unidad 2: Instalaciones. Elementos que constituyen la unidad de explotación. Áreas o zonas específicas. La maternidad. El engorde. La reposición. El almacén. Limpieza y desinfección. El ambiente. Factores de confort: temperatura, humedad, ventilación

e iluminación. Diferentes sistemas: intemperie, bajo galpón y mixtos. Jaulas, diferentes modelos y utilidad de cada uno de ellos.-

Unidad 3: Anatomía y fisiología del conejo. Dentición. Anatomía y fisiología del aparato digestivo. Particularidades de la especie. Fisiología de la reproducción en el macho. Fisiología de la reproducción en la hembra.-

Unidad 4: Razas. Clasificación. Animales que se crían en nuestro país. Standard. Gigante de Flandes. Neozelandés. Californiano. Leonado de Borgoña. Castores. Otras razas empleadas con fines comerciales.-

Unidad 5: Reproducción. Fases de la reproducción. Técnica de acoplamiento. Gestación, signos de gestación. El parto. La lactancia. El destete.-

Unidad 6: Manejo de los animales. Edad de compra de los reproductores, instalaciones. Momento óptimo para iniciar la reproducción. Condiciones de los reproductores. Primera cubrición. Identificación. Numeración de animales, registros. Castración. Rutina y manejo del conejar. La consanguinidad.-

Unidad 7: Plantel reproductor. Cuidados. Selección fenotípica y genotípica de los planteles. Número de pariciones por año. Tasa de reposición. Concepto sobre el desarrollo de los gazapos.-

Unidad 8: Producción de carne en Argentina. Aspectos legales para la habilitación de granjas cunícolas. Procesado. Sistemas de sacrificio, pasos a seguir, desangrado, desollado, eviscerado. Conservación. La canal de un conejo y su rendimiento. Características de la carne de conejo. Comercialización. Aspectos legales a cumplimentar para la comercialización de animales. Importancia de la piel.-

Unidad 9: Bioseguridad en cunicultura. Medidas higiénicas en la explotación del conejo. Desinfección. Desinsectación. Desratización. Cuarentena. Otras medidas higiénicas. Principales enfermedades de los conejos. Mixomatosis. Sarna. Micosis. Ulceras podales. Diarreas. Coccidiosis. Enfermedades respiratorias.-

Unidad 10: Alimentación. La alimentación en cunicultura. Conceptos básicos sobre la composición de un alimento. El agua. Alimentos de origen vegetal. Alimentos de origen animal y mineral. Diferencias en la presentación de un alimento. Raciones. Formulación de raciones, uso de tablas.-

Unidad 11: Aspectos legales de la cunicultura, normas vigentes para la habilitación de un criadero. Legislación Provincial, Nacional. La organización del trabajo cunícola.-

Anexo: Inseminación artificial

Unidad 1: Nociones sobre sistemas de mejora genética del ganado. Nociones sobre características heredables en el ganado cunícola. Elección de reproductores. Tipos de cruzamientos.-

Unidad 2: El ciclo reproductor: la ovulación. Anatomía y fisiología del aparato reproductor macho y hembra. Ciclo ovárico de las hembras. Ovulación inducida.

Nociones sobre las hormonas que intervienen en el ciclo sexual. Trastornos funcionales más comunes en la ovulación.-

Unidad 3: El ciclo reproductor. Examen de los machos. Comportamiento sexual en el macho. Ventajas de la inseminación artificial frente a la monta natural. Extracción de semen. Análisis de la calidad seminal. Dilución. Transporte del semen fresco y/o enfriado. Técnica de la inseminación artificial propiamente dicha.-

Unidad 4: Factores que afectan el índice de fertilidad. Épocas de mayor y menor receptividad de las hembras. Comportamiento sexual de la hembra. Nociones sobre mecanismos de fecundación y fertilización. Causas de infertilidad y esterilidad. Inducción al celo y la ovulación. Palpación y diagnóstico de preñez. Manejo de primerizas.-

Unidad 5: Gestación, parto y lactación. Nociones sobre fisiología de la gestación. Diagnóstico y duración de la gestación. Seguimiento y cuidados durante la gestación. Preparación de nidales para los gazapos. Síntomas de parto. Control de gazapos. Puerperio. Causas más comunes de muerte perinatal. Importancia del calostro. Adopción y transferencia de gazapos.-

Unidad 6: Uso de indicadores y registros adecuados. Manejo de resultados.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos para la certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 40 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 03: HELICICULTURA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso consistirá en el dictado de clases teórico-prácticas.-

Se emplearán como material didáctico, impresos, diapositivas, videos, transparencias y demás elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

Para el desarrollo de las clases prácticas se emplearán herramientas de uso en la helicultura. Se procederá a adiestrar a los alumnos en la lectura, interpretación y manipulación de diferentes productos destinados a la helicultura y se hará especial hincapié en los cuidados tanto para el productor como para el medioambiente.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Generar las capacidades necesarias para desarrollar e implementar proyectos de producción helicícola a nivel familiar.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las bases de la anatomía y fisiología de los caracoles para su manejo en un proceso productivo.-

Identificar características de las principales especies de interés comercial.-

Comprender los requerimientos de la alimentación de los caracoles de acuerdo a los diferentes sistemas de manejo.-

Diseñar modelos alternativos de instalaciones en base a las necesidades de cada producción.-

Manejar pautas básicas de reproducción de los caracoles y desarrollar esquemas para su producción sistemática.-

Conocer los aspectos técnicos básicos, para el diseño y formulación de un proyecto basado en actividades de la producción helicícola familiar.-

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: La helicultura. Breve reseña histórica del empleo del caracol como fuente de alimentación. Su desarrollo en nuestro país y en el mundo. Etapas que ha atravesado. Formas de consumo y explotaciones más comunes de acuerdo a las especies tratadas. Reseña de la evolución de los conceptos de producción. De la zafra a la producción sistemática.-

Unidad 2: Características de los moluscos. Estudio comparativo de adaptaciones anatómicas y fisiológicas que han desarrollado con la evolución. Pautas etológicas generales de los caracoles terrestres. Condiciones que determinan su adaptación a los distintos medios. Distintas variedades que se producen en el mundo. Especies en la Argentina, su importancia comercial.-

Unidad 3: Anatomía y fisiología del caracol. Descripción de su exterior, la porción dura o caparazón. Descripción particular de su estructura y composición. La porción blanda: cuerpo y pseudópodo. Descripción de los distintos aparatos y sistemas que lo integran. Su fisiología e importancia en la producción.-

Unidad 4: Pautas para la alimentación de los caracoles. Requerimientos de agua y nutrientes. Elementos utilizados en la alimentación de los caracoles terrestres. El sistema de dietas y su manejo en función de cada etapa. Variaciones y factores que afectan condiciones de la alimentación: granulometría y conformación de las presentaciones. Los productos y subproductos más empleados en la formulación de los mismos. Técnicas para la formulación simple de raciones helicícolas. Problemas más comunes.-

Unidad 5: Sistemas de producción e Instalaciones helicícolas. Los sistemas extensivos: breve reseña de su evolución, condiciones generales para su ubicación. Localizaciones preferenciales: características del terreno, niveles y pendientes. Requerimientos: desinfección de los suelos, alternativas. Los umbráculos y barreras. Medidas correctoras del medio. Problemas de los predadores naturales.-

Unidad 6: Los sistemas mixtos y los sistemas extensivos. Características generales y diferencias de cada uno. Dimensiones y condiciones standard. Materiales empleados para la construcción de los alojamientos de acuerdo a sus destinos: salas de nacimiento, cámaras de cría, recría y terminación, alternativas. Divisiones internas, según los distintos casos, materiales empleados. Tipos de sistemas de humidificación y atemperado, ventajas y desventajas de los distintos materiales empleados.-

Unidad 7: Materiales anexos e implementos. Sistemas de cajones, formatos y características. Sistemas de boxes, características de los mismos instalaciones internas de los boxes. Sistemas de mesa, tipos y características de las más empleadas. Sistemas de bebederos y comederos, diferentes tipos y condiciones. Tipos de jaulas de producción, diferentes sistemas, sus características principales. Pautas para la construcción.-

4.- Destinatarios

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos para la certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 20 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 04: INSEMINACIÓN ARTIFICIAL EN BOVINOS

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso consistirá en el dictado de clases teórico-prácticas.-

Se emplearán como material didáctico, impresos, diapositivas, videos, transparencias y demás elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

La propuesta desarrolla un programa que permitirá a los cursantes utilizar esta herramienta en el mejoramiento de los rodeos bovinos de las razas de carne y leche.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Capacitar en esta técnica a cursantes.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Obtener conocimiento de nuevas tecnologías.-

Aumentar la eficiencia en la reproducción y manejo del rodeo.-

Mejorar genéticamente los planteles reproductores generando calidad y uniformidad del producto terminado.-

Evitar enfermedades de origen congénito y de transmisión sexual.-

Tener registros evaluables en los rodeos de la zona.-

Hacer mejor uso de los reproductores y evitar a consanguinidad.-

Unificar origen, manejo y producto para estar acorde con los programas de trazabilidad.-

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Prefacio sobre la inseminación artificial. Definición. Historia. Anatomía y fisiología de la reproducción: anatomía de los órganos genitales de la hembra y el macho; fisiología de cada uno de ellos.-

Unidad 2: Metodología de la inseminación artificial. Tipos de siembra. Instrumental. Técnicas. Hormonas. Clasificación. Modo de acción. Funciones.-

Unidad 3: Fisiología de la reproducción. Anatomía y fisiología de la gestación.-

Unidad 4: Recolección del semen. Métodos. Bretes de salto. Vagina artificial.

Termos, variedades. Nitrógeno líquido. Características generales, cuidados.-

Unidad 5: Congelación de semen. Variedades: pastillas, pajuelas. Selección de vientres aptos para la inseminación.-

Unidad 6: Tacto rectal: técnicas, generalidades. Estacionamiento de pariciones.-

Unidad 7: Sanidad. Enfermedades venéreas. Aspectos generales. Control. Prevención. Sincronización de celos.-

Unidad 8: Reconocimiento en laboratorio de úteros vacunos. Organización productiva del rodeo. Registro particular. Tatuaje. Inscripciones. Fichas productivas, técnicas, modelos. Presupuestos, costos.-

Unidad 9: Técnica y desarrollo práctico del tacto rectal y de la inseminación artificial. Trabajos sobre vaquillonas y vacas en distintos estadios de edades reproductivas. Enhebrado. (Visita a un Centro de Inseminación).-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 30 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal

Nº 05: LOMBRICULTURA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso tendrá un desarrollo teórico práctico.-

Como material didáctico, se emplearán guías impresas, transparencias, videos, y muestras de sustratos y distintos estadios de lombrices rojas californianas así como se efectuará por lo menos una visita a un establecimiento dedicado a la producción de esta especie. Para el desarrollo de las clases prácticas se emplearán materiales como sustratos, material vivo y de laboratorio junto a elementos usualmente empleados por los productores. Se adiestrara a los participantes en el uso de herramientas, sustratos y agroquímicos empleados por los sistemas de producción Se motivará a los alumnos en la lectura, la observación, y los cuidados en el uso de diferentes sustratos así como las medidas a tomar ante el uso insecticidas, desinfectantes, juntos a medidas de seguridad para protección tanto del cursante como del medio ambiente.

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Adquirir los conocimientos básicos para la producción y comercialización de la lombriz roja californiana y sus derivados para desarrollar en forma eficiente una producción comercial familiar.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las diferentes especies de lombrices utilizadas en la actualidad por la lombricultura.-

Reconocer la anatomía y fisiología de la lombriz roja californiana.-

Adquirir los conocimientos básicos sobre las relaciones del ecosistema sustrato-lombriz-atmósfera.-

Reconocer los diferentes sustratos y sus propiedades.-

Manipular herramientas, equipos e instalaciones específicas para la producción de lombriz y compost.-

Ejecutar técnicas de laboratorio simples.-

Prever claramente los principales condicionantes que llevan al éxito o fracaso de la producción desarrollada.-

Analizar las condiciones y alternativas del mercado de la lombricultura y sus derivados.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Breve reseña de la historia de la lombricultura. Sus antecedentes en nuestro país. Alternativas de productos que provee. El uso de la lombriz como recurso dietario, otros usos alternativos.-

Unidad 2: Nociones de morfología y fisiología. Su estructura interna. El ciclo biológico de la lombriz roja californiana. La morfología típica y sus variantes. Su hábitat. Las condiciones fisiológicas de su producción. Las relaciones del ecosistema sustrato-lombriz-atmósfera.-

Unidad 3: El compostaje y su importancia. Técnicas para su elaboración. Distintos materiales para la elaboración del sustrato, ventajas y desventajas de cada tipo, y las consecuencias de uso. Precauciones a tener en cuenta. Los predadores.-

Unidad 4: Armado y manejo de Criaderos. Instalaciones que requieren según las dimensiones proyectadas. Variantes de cada tipo. Materiales equipos e implementos que demanda cada tipo de instalación. Su ubicación, condicionantes y reglamentaciones.-

Unidad 5: Usos y aplicaciones de los productos de la lombricultura. Alternativas actuales. Formas de presentación y requisitos comerciales. Análisis económico. Comercialización y mercados.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 20 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

N° 06: MANEJO DE MAJADAS

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El sistema ganadero de producción ovina, a pesar de la disminución del stock que ha sufrido en décadas anteriores, sigue ocupando un porcentaje importante en la pequeña y mediana empresa. Las nuevas alternativas de producción en ovinos, hacen que sea ésta una actividad válida para el productor.-

Ante la demanda de capacitación de un buen manejo genético, reproductivo y sanitario, se propone capacitar a diferentes actores para lograr una alternativa positiva, con resultados económicos que beneficie a la producción y a quienes tengan la posibilidad de adquirir nuevos conocimientos en ovinos.-

Se trata de una formación específica, que posibilita el conocimiento de un sector agropecuario poco valorizado en la actualidad, por lo que se quiere recuperar viejas culturas ovejeras, donde podrá expresar sus capacidades y competencias laborales.-

La capacitación de los asistentes estará orientada a la interpretación del manejo diario de la producción, en la que podrá demostrar sus habilidades para manejarse adecuadamente.-

Es importante capacitar a jóvenes y adultos no escolarizados en producciones alternativas como ésta, como también a productores agropecuarios, que requieren de actualización permanente en conocimientos sobre técnicas de producción ovina.-

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Lograr que los beneficiarios puedan desempeñarse como encargados de majada general, de planteles de cabañas ovinas y gestionar sus propios emprendimientos.-

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Interpretar el manejo sanitario, alimenticio, y reproductivo del ovino.-

Reconocer las características zootécnicas y raciales de las diferentes razas tradicionales y mejoradas.-

Conocer la conducta animal del ovino y sus momentos fisiológicos-productivos.-

Adquirir dominio del manejo de majadas y planteles.-

Comprender las distintas formas de industrialización y comercialización de las materias primas ovinas y sus derivados.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Historia de la especie ovina. Rusticidad y prolificidad. El fotoperíodo y su importancia. Docilidad y heredabilidad. Formas primitivas y actuales de consumo. Carneada demostrativa.-

Unidad 2: La alimentación para la majada. Uso ideal de los potreros de acuerdo a la altura y volumen del pasto disponible. Forraje apropiado para la oveja preñada, la oveja con cordero al pie y la oveja seca. Alimentación para borregas de reposición y capones de consumo. Campo natural, pasturas mejoradas, verdeos de verano e invierno, rastrojos de cosecha fina y gruesa. Relación entre raza, edad, preñez y alimento disponible. La ecografía como herramienta para determinar necesidades alimenticias.-

Unidad 3: El Manejo. Aprovechamiento de las aptitudes normales del ovino: celo en la oveja, la libido en los carneros, la aptitud de gestación de 5 meses y la capacidad de lactancia para lograr un destete normal y óptimo. Época para echar los carneros a servicio. Porcentajes de preñez. Porcentaje de nacimientos. Pesos adecuados. Porcentaje de señalada. Planificación correcta de las actividades.-

Unidad 4: Preñez y parición. Diferentes manejos de acuerdo a la raza, la época del servicio, a los objetivos productivos y a la disponibilidad de campo en lactancia. Parición: recorrido de la majada, modos de hacerlo. Uso del cayado. Atención de borregas primerizas. Uso de los reparos.-

Unidad 5: Señalada y Destete. Objetivos y formas de realizarla. Certificación de propiedad "tradicional". Las diferentes señales: horqueta, martillo, paletilla, despuntada, etc. Formas modernas de certificar propiedad: tatuajes, identificación electrónica, collares, caravanas, etc. La "señalada" como cierre de ciclo reproductivo. Porcentajes de señalada, según raza; época del año, según época de nacimientos marzo-abril. Precaución con tétanos. El destete de los corderos, cierre del ciclo productivo, diciembre-enero para los nacimientos de julio-agosto y agosto-

septiembre para los nacidos en marzo-abril. Prácticas preventivas, de acuerdo al Calendario Sanitario.-

Unidad 6: La Selección. De la majada general, de los corderos y corderas para venta y de las corderas que se retienen para “reposición”: aptitud de la madre, peso al nacer, velocidad de crecimiento, si es nacida única o melliza. Relación con la raza y posibilidad de campo y clima. La cabaña ovina y su papel como productora de animales mejoradores.-

Unidad 7: La Esquila. Tradicional. La esquila “desmaneada”, “Tally Hi” o “Bowen”. Método de obtención de lana del vellón, sin contaminantes, cuerpos extraños, exceso de humedad o suciedad. Evaluación macroscópica de la lana. El sistema PROLANA. Dificultades surgidas de un sistema más complejo. Actores del PROLANA. Responsables del PROLANA. Las “balneaciones” y el vellón. Bañaderos. Túneles de aspersión. Drogas sistémicas y el reemplazo de los baños antisépticos.-

Unidad 8: Salud y Enfermedad. Reconocimiento de una oveja sana y una enferma. Indicadores visibles de buena salud: “peso corporal” (en balanza o estimado); “estado de encarnadura”; “aspecto del vellón” (color, limpieza, suarda adecuada, evidencia de compacto); “actitud” frente a los estímulos externos y buenos reflejos; “conducta” colectiva lógica según raza y edad. Indicadores fisiológicos: “color de las mucosas aparentes” (interior del párpado, fosas nasales, interior de la boca: anemia, congestión, cianosis) “Temperatura corporal”. “Pulso”. “Frecuencia respiratoria”. “Ruidos abdominales normales”. “Presencia de colitis” diferenciando la alimentaria de la parasitaria o infecciosa.-

Unidad 9: Enfermedades más frecuentes de la oveja. Fiebre aftosa. Mancha y Gangrena gaseosa. Toxemia de la preñez. Neumonía. Pietín. Enterotoxemia. Carbunco o Grano malo. Parásitos internos. Gusano de cabeza. Piojos. Sarna, etc.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos para la certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 40 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 07: MANEJO DEL RODEO DE CRÍA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso consistirá en el dictado de clases teórico-prácticas.-

Se emplearán como material didáctico, impresos, diapositivas, videos, transparencias y demás elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a los cursantes en los conocimientos y prácticas para poder desempeñarse en establecimientos ganaderos dedicados a la cría de bovinos.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer todo lo concerniente a la actividad de la cría bovina.-

Conocer las distintas zonas de cría bovina.-

Aplicar los distintos planes sanitarios y de manejo.-

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Necesidad de la eficiencia en la cría bovina. Competencia de la cría bovina con la invernada y la agricultura. Márgenes. Costo Beneficio. Actividad más especializada.-

Unidad 2: Zonas ganaderas de la Argentina. Zonas de cría. Zonas de invernada. Zonas mixtas.-

Unidad 3: Razas de carne. Biotipo Carnicero. Razas Británicas. Razas Continentales. Razas Índicas. Cruzas. Ventajas. Old Type. New Type. Biotipo actual.-

Unidad 4: Instalaciones. Apotreramiento. Aguadas. Corrales. Manga. Embarcadero. Dimensiones. Balanza.-

Unidad 5: Categorías que integran el rodeo de cría. Toros. Vacas de cría (preñadas, vacías). Vaquillonas de reposición. Vaquillonas de primer servicio. Terneros/as.-

Unidad 6: Servicio. Época ideal para el servicio según zonas. Tipos de servicio (natural, inseminación artificial) y duración. Porcentaje de toros a utilizar. Requerimientos y alimentación.-

Unidad 7: Partición. Época de partición. Cuidados y atención del parto. Requerimientos y alimentación.-

Unidad 8: Destete. Historia. Tipos de destete (tradicional, precoz, hiperprecoz). Formas de realizarlo (desmadre, enlatado). Instalaciones. Manejo del destete precoz. Paso de lactante a rumiante. Enfermedades-

Unidad 9: Trabajos a realizar con los terneros. Castración. Señalada. Marcación. Descorne.-

Unidad 10: Recursos forrajeros. Campos naturales. Praderas perennes. Verdeos de invierno y verano. Composición de los alimentos voluminosos. Épocas de producción. Cadena forrajera. Balance forrajero.-

Unidad 11: Requerimientos de las distintas categorías. Proteína y energía según estado de gestación. Requerimientos de las vaquillonas preñadas a los 15 meses.-

Unidad 12: Carga animal. Definición. Como utilizarla. Cómo calcularla. Manejo de la carga. Equivalencias ganaderas.-

Unidad 13: Enfermedades de los bovinos. Enfermedades virales, bacterianas, parasitarias. Síntomas, vías de contagio, tratamientos y prevención. Aplicación de medicamentos. Cuidados. Aplicación de vacunas. Manejo de la cadena de frío. Plan sanitario.-

Unidad 14: Índices de eficiencia productiva y reproductiva. Porcentajes de preñez, de parición, de destete, de pérdidas de servicio al destete, de mortalidad. Peso al destete.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 48 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 08: PRODUCCIÓN APÍCOLA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

Desde hace algunos años se viene impulsando la actividad apícola en buena parte de la Provincia de Buenos Aires. Han sido distintas acciones, como planes Nacionales, Provinciales y Municipales que han aportado oportunamente herramientas para la generación de nuevos productores/emprendedores apícolas y el crecimiento y fortalecimiento de los ya existentes.-

Esta macro región, como lo es la Cuenca del Salado, cuenta con una cantidad importante de productores/emprendedores apícolas y de Instituciones ligadas desde distintas acciones a esta actividad.-

La condición edafológica, de vegetación y climatológica de esta Cuenca, permite una importante producción apícola.-

Desde el INTA se está trabajando en la conformación de un Clúster Apícola para la Cuenca del Salado, que congrega no solo a los emprendedores sino también a las Instituciones Intermedias y ONG que intervienen en el proceso productivo y/o negocio apícola.-

El curso tendrá la modalidad Presencial y con actividades teórico prácticas.-

No solo en la Planificación de las acciones sino también durante el desarrollo se prevé una discusión abierta con el Clúster para trabajar en función del impacto esperado.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Formar un recurso humano especializado, en la actividad apícola de alta calificación, que pueda acreditarse oficialmente y que tenga la aptitud necesaria para desempeñarse de acuerdo a las necesidades de la Apicultura, de acuerdo al grado de complejidad de la tarea.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Capacitar jóvenes y/o adultos en conocimientos de alto nivel de la actividad Apícola.-

Dotar a los beneficiarios de las habilidades y destrezas en el cuidado y mantenimiento del apiario.-

Desarrollar los conocimientos necesarios en métodos de Producción de miel y otros de acuerdo a las características y necesidades de la Cuenca del Salado.-

Desarrollar los conocimientos necesarios para la operación en las Salas de Extracción.-

Interpretar la Producción Apícola en un marco moderno de Producción, Comercialización, Legislación y Gestión Ambiental.-

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Situación actual de la apicultura nacional e internacional. Principales productores mundiales. Caracterización de las regiones apícolas en Argentina. Situación de la Apicultura en la Cuenca del Salado. Productos de la colmena y sus mercados La empresa apícola. Sistema de producción. Clasificación de las

Actividades en el Apiario según las cuatro estaciones climáticas anuales. Invernada. Preparación para la invernada. Control y monitoreo de varroa.-

Unidad 2: Biología de la abeja. Castas. Ciclo biológico. Razas y ecotipos. Habitantes de la colmena. Comportamiento. Enjambrazón. Fuga. Actividades de la colonia a lo largo del año. La colmena Langstroth. Materiales.-

Unidad 3: Componentes Físicos. Tipos de material y elementos que se utiliza en la apicultura. Componentes de la Colmena. Herramientas de trabajo. Instalación del apiario. Competencias en el armado del material apícola. Espacio físico. Protección perimetral. Reparos. Provisión de agua. Accesos. Mantenimiento. Sala de Deposito de miel y materiales apícolas. Taller.-

Unidad 4: Alimentos: propiedades, contaminación, conservación. Concepto de alimento. Características sensoriales, nutricionales e higiénico-sanitarias. Miel, polen, jalea, cera, propóleos. Alimentos contaminados, alterados y adulterados. Fuentes de contaminación. Contaminación cruzada. Mohos y levaduras, bacterias, esporas, toxinas. Aspectos microbiológicos de la miel. Métodos de conservación de los alimentos: inhibición del desarrollo microbiano. Miel: composición, propiedades y aspectos microbiológicos. Condiciones de almacenamiento de la miel.-

Unidad 5: Calidad. Buenas Prácticas de Manipulación. Conceptos básicos del manipuleo de alimentos. Contaminación. Adulteración. Trazabilidad. Calidad de producto y proceso. Normativas vigentes. Gestión de la calidad. Salas de extracción. Requerimientos edilicios. Flujo de insumos, productos y operarios. Buenas Prácticas de Manufactura y apícolas. POES. Funcionamiento.-

Unidad 6: Nutrición y alimentación apícola. Conceptos básicos. Requerimientos de la colonia. Curvas de floración. Sub-alimentación. Estrés. La alimentación artificial como herramienta de manejo. Sustitutos energéticos y proteicos.-

Unidad 7: Gestión de la empresa apícola. Utilidad de la Información para la Gestión. Evaluación de Proyectos de Inversión. Recopilación y Registro de la Información para la Gestión. confección de Estados Patrimoniales y de Resultados. Confección de Índices e Indicadores, Interpretación de los mismos.

Unidad 8: Manejo. Conceptos generales. Desarrollo de las colmenas. Calendario apícola. Colmenas productivas. Predadores.-

Unidad 9: Sanidad I. Concepto de salud – enfermedad. Factores que influyen en el equilibrio interno. Diagnostico y control de las enfermedades de la cría. Loque europeo. Cría Yesificada: Loque americana. Ascoferosis. Cría Ensacada. etc. Diagnóstico y control de las enfermedades de las abejas adultas. Varroasis. Nosemosis. Otras. Enemigos.-

Unidad 10: Sanidad II. Diagnostico a campo de las distintas enfermedades. Toma de muestras. Revisación de primavera. Método. Utilidad. Registros.-

Unidad 11: Multiplicación del apiario. Conceptos. Factores a tener en cuenta. Formas de multiplicación. Recambio de reinas. Metodología.-

Unidad 12: Cosecha. Metodología de cosecha y práctica en sala de extracción. Control de Calidad. Laboratorio. Protocolos de calidad. Comercialización. Formas.

Mercado Local. Mercado Nacional. Mercado Internacional. Protocolo de calidad para la futura Comercialización.-

Unidad 13: Formas Asociativas. La visualización de la Producción y Comercialización en Integración de Productores. Asociativismo. Cooperativas. Grupos de Cambio Rural. Redes.-

Unidad 14: Normas Legales. Pautas Jurisdiccionales de Instalaciones del Apiaro. Registración del Apiaro. Traslados. REMAPA. Requisitos de Habilitación de Salas. Normas de Higiene y seguridad. Pautas legales de Comercialización de los productos. Insumos Habilitados Legalmente por SENASA. Salud y Seguridad en el Trabajo. Riesgos laborales mas comunes en el trabajo (físicos, químicos-biológicos, ergonómicos, psico-sociales- Carga de trabajo: física, psíquica, mental) y su impacto en la salud de los trabajadores. Prevención (elementos de protección, chequeos médicos, tratamiento de enfermedades, mantenimiento de las máquinas, etc.). Enfermedades, accidentes y trastornos en la salud vinculados con el oficio (contagio de enfermedades de animales, exceso de trabajo, incidencia del clima, malas relaciones de trabajo, ruido, ventilación, escaso descanso, etc.). Tratamientos, cuidados de la salud física y psíquica.-

Unidad 15: Gestión Ambiental. Tipos de contaminación ambiental que se pueden generar desde la Apicultura. Consecuencias de la contaminación ambiental. Impacto Ambiental. Tratamiento de desechos. Legislación Vigente.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 90 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 09: PRODUCCIÓN DE CERDOS

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso consistirá en el dictado de clases teórico-prácticas.-

Se emplearán como material didáctico, impresos, diapositivas, videos, transparencias y demás elementos que ayuden a la comprensión del tema.-
La propuesta desarrolla un programa que permitirá generar pequeños proyectos de producción porcina. Para el desarrollo de las clases prácticas se emplearán herramientas de uso en porcicultura. Se procederá a adiestrar a los alumnos en la lectura, interpretación y manipulación de diferentes productos destinados a la cría de porcinos y se hará especial hincapié en los cuidados tanto para el porcicultor como para el medioambiente.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Integrar conocimientos teórico – prácticos, que generen habilidades y destrezas necesarias para desarrollar e implementar proyectos de producción porcina familiar.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Comprender la dinámica de los sistemas de producción porcina.-

Adquirir criterios zootécnicos para la implementación de módulos de producción porcina.-

Integrar conocimientos teórico – prácticos que permitan desarrollar distintas alternativas de sistemas de producción porcina.-

Formular proyectos de producción de cerdos sencillos.-

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Importancia del cerdo en la alimentación humana. La cría del cerdo en la Argentina. Importancia económica. Historia y dispersión geográfica. Razas.-

Unidad 2: Criterios de selección. Cerdo tipo carnívor. Crecimiento y desarrollo del cerdo.-

Unidad 3: Alimentación y nutrición. Estudio de tablas de necesidades según diferentes etapas de desarrollo. Análisis de los alimentos más comunes para el cerdo. Conversión alimentaria. Estudio de distintas curvas de crecimiento y conversión.-

Unidad 4: Reproducción. Análisis de las diferentes variables reproductivas. Servicio natural. Inseminación artificial. Cruzamientos. Gestación.-

Unidad 5: Sanidad. Manejo sanitario en las diferentes etapas de producción. Prevención y tratamiento de las enfermedades más frecuentes en la producción porcina. Plan sanitario. Sanidad ambiental.-

Unidad 6: Manejo. Diferentes criterios para diferentes formas de explotación. Manejo extensivo, mixto e intensivo. Ventajas y desventajas.-

Unidad 7: Instalaciones. Diferentes tipos. Utilización práctica y económica de cada una.-

Unidad 8: Análisis económico. Índices productivos. Recolección de datos y confección de planillas. Beneficios económicos. Amortización e inversiones. Comercialización. Diferentes vías de comercialización. Formas de asociatividad para mejorar la comercialización.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 40 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 10: PRODUCCIÓN DE FAISANES

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso consistirá en el dictado de clases teórico-prácticas.-

Se emplearán como material didáctico, impresos, diapositivas, videos, transparencias y demás elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

La propuesta desarrolla un programa que permitirá generar proyectos de producción comercial/familiar de faisanes. Para el desarrollo de las clases prácticas se emplearán herramientas de uso en la producción de la especie. Se procederá a adiestrar a los alumnos en la lectura, interpretación y manipulación de diferentes productos destinados a esta producción y se hará especial hincapié en las condiciones de producción que faciliten el trabajo del avicultor y los cuidados del medioambiente.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Orientar a los cursantes hacia la integración de conocimientos teórico-prácticos que generen las habilidades y destrezas necesarias para poder desarrollar e implementar proyectos de producción de faisanes a nivel comercial familiar.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Comprender la dinámica de los sistemas de producción de faisanes y las alternativas que presentan.-

Adquirir criterios zootécnicos para la implementación de módulos de producción de faisanes.-

Integrar conocimientos teórico – prácticos que permitan desarrollar distintas alternativas de sistemas de producción de faisanes.-

Formular proyectos sencillos para la generación de una producción familiar comercial.-

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: La producción de faisanes en la Argentina. Comparación con la producción de otros países. Orígenes de la especie en el mundo. Las producciones en nuestro país, breve sinopsis histórica. Tradiciones y hábitos de consumo. Caracterización de las estructuras productoras de faisanes en el país en la actualidad. La producción de faisanes con destino a consumo de carne, elaboración de conservas y abastecimiento de cotos de caza. La obtención de subproductos (plumaje y ornamento).-

Unidad 2: Consideraciones sobre el manejo genético, características de la especie. Razas de faisanes clasificadas según su destino: razas triple propósito (carne, caza y ornamento); razas doble propósito (carne y ornamento); razas ornamentales (mascotas y ornamento). Descripción de diferencias de cada representante y de las razas de cada grupo criadas en el país. Descripción de sus características y líneas comerciales.-

Unidad 3: Instalaciones para la producción de faisanes. Sistemas de producción y alternativas. Estructuras y modelos, requerimientos de diseño y orientación según producción. Tipos de jaulas para cada tipo de producción. Implementos y accesorios, niveles tecnológicos con confinamiento parcial o total. Dimensiones, condiciones y limitantes según modelos sobre la base de módulos con unidades de reproducción y crianza masiva.-

Unidad 4: Manejo reproductivo, características reproductivas del faisán. Ciclos evolutivos de su desarrollo sexual. Condicionamientos de la estacionalidad y la influencia lumínica. Ciclos sexuales y manejo de la postura para la reproducción. Relación macho/hembra. La incubación: variables del proceso incubatorio. Sus patrones. Manejo del huevo incubable y de los faisanuchos.-

Unidad 5: Manejo alimentario. Nociones sobre nutrición de las aves. Nociones sobre los conceptos de alimentación, nutrición, nutrientes, composición centesimal de los

alimentos y tipos de nutrientes. Concepto de ingrediente de ración. Características anatómicas y fisiológicas de la especie. Etología alimenticia del faisán. Requerimientos de acuerdo a su estado fisiológico y etapa productiva.-

Unidad 6: Manejo productivo. Etapas de la producción de faisanes con destino a carne y a cotos de caza. Requerimientos ambientales y prácticas de manejo de la cría, la recría, la terminación y el entrenamiento para la volantería. Sus limitantes según las condiciones del medio.-

Unidad 7: Pautas sanitarias. La bioseguridad de un establecimiento como medida sanitaria básica. Estrategias para la implantación de normas de bioseguridad. Premisas de higiene y control. Secuencia de organización. Enfermedades más comunes de la especie. Plan de vacunación, limitantes y requerimientos.-

Unidad 8: Procesado y comercialización. Condiciones de la faena de la especie. La obtención de plumas, su clasificación y calidad. La faena, requerimientos. Destino de las carnes: elaboración de conservas y prensados, el consumo de canales enteras. El desarrollo de un coto de caza, requerimientos legales y condiciones para su desarrollo. Su organización, variantes.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 24 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 11: PRODUCCIÓN DE PATOS Y GANSOS

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso consistirá en el dictado de clases teórico-prácticas.-

Se emplearán como material didáctico, impresos, diapositivas, videos, transparencias y demás elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

La propuesta desarrolla un programa que permita generar proyectos de producción familiar comercial en ambas especies. Para el desarrollo de las clases prácticas se

emplearán herramientas de uso en las producciones de patos y gansos y visitas a establecimientos especializados. Se procederá a adiestrar a los alumnos en la lectura, interpretación y manipulación de diferentes productos destinados a estas producciones y se hará especial hincapié las condiciones de producción que faciliten el trabajo del avicultor, preservando las condiciones de trabajo y los cuidados del medioambiente.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Integrar conocimientos teórico – prácticos, que generen las habilidades y destrezas necesarias para desarrollar e implementar proyectos de producción de patos y gansos a nivel comercial familiar.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Comprender la dinámica de los sistemas de producción de ambas especies.-
Adquirir criterios zootécnicos para la implementación de módulos de producción de patos y gansos.-
Formular proyectos sencillos en ambas producciones.-

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Producción de patos y gansos en la Argentina. Comparación con la producción de otros países, orígenes de estas producciones en nuestro país, breve sinopsis histórica. Tradiciones y hábitos de consumo. Caracterización de las estructuras productoras de ambas producciones en el país en la actualidad. La producción de Foie Gras, Carne y Duvee.-

Unidad 2: Consideraciones sobre el manejo genético, Razas de gansos utilizadas, manejo de cruzamientos según objetivo productivo para la obtención de líneas doble propósito (carne – Foie Gras) un ejemplo: el modelo Israelí. Razas de patos según objetivo de producción: Carne. Doble propósito.(Foie gras – carne) y patos de postura. Descripción de sus características y líneas comerciales.

Unidad 3: Instalaciones para las producciones de patos y de gansos. Sistemas de producción y alternativas. Modelos extensivos. Semi extensivos e Intensivos. Estructuras y modelos, requerimientos de diseño u orientación según producción. Implementos y accesorios, niveles tecnológicos con confinamiento parcial o total. Dimensiones, condiciones y limitantes según modelos sobre la base de módulos de 100 gansos y 150 patos.-

Unidad 4: Manejo reproductivo. Características reproductivas de ambas especies. Ciclos evolutivos de su desarrollo sexual. Condicionamientos de alimentación, influencia lumínica. Ciclos sexuales y manejo de la postura para la reproducción.

Relación macho / hembra. La incubación de ambas especies: variables del proceso incubatorio. Sus patrones para cada especie. Manejo del huevo incubable y de los patipollos y gaznápidos.-

Unidad 5: Manejo alimentario. Nociones sobre nutrición de las aves. Nociones sobre los conceptos de alimentación, nutrición, nutrientes, composición centesimal de los alimentos y tipos de nutrientes. Concepto de ingrediente de ración. Características anatómicas y fisiológicas de los sistemas digestivos de ambas especies. Etología alimenticia de gansos y patos. Requerimientos de cada especie de acuerdo a su estado fisiológico y etapa productiva. Análisis de las condiciones metabólicas y nutricionales para la obtención de Foie Gras.-

Unidad 6: Manejo productivo de ambas especies. Etapas de la producción de gansos con destino a carne y a Foie Gras. Requerimientos ambientales y prácticas de manejo de la cría, la recria, la terminación, el pre embuche y la gavage o embuche. Sus limitantes según la actual legislación. Producción de patos para carne y Foie Gras. Requerimientos ambientales y prácticas de manejo de la cría, la recria, la terminación, el pre embuche y la gavage o embuche.-

Unidad 7: Pautas sanitarias. La bioseguridad de un establecimiento como medida sanitaria básica. Estrategias para la implementación de normas de bio seguridad. Premisas de higiene y control. Secuencia de organización. Enfermedades más comunes de ambas especies. Plan de vacunación, limitantes y requerimientos.-

Unidad 8: Procesado y comercialización. Condiciones de la faena de ambos animales. La extracción "in vivo" del duveè, su clasificación y calidad. La faena: requerimientos para ambas especies. Destino de las carnes: elaboración de conservas y prensados, el consumo de canales enteras. El Foie Gras y el paté diferencias, variantes y condiciones.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales.

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 24 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 12: PRODUCCION DE POLLOS PARRILLEROS

1.- Descripción del Curso y perspectivas

El curso consistirá en el dictado de clases teórico-prácticas.-

Se emplearán como material didáctico, impresos, diapositivas, videos, transparencias y demás elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

Para el desarrollo de las clases prácticas se emplearán herramientas de uso avícola. Se procederá a adiestrar a los alumnos en la lectura, interpretación y manipulación de diferentes productos destinados a la avicultura y se hará especial hincapié en los cuidados tanto para el avicultor como para el medioambiente.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Integrar conocimientos teórico – prácticos, que generen habilidades y destrezas necesarias para desarrollar e implementar proyectos de producción avícola familiar.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las bases de la anatomía y fisiología de las aves para su manejo en un proceso productivo.-

Identificar las características de los principales de biotipos de producción.-

Comprender las necesidades nutritivas de las aves y los principios del manejo de raciones.-

Desarrollar en forma práctica, en base a las necesidades de cada producción modelos de instalaciones.-

Conocer los implementos y el aprovechamiento de tecnologías para el manejo y diseño de instalaciones.-

Manejar pautas básicas de reproducción avícola.-

Aplicar los conocimientos fisiológicos y principios tecnológicos necesarios para el desarrollo eficiente de los procesos de incubación artificial.-

Manejar los aspectos técnicos básicos para el diseño y formulación de un proyecto basado en actividades de la producción avícola familiar.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: La Avicultura hoy, breve reseña de la situación actual. Su desarrollo en nuestro país. Etapas que ha atravesado. Formas de explotaciones más comunes de acuerdo a las especies tratadas. Reseña de la evolución de los conceptos de producción. El pollo industrial, el pollo de producción alternativa, y el pollo ecológico, diferencias técnicas de las distintas producciones.-

Unidad 2: Características zootécnicas de las especies estudiadas, pautas etológicas que las diferencian. Condiciones que determinan su adaptación a los distintos medios productivos del país. Estudio comparativo de adaptaciones anatómicas y fisiológicas de las aves. Su importancia en los procesos evolutivos.-

Unidad 3: Requerimientos de las aves domésticas de los diferentes nutrientes: agua, proteínas, hidratos de carbono, lípidos y minerales (oligo y micro elementos), vitaminas. Otros elementos utilizados en las dietas. Relación proteína – energía según etapas en las producciones estudiadas. Variaciones y factores que la afectan.-

Unidad 4: Pautas para la elaboración de alimentos para aves: condiciones de granulometría y conformación de las presentaciones. Los productos y subproductos más empleados en la formulación de los mismos. Técnicas para la formulación simple de raciones avícolas. Problemas más comunes.-

Unidad 5: Instalaciones avícolas, breve reseña de su evolución. Condiciones generales para su ubicación. Localizaciones preferenciales: características del terreno, niveles y pendientes. Requerimientos de fuentes de energía alternativas. Los umbráculos y cortinas naturales. Medidas correctoras del medio. Destino de los residuos y efluentes.-

Unidad 6: El galpón avícola: características generales. Dimensiones standard. Materiales empleados para su construcción de acuerdo a sus partes: muretes (alternativas), frentes y puertas: alternativas. Divisiones internas, según los distintos casos, materiales empleados. Tipos de cortinas. Tipos de techos: ventajas y desventajas de los distintos materiales empleados. Pisos: sus características, diferentes alternativas, ventajas y desventajas. Potreros y parques, condiciones generales para su diseño y manejo.-

Unidad 7: Materiales anexos e implementos. Camas: sus objetivos, tipos y características de las más empleadas. Sistemas de bebederos y comederos, diferentes tipos y condiciones. Concepto de frente de ataque para la diagramación correcta de necesidades, según etapas y objetivos. Ventajas y desventajas de estos sistemas. Sistemas de iluminación y ventilación. Condiciones generales, alternativas empleadas en cada caso. Situación en nuestro país. Pautas para la construcción.-

Unidad 8: La producción de pollo: objetivos. Duración de los ciclos de producción según el esquema adoptado. El manejo de la cría. Condiciones de la recepción de los BB, instalaciones generales. Pautas para su manejo. Control de la alimentación, relación proteína energía. Variantes de distintos sistemas: carpa, túnel, brooders. Implementos más empleados. Requerimientos nutricionales para la terminación de los animales, diferentes esquemas. Medios empleados para acondicionar los animales en las instancias de faena. La importancia de la carne de ave en la nutrición.-

Unidad 9: Las condiciones generales de prevención sanitaria en un establecimiento avícola, factores de bioseguridad: Pautas para el aislamiento y desinfección. Organización de la pantalla de prevención Breve reseña de las enfermedades más

comunes de acuerdo a su origen. Controles sanitarios preventivos. Manejo sanitario general.

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 30 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 13: PRODUCCION FAMILIAR DE AVES

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso consistirá en el dictado de clases teórico-prácticas.-

Se emplearán como material didáctico, impresos, diapositivas, videos, transparencias y demás elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

Para el desarrollo de las clases prácticas se emplearán herramientas de uso avícola.

Se procederá a adiestrar a los alumnos en la lectura, interpretación y manipulación de diferentes productos destinados a la avicultura y se hará especial hincapié en los cuidados tanto para el avicultor como para el medioambiente.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Integrar conocimientos teórico – prácticos, que generen habilidades y destrezas necesarias para desarrollar e implementar proyectos de producción avícola familiar.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las bases de la anatomía y fisiología de las aves para su manejo en un proceso productivo.-

Interpretar el proceso de cría y recría de aves para la producción de huevos y carne.-

Conocer los implementos y el aprovechamiento de tecnologías para el manejo y diseño de instalaciones.-

Comprender las necesidades nutritivas de las aves y los principios del manejo de raciones.-

Conocer las enfermedades que afectan a las aves.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Historia y desarrollo de la producción avícola.-

Unidad 2: Sistemas de producción. Producción de huevos. Producción de carne.-

Unidad 3: Razas de aves. Razas de carne. Razas de postura. Características, adaptación y producción de las distintas razas.-

Unidad 4: Estructuras e instalaciones de un criadero. Distribución de las instalaciones. Galpones. Dimensiones. Sistemas de aireación y ventilación. Comederos y bebederos. Tipos.-

Unidad 5: Alimentación. Requerimiento de energía y proteína según categorías. Conversión.-

Unidad 6: Cría de ponedoras. Necesidades de temperatura y luz. Manejo y alimentación. Cría a piso y en jaulas.-

Unidad 7: Cría de parrilleros. Necesidades de temperatura y luz. Manejo y alimentación.-

Unidad 8: Enfermedades. Virales. Bacterianas. Parasitarias. Metabólicas. Elaboración de un plan sanitario.-

Unidad 9: Índices productivos y costos. Planillas para recolectar datos de producción. Índices productivos. Análisis de costos.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 28 módulos.-

Cada CEA. resolverá la carga horaria semanal.-

AREA 02: MAQUINARIAS, HERRAMIENTAS, EQUIPOS E INSTALACIONES

Nº 01: CARPINTERIA RURAL

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso de capacitación es teórico / práctico.-

Se planifica que cada ítem teórico sea correspondido por una práctica.-

El material didáctico lo constituye apuntes, pizarrón y otros, como también las distintas herramientas de uso corriente, adquiriendo el alumno de esa forma habilidades en su uso.-

En todos los abordajes, se resaltarán marcadamente el tema de Seguridad en el uso de todas las herramientas.-

Las formaciones tanto Teórica como Práctica, se efectuarán en instalaciones disponibles.-

2- Objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar capacidades en los alumnos sobre Carpintería Rural Básica.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Obtener conocimientos elementales en el manejo de herramientas de carpintería y en maderas.-

Respetar normas de seguridad en la utilización de distintos elementos y materiales.-

Adquirir habilidades adecuadas en el manejo de maderas y herramientas.-

Realizar reparaciones básicas en la carpintería rural: tranqueras, mangas y otras construcciones rurales.-

3- Desarrollo Temático/Programa:

Unidad 1: Conocimientos elementales de la madera: estructura de la madera, partes del árbol y del tronco, usos de la madera, algunas maderas más apreciadas.

Distintos tipos de maderas utilizadas en carpintería. Reconocimiento y características más sobresalientes. Aplicaciones en instalaciones rurales. Defectos de la madera -

Unidad 2: Herramientas de banco e instrumentos auxiliares: generalidades, el banco y sus accesorios, instrumentos para medir, trazar y controlar. Metro, gramil, compases, escuadras, garlopas, cepillos, media garlopa, taladros de pecho y demás

herramientas necesarias. Breve descripción de cada una de ellas y trabajo que efectúa. Cortes en madera, perforación y desbastado de la madera.-

Unidad 3: Máquinas manuales: taladro eléctrico, generalidades de sus aplicaciones.

Tipos de mechas: helicoidales, de paleta, mechas de copa, uso correcto. Cepillos, garlopas eléctricas, lijadoras, distintos tipos y aplicaciones.-

Unidad 4: Distintos tipos de Ensamblajes: uniones y encastrados más comunes. Media madera, tipo milano, unión a inglete, cola de milano, uniones con lengüeta.-

Unidad 5: Tipo de fijaciones de madera en el medio rural: forma correcta de efectuar las clavaduras, fijación con tornillos y otras.-

Unidad 6: Descripción de construcciones rurales sencillas: Tranqueras, mangas, corrales en los que se utiliza la madera. Reparaciones más sencillas. Reemplazo de tablas. Mantenimiento de la manga y sus accesorios. Conservación de la madera.-

Unidad 7: Normas de Seguridad e Higiene: Vestimenta adecuada para efectuar la labor. Distintos tipos de protecciones: visuales, auditivas, y otras. Prevención de incendios.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos para la certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 40 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 02: CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN DE ALAMBRADOS

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso tendrá un desarrollo teórico-práctico.-

Como material didáctico, se emplearán guías impresas, transparencias, videos, herramientas de mano y demás elementos que ayuden a la comprensión de los temas tratados.-

El desarrollo del curso se basa en la capacitación de jóvenes y adultos de la zona de influencia del CEA, con el fin de lograr su inserción laboral.-

Se motivará a los alumnos en la lectura, la observación y desarrollo de los sentidos, medidas de seguridad para protección del operario.-

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Conocer e implementar las técnicas para la construcción y reparación correcta y eficiente de los distintos tipos de alambrados.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Dominar las técnicas correctas para la construcción de los diferentes tipos de alambrados.-

Elaborar presupuestos de materiales y mano de obra de acuerdo a los requerimientos del trabajo a efectuar.-

Ejecutar en el terreno los conocimientos adquiridos.-

Resolver distintas situaciones problemáticas.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Historia del alambrado en la Argentina. Tipos de alambrados: permanentes, provisorios, suspendidos y eléctricos. Ubicación: perimetrales, internos. Elementos constitutivos. Esenciales: postes, varillas y alambres. Optativos: torniquetes (aire, cajón, dobles). Complementarios: remates (simples, dobles), esquineros, tranqueras (simples, dobles), tranquerones y trampas. Herramientas (pala, pisón, pala tijera, máquina perforadora, estiradora de alambre, llave californiana, taladro, plomada, tenaza). Accesorios: banderas y jalones.-

Unidad 2: Postes: de hormigón armado y madera (dura, intermedia, blanda). Varillas: medidas, función, materiales. Alambre tipo rural: liso, púas, tejido mallas. Nivelación del terreno. Colocación de esquineros y puntales. Ubicación de los postes, agujereado de postes y varillas.-

Unidad 3: Alambre galvanizado: alta y mediana resistencia, ovalados y redondos. Factores para diferenciar calidad: galvanizado, carga de ruptura, maleabilidad. Características a tener en cuenta en un buen alambre. Presupuestado de los trabajos según sus características y dificultad. Tendido del alambre y colocación de varillas, colgado de tranqueras y tranquerones, tensado y maneado del alambre, detalles finales.-

Unidad 4: Reparación de alambrados. Corte del alambre: afloje de torniquetes y unión con nudo ocho. Reparación de varillas o reemplazo de las mismas. Reparación de postes, empatillado de los mismos. Reemplazo. Trabajos complementarios en los alambrados.-

Unidad 5: Alambrado suspendido: utilidad y uso del mismo. Forma de armar el alambrado suspendido: colocación de postes, alambres, varillas (de madera, metálicas, galvanizadas, de alambre dulce retorcido).-

Unidad 6: Alambrado eléctrico. Circuito eléctrico. Conductores. Aisladores: Tipos (carretel, campana, rulo, de plástico, etc.). Circuitos y tomas a tierra. Postes. Altura de alambrado. Varillas. Remates y/o esquineros. Puertas y calles. Construcción del alambrado eléctrico.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 40 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 03: COSECHADORAS DE TRIGO Y SOJA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

La sociedad actual y el avance de la ciencia y la tecnología, requieren hoy, de mano de obra especializada y Recursos Humanos capacitados en el manejo de la maquinaria implicada en la actividad agrícola ganadera zonal.-

El área de Maquinaria Agrícola, pretende incluir y capacitar a jóvenes, como así también a productores agropecuarios y personas relacionadas al agro, en el uso y mantenimiento de máquinas, permitiéndoles ingresar al mundo del trabajo agropecuario con las competencias necesarias para poder desempeñarse en cualquier situación que requiera del uso de las mismas.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Manejar correctamente una cosechadora y realizar su mantenimiento y conservación.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Controlar y disponer en condiciones de funcionamiento los sistemas de las cosechadoras según especificaciones técnicas.-

Efectuar las operaciones de mantenimiento y acondicionamiento de las cosechadoras, siguiendo el procedimiento establecido para una eficaz puesta en servicio.-

Comprobar el funcionamiento general de las cosechadoras aplicando las normas y procedimiento establecidos.-

Realizar el mantenimiento y las reparaciones mínimas de las cosechadoras.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Partes constitutivas de las cosechadoras y funcionamiento de las mismas.-

Unidad 2: Determinación de pérdidas precosecha.-

Unidad 3: Determinación de pérdidas post cosecha. Por cilindro. Por separación. Por cola. Por cabezal. Importancia de estas pérdidas. Cálculos económicos incurridos por pérdidas-

Unidad 4: Medición de la velocidad. Altura de corte. Vuelco. Desgrane. Cuchillas. Por cilindro. Por separación. Regulaciones posibles.-

Unidad 5: Mantenimiento de la cosechadora y mecánica ligera.-

4.- Destinatarios.

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 40 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 04: MANEJO DE LA PULVERIZADORA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

La sociedad actual y el avance de la ciencia y la tecnología, requieren hoy, de mano de obra especializada y Recursos Humanos capacitados en el manejo de la maquinaria implicada en la actividad agrícola ganadera zonal.-

El área de Maquinaria Agrícola, pretende incluir y capacitar a jóvenes, como así también a productores agropecuarios y personas relacionadas al agro, en el uso y mantenimiento de máquinas, permitiéndoles ingresar al mundo del trabajo agropecuario con las competencias necesarias para poder desempeñarse en cualquier situación que requiera del uso de las mismas.

El curso apunta también a determinar la calidad de las aplicaciones, a efectos de mejorarlas, corregir posibles errores, evitar deriva y contaminación ambiental y también familiarizarse con el uso correcto de distintas pastillas de pulverización de acuerdo a la técnica de aplicación más adecuada en cada caso en particular.-

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Manejar correctamente una pulverizadora, realizando su mantenimiento y conservación, capacitando a los cursantes sobre aplicaciones de agroquímicos, fundamentalmente en lo que a calibración, control y normas de seguridad se refiere.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Controlar y disponer en condiciones de funcionamiento los sistemas de las pulverizadoras según especificaciones técnicas.-

Efectuar las operaciones de mantenimiento y acondicionamiento de las pulverizadoras, siguiendo el procedimiento establecido para una eficaz puesta en servicio.-

Comprobar el funcionamiento general de las pulverizadoras aplicando las normas y procedimientos establecidos.-

Realizar el mantenimiento y las reparaciones mínimas de las pulverizadoras.-

Conocer y experimentar los distintos controles sobre la cantidad de agroquímico que se está aplicando, tamaño de gota, cantidad de deriva, etc.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Tipos de pulverizadoras. Partes constitutivas. Condiciones generales de funcionamiento.

Unidad 2: Descripción y función de los distintos componentes del equipo pulverizador. Tanque. Filtros. Bomba. Reguladores de presión. Conductos. Botalón. Articulación. Porta picos. Pastillas: tipos, usos.-

Unidad 3: Calibración básica del equipo. Control de velocidad del equipo. Verificación de pastillas pulverizadoras. Análisis de distribución. Regulación de la altura del botalón. Fórmulas básicas de control de volumen. Regulación del caudal a pulverizar por hectárea. Evaluación de distribución a campo. Consejos prácticos sobre deriva. Influencia de las condiciones climáticas en la aplicación. Normas elementales de seguridad.-

Unidad 4: Presión de Trabajo. Medición de la velocidad. Distancia entre boquillas. Alturas mínimas de pulverización. Cobertura de pulverización. Evaluaciones a campo. Conteo y tipificación de impactos. Datos del tamaño de gotas de pulverización. Uso de papel sensible al agua. Digitalización de tarjetas. Operación de programas. Análisis de la eficiencia de aplicación.

Unidad 5: Vida útil de las puntas de pulverización. Elementos de las tuberías de pulverización. Válvulas y Filtros.-

Unidad 6: Preparación del Caldo de aplicación. Mezclas.-

Unidad 7: Banderilleros. Tipos. Condiciones ambientales adecuadas para la aplicación.-

Unidad 8: Precauciones y elementos de seguridad. Primeros auxilios frente a intoxicaciones.-

Unidad 9: Mantenimiento de las pulverizadoras y mecánica ligera.-

4.- Destinatarios.

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos para la certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 40 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 05: MANEJO Y MANTENIMIENTO DE SEMBRADORAS DE GRANO GRUESO Y DE GRANO FINO

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

La sociedad actual y el avance de la ciencia y la tecnología, requieren hoy, de mano de obra especializada y Recursos Humanos capacitados en el manejo de la maquinaria implicada en la actividad agrícola ganadera zonal.-

El área de Maquinaria Agrícola, pretende incluir y capacitar a jóvenes, como así también a productores agropecuarios y personas relacionadas al agro, en el uso y mantenimiento de máquinas, permitiéndoles ingresar al mundo del trabajo agropecuario con las competencias necesarias para poder desempeñarse en cualquier situación que requiera del uso de las mismas.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Manejar correctamente las sembradoras de grano grueso y fino, y realizar su mantenimiento y conservación.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Controlar y disponer en condiciones de funcionamiento los sistemas de las sembradoras según especificaciones técnicas.-

Efectuar las operaciones de mantenimiento y acondicionamiento de las sembradoras, siguiendo el procedimiento establecido para una eficaz puesta en servicio.-

Comprobar el funcionamiento general de las sembradoras aplicando las normas y procedimiento establecidos.-

Realizar el mantenimiento y las reparaciones mínimas de las sembradoras.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Distintos tipos de sembradoras de grano grueso y grano fino.-

Unidad 2: Condiciones generales de la cama de siembra.-

Unidad 3: Regulaciones y calibración de la densidad de siembra y la profundidad.-

Unidad 4: Regulación de gatillos, enrrasadores, etc. Regulación de cuchillas y ruedas tapadoras. Elección adecuada.-

Unidad 5: Regulación del fertilizante. Ubicación.-

Unidad 6: Curado e inoculación de las semillas. Llenado de la Máquina.-

Unidad 7: Mantenimiento de la sembradora y mecánica ligera.-

4.- Destinatarios.

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 40 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 06: MECÁNICA LIGERA DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

La sociedad actual y el avance de la ciencia y la tecnología, requieren hoy, de mano de obra especializada y Recursos Humanos capacitados en el manejo de la maquinaria implicada en la actividad agrícola ganadera.-

El área de Maquinaria Agrícola, pretende incluir y capacitar a jóvenes, como así también a productores agropecuarios y personas relacionadas al agro, en el uso y mantenimiento de máquinas, permitiéndoles ingresar al mundo del trabajo agropecuario con las competencias necesarias para poder desempeñarse en cualquier situación que requiera del uso de las mismas.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Formar a jóvenes y adultos en el mantenimiento de Maquinas Agrícolas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Interpretar los distintos sistemas con los que cuenta la maquinaria agrícola.-

Realizar el mantenimiento y las reparaciones mínimas de la maquinaria agrícola.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Instrumentos de medición. Uso del calibre. Medidas en pulgadas y milímetros. Realización de mediciones.-

Unidad 2: Rodamientos y retenes. Tipos y usos frecuentes en la actividad agrícola.

Como medir y pedir un rodamiento y un retén. Como evaluar el estado del retén y de los rodamientos.-

Unidad 3: Colocación y extracción de retenes y rodamientos en discos de cuchillas, ejes de rastras de discos, marcadores de sembradoras, cuchillas de siembra directa, etc. Masas. Uso de extractores. Colocación y extracción de aros de retención.-

Unidad 4: Cadenas. Usos, tipos, cierres, acortamiento y extensión de cadenas. Lubricación, mantenimiento y almacenamiento. Medidas de cadenas mas frecuentes.

Unidad 5: Correas. Tipos. Usos. Medidas. Tensión, mantenimiento y decisión de reemplazo.-

Unidad 6: Remaches de masas. Tipos. Extracción y colocación. Chavetas. Tipos. Usos. Cambios. Espinas elásticas. Tipos. Usos. Cambios.-

Unidad 7: Bulones. Tuercas y arandelas. Tipos. Usos. Colocación y extracción.-

Unidad 8: Alemites o niples de engrase. Tipos, usos, recambio y mantenimiento.-

Unidad 9: Lubricantes: Aceites y Grasas. Tipos, usos y evaluación.-

Unidad 10: Herramientas de mano. Tipos. Usos. Soldadura básica.-

4.- Destinatarios.

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 40 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 07: MOLINERO

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso tendrá un desarrollo teórico-práctico.-

Como material didáctico, se emplearán guías impresas, transparencias, videos, herramientas de mano y demás elementos que ayuden a la comprensión de los temas tratados.-

El desarrollo del curso se basa en la capacitación de jóvenes y adultos de la zona de influencia del CEA, con el fin de lograr su inserción laboral.-

Se motivará a los alumnos en la lectura, la observación y desarrollo de los sentidos, medidas de seguridad para protección del operario.-

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Conocer e implementar las técnicas para la construcción y reparación correcta y eficiente de molinos, tanques australianos y bebederos.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer los materiales de uso común en este tipo de construcciones y/o reparaciones.-

Manipular en forma correcta los materiales y herramientas específicas.-

Dominar las técnicas correctas para la construcción de los diferentes tipos de instalaciones.-

Elaborar presupuestos de materiales y mano de obra de acuerdo a los requerimientos del trabajo a efectuar.-

Ejecutar en el terreno los conocimientos adquiridos.-

Resolver distintas situaciones problemáticas.-

Aplicar las normas de seguridad e higiene adecuadas.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Generalidades. Breve historia del molino de viento. Perfiles del suelo.

Tipos de suelo. Napas, acuíferos. Ubicación del molino de viento.-

Unidad 2: Funcionamiento del molino de viento. Torres: tamaños, base ancha, tipo ranch, armado, instalación, características. Máquinas: descripción del mecanismo, despiece.-

Unidad 3: Esquema de lubricación, normas de lubricación, periodicidad. Ruedas: medidas, especificaciones, armado, colocación del freno, resorte, cinta, recomendaciones útiles.-

Unidad 4: Perforaciones: pozo hincado, pozo taladrado, pozo excavado. Aguas subterráneas, perforaciones, método de chorros, diseño de los pozos.-

Unidad 5: Herramientas: descripción, funcionamiento y manejo. Realización de una perforación tradicional. Ubicación y armado de caños. Armado de una torre. Rueda y cola: armado y ajuste.-

Unidad 6: Bebederos. Tanques, capacidad recomendable. Estructuras y medidas de los tanques de chapa galvanizada (australianos y de hormigón. Preparación del terreno. Terraplenes. Cañerías. Flotantes tradicionales y automáticos. Abastecimiento.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 40 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 08: USO Y MANTENIMIENTO DEL TRACTOR

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

La sociedad actual y el avance de la ciencia y la tecnología, requieren hoy, de mano de obra especializada y Recursos Humanos capacitados en el manejo de la maquinaria implicada en la actividad agrícola ganadera.-

El curso tendrá un desarrollo teórico práctico.

Como material didáctico, se emplearán guías impresas, transparencias, videos, y equipos de maquinaria y tractores destinados al desarrollo de prácticas y demostraciones. Se motivará a los alumnos en la lectura de material de revistas y publicaciones especializadas en el tema, como también a los cuidados en el uso de diferentes equipos y medidas de seguridad, para protección tanto del operario como de su entorno.-

2- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Manejar un tractor agrícola y realizar su mantenimiento y conservación.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Controlar y disponer en condiciones de funcionamiento los sistemas y circuitos del motor según especificaciones técnicas.-

Comprobar y ajustar el nivel de lubricante del motor así como del aceite de transmisión y del líquido refrigerante.-
Efectuar las operaciones de mantenimiento y acondicionamiento de la transmisión, siguiendo el procedimiento establecido para una eficaz puesta en servicio.-
Supervisar y mantener las condiciones de presión de inflado de los neumáticos según tabla de presiones y tipo de trabajo.-
Realizar las operaciones de lastrado del tractor en función del trabajo a realizar según normas.-
Desarrollar operaciones de mantenimiento y/o acondicionamiento de los sistemas auxiliares del tractor según manual.-
Operar los sistemas de accionamiento hidráulico y/o mecánico del tractor.-
Confeccionar la ficha de control según datos requeridos y/o establecidos para el proceso de gestión.-
Comprobar el funcionamiento general del tractor aplicando las normas y procedimiento establecidos.-
Interpretar los distintos sistemas que asisten al funcionamiento del motor del tractor.-
Realizar el mantenimiento y las reparaciones mínimas del tractor.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: El tractor agrícola. Componentes principales. Tipo de tractores. Usos. Distintas formas de tracción. Batalla o paso. Trocha: sistemas, características y métodos de variación. La ergonomía: concepto. Despeje. Peso. El lastrado. Tipos de lastre, recomendaciones de lastrado. Lastrado de neumáticos.-

Unidad 2: El motor del tractor. Generalidades básicas de su funcionamiento.-

Unidad 3: Sistemas que asisten al funcionamiento del motor del tractor. Alimentación de combustible: Circuito. Bomba de alimentación. Filtros de Gasoil: tipos, usos, reemplazo. Prefiltros de línea. Trampas de Agua. Bomba Inyectora. Purgado. Inyectores: purgado de Inyectores. Problemas frecuentes. Retorno. Filtrado de aire: Filtros en seco. Filtros en baño de aceite. Mantenimiento. Refrigeración: Refrigeración por aire. Refrigeración por agua. Bomba de agua. Anticongelantes, anticorrosivos, calidad de agua. Eléctrico: Baterías, burro de arranque, alternador, Encendido. Bujías de calentamiento. Lubricación: Frecuencia de recambio de aceites y filtros de aceite. Lubricantes: Aceites mono y multigrados.-

Unidad 4: Sistema de transmisión. Generalidades. Problemas relacionados con la transmisión.-

Unidad 5: Sistema hidráulico. Aceites. Conectores hidráulicos. Mantenimiento de punteras y conectores.

Unidad 6: Los neumáticos. Constitución. Características. Métodos de conservación.-

Unidad 7: Correas. Tipos. Usos. Medidas. Tensión, mantenimiento y decisión de reemplazo.-

Unidad 8: Lubricación en general. Aceites y Grasas. Tipos, usos y evaluación. Lubricación de alemites. Alemites o niples de engrase. Tipos, usos, recambio y mantenimiento.-

Unidad 9: Conducción del tractor. Métodos de manipulación y control de: el motor y sus circuitos y sistemas; la transmisión; los sistemas hidráulicos; el frenado; la dirección; la instalación eléctrica; los sistemas de accionamiento hidráulico y mecánico.

Unidad 10: Acoplamiento de máquinas al tractor. Componentes. Características. Normas de seguridad. Selección de velocidades adecuadas de acuerdo al tipo de labor. Enganche de máquinas (barra de tiro, TPP, sistema hidráulico de control remoto).-

4.- Destinatarios.

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 30 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

AREA 03: ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN

Nº 01: DISEÑO Y ELABORACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

Se propone el mecanismo pedagógico de taller para el desarrollo de la actividad práctica, sobre la enseñanza por proyectos mediante la capitalización de las competencias de cada participante (actitud, aptitud, capacidades, habilidades, actuación).

Durante las disertaciones del expositor se trabajará la metodología proyectual desde el punto de vista teórico conceptual y de experiencias comprobadas.-

2.- Objetivos

OBJETIVOS GENERALES

Proporcionar un mecanismo eficaz para analizar una idea.-
Compartir una metodología proyectual capaz de dar respuestas dinámicas con visión global, que permitan adquirir mecánicas que apunten a manejar los instrumentos de la planificación estratégica con la finalidad de promover el desarrollo en todos sus aspectos locales.-
Capacitar en la planificación del inicio, desarrollo y concreción de una idea sustentable y sostenible.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Trabajar las destrezas de cada uno de los interesados desde las propias potencialidades inmersas en cada uno de ellos.-
Analizar las propuestas expuestas.-

3.- Desarrollo temático/ programa

Unidad 1 : La razón del proceso proyectual innovador.

Propósito: Será el momento de fundamentar el motivo del cambio de paradigma cultural partiendo de la antigua teoría clásica hasta llegar al nuevo concepto humanista de la sustentabilidad.

Contenidos: El nuevo paradigma cultural: la cultura de la sustentabilidad.-

Unidad 2: La modalidad del proyecto estratégico.

Propósito: A partir de la explicación de la metodología teórico conceptual serán detallados los componentes que intervienen en un proyecto dentro del proceso de planificación estratégica, con la finalidad de presentarlos como sustentables, y objetivando la cuestión en la aplicación específica en el punto de vista del desarrollo local desde la mirada holística.-

Contenidos: La forma de realizar y evaluar proyectos estratégicos. La fisiología del proyecto: Actitud – Aptitud– Destrezas. El Planeamiento Estratégico: la metodología proyectual desde la visión global y el desafío local. Los componentes del proyecto estratégico como concepto sistémico. La elaboración del diagnóstico, los escenarios posibles (desde la misión, desde la realidad). La matriz de interacción de relaciones y cambios. La teoría de conflictos y potencialidades (contiene las competencias). La matriz del análisis F.O.D.A. El Desafío de la Idea Fuerza del Proyecto, las estrategias (desde la visión de la realidad). Hacia las acciones concretas, los proyectos con valor extrapolable de red. El valor del monitoreo permanente, la participación de los actores (el ajuste del desajuste).-

Unidad 3: El Marketing del Proyecto como Producto Social.

Propósito: Momento temporal de sociabilizar el proyecto frente a todos los actores sociales e institucionales que se definen como los adoptantes: autorizantes, de influencia, beneficiarios, de oposición, y de evaluación. Por lo tanto la implementación de las estrategias utilizadas en la comunicación y la gestión del proyecto son entendidas como instrumentos claves para alcanzar el éxito de este producto social a partir de la actuación en el campo del desarrollo local y desde una visión global.

Contenidos: La decisión de ejecutar proyectos: la legitimación socio-institucional. La comunicación y Gestión del proyecto: la Necesidad, los Atributos, los Beneficios. Estrategia de Lanzamiento: Plan y Acción

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 40 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 02: GESTION Y ADMINISTRACION AGROPECUARIA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

Existen demandas en lo referente a la capacitación de alumnos que cursan carreras afines y ésta puede extenderse a jóvenes empresarios rurales o a encargados de campo quienes manejan en forma muy esporádica los conceptos tecnológicos que se complementan con nociones de tareas administrativas (toma de datos, confección de planillas y registros, etc.). El curso puede adaptarse para quienes tengan la posibilidad de adquirir conocimientos en manejo y gestión de una empresa agropecuaria.-

Se trata de una formación específica, que posibilita el conocimiento del sector agropecuario, y que brinda las pautas mínimas para el ejercicio de la Administración Rural, de manera de posicionar al cursante con condiciones apropiadas para expresar sus capacidades y competencias laborales.-

Se proporcionarán todos los elementos necesarios para que el demandante, potencie sus valores y saberes específicos para lograr una mejor preparación de quienes desempeñarán el núcleo de su actividad productiva en relación con el medio rural.-

El recurso humano formado estará capacitado para interpretar el manejo diario de la producción y sus registraciones, en el cual podrá demostrar sus capacidades de manejarse sin inconvenientes.-

2.- Objetivos

OBJETIVOS GENERALES

Adquirir los conocimientos de la Administración Agropecuaria y la comprensión de los procesos productivos Agropecuarios.-

Desarrollar capacitación en Gestión y Administración Agropecuaria teniendo en cuenta la importancia en la productividad de la Empresa Agropecuaria.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Adquirir conocimientos para el desempeño de tareas específicas de Manejo y Gestión Agropecuaria.-

Conocer e Interpretar los procesos productivos agropecuarios.-

Adquirir capacidades para el manejo de tareas administrativas en procesos productivos relacionados con el campo.-

Lograr práctica en el manejo de la computación, como un arma fundamental para la gestión administrativa.-

Diferenciar las alternativas que nos ofrece la producción agropecuaria.-

Comprender las diferentes alternativas económicas que nos ofrece la producción agropecuaria.-

Desarrollar competencias en el registro y clasificación de la información diaria que brindan los procesos productivos.-

Interpretar el desarrollo de los cálculos económicos básicos para los sistemas productivos.-

Comprender la relación entre la administración agropecuaria y la mayor eficiencia de la Empresa.-

3.- Desarrollo temático/ programa

Unidad 1: Introducción a los sistemas productivos agropecuarios. Producción ganadera regional, en la Provincia de Buenos Aires y el país. Producción agrícola en la región, en la Provincia de Buenos Aires, y el país. Introducción a procesos industriales relacionados con la actividad agropecuaria. (Agroindustria). Recursos y factores de la Empresa Agropecuaria.-

Unidad 2: Manejo y Gestión. La competitividad y la gestión. Organigrama de la Empresa Agropecuaria. La empresa más el sistema de producción. El proceso de gestión. Relación entre ingresos y costos. Variables que afectan a la Empresa. Preguntas básicas: qué, cómo y cuánto producir. Definición de Costos e Ingresos. Costos de producción más Indicadores Económicos y Financieros de Actividades. Cálculo de Margen Bruto. Presupuestos Parciales y Totales.-

Unidad 3: Registros. Manejo y confección de planillas aplicables a la producción agropecuaria. Documentación oficial. Manejo y confección de registros de pedigree. Inscripción de variedades vegetales. Proceso de toma de decisiones. Impuestos, tasas y gravámenes. Cálculo de Margen Bruto.-

Unidad 4: La computación aplicada a la administración Agropecuaria. Manejo de programas de computación. Programas de computación sobre casos reales de producción.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 60 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 03: INFORMÁTICA I (WINDOWS, PROCESADOR DE TEXTOS I, PLANILLA DE CÁLCULO I, NUEVAS TECNOLOGÍAS DE LA COMUNICACIÓN, PRESENTACIONES MULTIMEDIA)

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

La sociedad actual y el avance de la ciencia y la tecnología, requieren hoy, de mano de obra especializada y Recursos Humanos capacitados en el manejo de las Nuevas Tecnologías, en todas las disciplinas del saber.-

El sector agropecuario no está ajeno a estos cambios, tan profundos e irreversibles.-

El área de Agro informática pretende incluir y capacitar a jóvenes, como así también a productores agropecuarios y personas relacionadas al agro, en el uso de las

Nuevas Tecnologías, permitiéndoles ingresar al mundo del trabajo agropecuario con las competencias necesarias para poder desempeñarse en cualquier situación que requiera del uso de las mismas.-

Las clases tendrán un desarrollo teórico-práctico.-

2.- Planificación programática/ objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Formar a jóvenes y adultos en el uso de herramientas informáticas para aplicarlas a la actividad agropecuaria.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Capacitar a jóvenes y adultos en el uso de Excel, word, Access, Power Point, Outlook, Explorer y Sistemas de Posicionamiento Global como herramientas en el trabajo cotidiano de la actividad Agropecuaria Zonal.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Introducción a windows. Manejo de un entorno gráfico. Escritorio.

Concepto. Íconos. Concepto. Menú Inicio: Buscar. Documentos. Programas. Manejo y almacenamiento de la información: Discos rígidos, Discos Flexibles (disquetes, Cd's). Utilización de carpetas para la organización de la información: Creación de carpetas en diferentes unidades de almacenamiento.-

Unidad 2: Procesador de textos I. Ingreso al programa. Procesador de textos.

Concepto. La importancia del Procesador de textos en el agro. Área de trabajo. Barras de herramientas. Archivo: Abrir. Guardar. Cerrar. Escritura de textos. Formato Fuente: Tipo, color y tamaño de fuente. Párrafo: alienación de textos. Sangrías. Mayúsculas y minúsculas. Resaltador. Uso. Letra Capital. Función Copiar. Cortar. Pegar. Deshacer. Rehacer. Ortografía y gramática. Viñetas. Números. Esquemas numerados. Columnas. Inserción de fecha y hora. Contar palabras. Vista Previa de documento. Impresión de documentos.-

Unidad 3: Planilla de cálculo I. Planilla de Cálculo. Concepto. Libro. Concepto. Por

qué Excel en el agro. Su utilidad. Manejo dentro de la aplicación. Fila. Columna. Celda. Concepto. Celdas. Formato de celdas. Alineación. Ingreso de fórmulas. Inserción de filas, columnas y celdas. Trabajo de Integración I. Copiar. Mover. Cortar. Deshacer y rehacer. Rango. Concepto. Selección de un rango. Eliminación/inserción de hojas de cálculo. Guardar un libro en distintas unidades de almacenamiento. Decimales. Redondeo de decimales. Recálculo de Fórmulas. Ordenar datos. Criterios. Trabajo de Integración II. Filtro de datos. Proteger

Hoja/libro. Funciones. Concepto. Función Autosuma. Min. Max. Funciones. Promedio. Contar. Trabajo de Integración de contenidos.-

Unidad 4: Nuevas tecnologías de la comunicación.

Internet: qué es Internet. Función de Internet en el agro. Introducción al explorador Web. Direcciones de correo electrónicos. Composición. Concepto de servidor web. Introducción a programas exploradores de Internet. Buscadores. Uso. Búsquedas simples y complejas. Foros. Chat. Mensajería Instantánea. Voz IP. Trabajo de aplicación.-

Correo electrónico. Concepto de E-mail. Utilización en el agro. Programas de correo electrónico. Configuración del programa. Iconos. Bandeja de entrada. Bandeja de salida. Elementos enviados. Elementos eliminados. Crear un mensaje. Formato de los mensajes. Insertar un vínculo, una imagen o un archivo. Mensajes con copia a. Libreta de direcciones. Listas de correo electrónico. Suscripción gratuita a una cuenta de correo electrónico. Trabajo de aplicación.-

Unidad 5: Presentaciones multimedia. Utilización de las presentaciones multimedia. Entorno de trabajo. Diapositivas. Concepto. Formato: estilo de diapositivas. Formato: Fondo. Relleno. Efectos de relleno. Tema de diapositivas. Cuadros de textos. Escritura. Alineación de textos. Inserción de diapositivas. Inserción de imágenes. Autoformas. Trabajo con autoformas. Efectos. Sombra. 3D. Inserción de gráficos. Tipos de gráficos. Usos. Inserción de tablas. Inserción de organigramas. Vistas: Normal. Clasificador de diapositivas. Presentación con diapositivas. Efectos: efectos de transición. Efectos de animación. Narración. Grabación. Configurar presentación. Sonidos. Inserción de sonidos a una presentación. Guardar una presentación autoejecutable. Opción Empaquetar para CD.-

4.- Destinatarios:

El docente que lo dicte deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación

Requisitos la para aprobación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) de una evaluación final teórico-práctica.-

Carga horaria: 32 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 04: INFORMÁTICA II (PROCESADOR DE TEXTOS II, PLANILLA DE CÁLCULO II, BASE DE DATOS, G.P.S.)

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

La sociedad actual y el avance de la ciencia y la tecnología, requieren hoy, de mano de obra especializada y Recursos Humanos capacitados en el manejo de las Nuevas Tecnologías, en todas las disciplinas del saber.-

El sector agropecuario no está ajeno a estos cambios, tan profundos e irreversibles.- El área de Agro informática pretende incluir y capacitar a jóvenes, como así también a productores agropecuarios y personas relacionadas al agro, en el uso de las Nuevas Tecnologías, permitiéndoles ingresar al mundo del trabajo agropecuario con las competencias necesarias para poder desempeñarse en cualquier situación que requiera del uso de las mismas.-

Las clases tendrán un desarrollo teórico-práctico.-

2.- Planificación programática/ objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Formar a jóvenes y adultos en el uso de herramientas informáticas para aplicarlas a la actividad agropecuaria.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Capacitar a jóvenes y adultos en el uso de Excel, word, Access, Power Point, Outlook, Explorer y Sistemas de Posicionamiento Global como herramientas en el trabajo cotidiano de la actividad Agropecuaria Zonal.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Procesador de textos II. Tablas: Inserción y eliminación de filas y columnas. Autoformato de tablas. Inserción de tablas desde Excel. Almacenamiento. Marcadores. Hipervínculos. Organigramas. Gráficos. Tipos. Usos. Encabezado y pie de página. WordArt. Trabajo con Wordart. Tipos de efectos de texto. Rotación. Imágenes. Inserción de imágenes prediseñadas. Desde distintas unidades de almacenamiento. Desde Escáner. Cartas y correspondencia. Su utilización. Autoformas. Tipos. Relleno: color de relleno. Efectos de relleno. Imágenes como relleno. Línea: color de línea. Grosor. Entramado. Sombra y efectos 3D. Creación de páginas Web.-

Unidad 2: Planilla de cálculo II. Tablas dinámicas. Creación de tablas dinámicas. Selección de datos en una tabla dinámica. Funciones en una tabla dinámica. Cambio de función. Formato de tablas dinámicas. Relleno. Trabajo de Integración I.

Hipervínculos. Creación de hipervínculos entre las distintas hojas de un libro. Direcciones de celdas absolutas y relativas. Gráficos. La Importancia de la gráfica de datos. Asistente para gráficos. Tipos de gráficos. Graficar los datos de una tabla. Gráficos de torta. Valores relativos. Tabla de referencias. Tipos de referencias. Porcentaje. Valores absolutos. Histogramas. Gráficos lineales. Función continua. Trabajo de Integración II.-

Unidad 3: Base de datos. Finalidad de las bases de datos. Ingreso, eliminación y modificación de datos. Consulta y listado de contenido. Generación de índices. Ordenamiento. Generación de reportes. Conceptos mínimos comunes a bases de datos y planillas de cálculo. Concepto general de variable. Tipos de variables. Concepto de campo, registro y archivo. Alta, baja y modificación de información. Consulta y listado de contenido y estructura. Comandos de ordenamiento, clasificación e indexación. Uso del modo asistente (operativo).-

Unidad 4: G.P.S.: concepto. Su utilización. Elementos que lo componen. Funcionamiento. Triangulación. Distancias. Tiempo. Posición, Corrección. Menú principal. Unidades de medidas. Página de estados de satélites. Página de posición. Coordenadas. Página de mapas. Escalas. Zoom. Waypoint. Concepto. Simulador. GPS y seguridad. TrackMaker. Planos de potreros. Cálculo s superficie de lotes. Cálculo se superficies de cultivos. Cálculo de superficie de desperdicios. Ubicación de aguadas, molinos, casas, y otros puntos de referencias. Waypoints en el plano.-

4.- Destinatarios:

El docente que lo dicte deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación

Requisitos la para aprobación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) de una evaluación final teórico-practica.-

Carga horaria: 32 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 05: INTRODUCCIÓN AL TURISMO

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

La propuesta pedagógica es de aula – taller.-

Las clases se desarrollarán a partir de un marco teórico básico. Se llevarán a cabo diversas actividades como salidas recreativas en ámbitos naturales y culturales, entre otras.-

Se establecerá una dinámica participativa, que les permitirá a los alumnos contextualizar e integrar la teoría y la práctica.-

Se brindará a los alumnos las herramientas didácticas que les permitirán un mayor desenvolvimiento personal, y el entrenamiento requerido para el manejo de las distintas fuentes de información, para introducirse así al mundo laboral.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Introducir a los alumnos al campo del tiempo libre, la recreación y el turismo de manera positiva y productiva, en relación al desarrollo potencial humano, para explorarlo con actitud reflexiva, activa y productora de nuevas perspectivas y significados.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Valorar el tiempo libre como una oportunidad para el desarrollo humano.-

Reconocer y valorar las actividades ofrecidas para el uso del tiempo libre en su comunidad.-

Desarrollar una actitud lúdica placentera y de disposición frente a las propuestas de actividades.-

Revisar críticamente las prácticas turísticas tradicionales.-

Comprender la dinámica de la actividad turística en los espacios locales y nacionales.-

Relacionar e investigar las perspectivas de otras personas y / o comunidades para comprender sus necesidades, intereses y creencias.-

Programar, diseñar y realizar actividades socioculturales del tiempo libre.-

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: El tiempo libre. Marco teórico general: aproximaciones a las nociones de ocio y tiempo libre. Tiempo natural, técnico, tradicional, preindustrial, industrial, posindustrial. Las condiciones del tiempo libre: el sentido del tiempo libre. Los escenarios, las ocasiones y los soportes del tiempo libre. El campo ocupacional del tiempo libre: oportunidades del campo ocupacional actual y futuro. El tiempo social: tiempo libre y desarrollo comunitario. La acción y gestión del tiempo libre: los ámbitos de actuación.-

Unidad 2: La recreación. Marco teórico general: conocimiento científico y teoría de la recreación. Recreación y educación. El fundamento de las actividades recreativas. El

juego y lo lúdico en el marco de la Recreación: concepto y organización, tipos de juego. El valor social del juego. El juego como problemática global y como recurso instrumental. El juego como mediador de las relaciones interpersonales y grupales en situaciones de tiempo libre. El juego, la expresión y la comunicación. Los destinatarios de la recreación. La participación y la libre elección. Planificación y gestión de las actividades recreacionales: introducción. El animador- recreólogo social: roles y funciones del recreólogo.-

Unidad 3: El turismo. El turismo como una forma particular de recreación. La dinámica del sistema turístico. El turismo como actividad económica y como fenómeno sociocultural. El turismo como instrumento para revalorizar la cultura. Las formas de turismo y la recreación. Los efectos del turismo y el concepto de turismo sustentable. Turismo cultural. Planificación y gestión de actividades turísticas. Introducción.-

4.- Destinatarios.

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 32 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 06: JÓVENES EMPRENDEDORES

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El desarrollo comunitario local requiere de jóvenes y adultos proactivos, participativos, con ideas, metas, y objetivos claros, elementos que permitan desarrollar el potencial de nuestra comunidad, favoreciendo las condiciones de arraigo de las nuevas generaciones al lugar al que pertenecen, y así evitar la constante expulsión de los adolescentes a las grandes urbes.-

Se busca desarrollar las aptitudes propias de los emprendedores, a partir del conocimiento y de la puesta en práctica de diferentes experiencias, formando y desarrollando conductas emprendedoras en jóvenes de la localidad en pos del crecimiento comunitario local.-

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Generar aprendizaje organizacional y social.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Contribuir a la formación personal mejorando capacidades creativas, de liderazgo, comunicación y trabajo en equipo.-
Fomentar el espíritu emprendedor y el desarrollo de capacidades emprendedoras.-
Desarrollar los procesos de planificación y acción para alcanzar las metas propuestas.-
Acercar a los cursantes al mundo empresario para que conozcan los componentes básicos de la cultura empresarial.-
Motivar la puesta en marcha de proyectos propios en diferentes áreas.-

3.- Desarrollo temático/programa

Unidad 1: Experiencias Emprendedoras locales. “El Trabajo Grupal”. Actividades: Panel inicial. Técnicas de grupo. Técnica del consenso grupal. Conformación de Grupos de Trabajo.-

Unidad 2: Análisis del entorno y del mercado. Actividades: Selección de los emprendimientos.-

Unidad 3: Planeamiento Estratégico. Misión. Visión. Análisis FODA. Actividades: Técnicas aplicadas a la teoría.-

Unidad 4: Marketing. Actividades: Armar su propio marketing. Ejercicios.-

Unidad 5: Costos. Punto de Equilibrio. Presupuesto Comercial y Presupuesto Financiero.-

Unidad 6: Oratoria para emprendedores.-

Unidad 7: Conceptos Básicos de la Calidad Total. Actividades: Desarrollar el protocolo de calidad del emprendimiento. Análisis de casos.-

Unidad 8: Teoría Básica de la Negociación. Actividades: Taller de técnicas de negociación. Análisis de Casos.-

Unidad 9: Taller de Juegos. Grupos de Trabajo. Actividades: Análisis de casos.-

Unidad 10: Normas para la presentación del Proyecto de negocios del emprendimiento. Actividades: Trabajo sobre el plan de negocios del emprendimiento. Análisis de Casos.-

Unidad 11: Trabajo sobre el plan de negocios de cada grupo.-

Unidad 12: Defensa de los planes de negocio propuestos.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 40 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 07: MANEJO DE CAMPOS GANADEROS

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

Apunta a la demanda de capacitación y especialización de personal rural asignado a tareas de dirección y organización del trabajo en establecimientos ganaderos que abarca conocimientos específicos de la reproducción animal, aplicación de calendarios sanitarios para diferentes especies, conocimientos sobre el manejo de campos naturales, implantación de pasturas y verdeos, como también sobre conocimientos concretos de la genética aplicada, facilidad de parto, peso al nacimiento y al destete, elección de reproductores, técnica del alambrador y el molinero forman parte de los conocimientos mínimos requeridos para desempeñarse a cargo de un campo ganadero.-

Asimismo, en cuanto a las relaciones humanas dentro y fuera de la Empresa, los conocimientos de trámites y registraciones de todo tipo, como de las leyes correspondientes y sobre todo la dinámica de la organización del trabajo diario y el manejo del personal imprescindibles para quien deba desempeñarse actualmente como encargado de un campo ganadero.-

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Ofrecer los conocimientos teóricos y prácticos que permitan al Encargado de campo comprender y organizar las tareas laborales en un establecimiento ganadero, conociendo las actividades ganaderas, y las complementarias, para obtener niveles de producción acordes con la realidad.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Interpretar el ciclo productivo de la vaca de cría, la recria y el engorde.-
Incorporar prácticas modernas de manejo de la hacienda y el forraje.-
Desarrollar habilidades en prácticas de bienestar animal.-
Interpretar los ciclos de producción forrajera.-
Incorporar prácticas de mantenimiento de las praderas.-
Realizar correctamente los trabajos en manga.-
Realizar registraciones a campo.-
Interpretar el correcto uso del plan sanitario.-
Incorporar conocimientos suficientes para reparar alambrados y aguadas.-
Interpretar las relaciones interpersonales.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: La producción de carne como un Sistema: ecosistema de la región. Ambientes productivos. Tipos de suelos. Pastizales naturales. Características y limitantes.-

Unidad 2: Los animales como capital de producción: razas predominantes. Categorías. Cronología dentaria para determinar la edad.-

Unidad 3: Manejo eficiente de los rodeos: requerimientos nutricionales de la vaca de cría (según etapa fisiológica). Estado corporal. Época y tipo de servicio (ventajas del estacionamiento). Porcentaje de toros. Ventajas del diagnóstico de preñez. Tipo de destete (convencional, precoz, hiperprecoz). Destete como factor de corrección nutricional para la vaca. Manejo desde el destete al parto. Restricción alimenticia.-

Unidad 4: Alimentación: requerimientos nutricionales de la vaca de cría (según la etapa fisiológica). Curva de producción de pastizales naturales. Pasturas consociadas. Tipos (gramíneas y leguminosas), implantadas, etapas fonológicas. Beneficios de la fertilización. Verdeos. Tipos (verano e invierno). Implantación. Usos adecuados. Reservas: Tipos. Suministro. Suplementación. Beneficios de su planificación. Presupuesto forrajeros.-

Unidad 5: Manejo de la recria y reposición: requerimientos nutricionales desde el destete hasta el parto. Cálculo de la reposición. Motivos de eliminación de vientres. Selección de terneras y fertilidad. Edad del primer entore. Tipos. Ventajas y desventajas. Selección de reproductores. Características deseables. Exámenes físicos y clínicos.-

Unidad 6: Manejo sanitario: implicancia de las diferentes enfermedades como causantes de las mermas productivas. Enfermedades infecciosas. (Brucelosis, carbunco, tricomoniasis, campilobacteriosis, enfermedades Clostridiales (M-G-E), neumonías, diarreas neonatales, queratoconjuntivitis). Agentes implicados. Sintomatología. Tratamiento. Prevención. Enfermedades parasitarias: Parasitosis interna (perdidas subclínicas, ciclo de vida del parásito) Tratamiento y manejo de los

mismos según época y categoría. Parasitosis externas: Tratamiento y manejo de los mismos según época y categoría. Enfermedades metabólicas: Definiciones de Cobre, Magnesio, Calcio y Fósforo. Sintomatología. Tratamiento y prevención. Intoxicaciones: Tipos. Sintomatología y tratamiento. Elaboración y seguimiento de un plan sanitario. Importancia del control y erradicación de venéreas y Brucelosis.-
Unidad 7: Manejos y seguridad laboral: trabajos en la manga: castración, descorné, yerra, marcación. Aplicación de productos: vías de aplicación. (SC, IM, EV, IR Oral). Aplicación de antiparasitarios externos. Bienestar animal. Instructivo sobre recorridas de los potreros. Recorrida de los lotes de aparición: Atención de partos, partos distócicos. Maniobras adecuadas. Reanimación de terneros. Conteo de hacienda.-
Unidad 8: Instalaciones: alambrados, armado y cálculos para convencional y eléctrico. Apotreramiento. Ventajas. Mangas y corrales: Manejo y mantenimiento. Molinos y aguadas: Manejo y mantenimiento. Calculo de capacidades según requerimientos. Manejo de herramientas mecánicas: Tractores, hileradoras, fertilizadoras, etc. Manejo y mantenimiento. Seguridad laboral.-
Unidad 9: Relaciones humanas: la vida familiar del encargado. Convivencia con el lugar de trabajo. Relaciones con el personal y su familia. Relaciones con propietario y su familia. Relación con la Administración. Relación con el administrador y técnicos (veterinarios, agrónomos).-
Unidad 10: Relaciones laborales: cadena de mando, deslinde de responsabilidades. Organización del trabajo, delegación de tareas. Situaciones problemáticas con el personal. Guardias, francos compensatorios, vacaciones, etc.-
Unidad 11: Relaciones con terceros: trato con proveedores y contratistas. Trato con vecinos e instituciones. Camioneros, medieros, transportistas, otros.-
Unidad 12: Registros de planillas: de uso diario, periódico, mensual, anual. Parte diario, informe mensual.-
Unidad 13: Legislación pertinente.

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 60 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 08: MANIPULACION DE ALIMENTOS

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

Debemos considerar que los mejores resultados en obtención, elaboración y conservación de los alimentos comienza en la inobjetable estrategia productiva de las materias primas: carne, leche, hortalizas, verduras, frutas, granos, etc.-

La importancia de las estrategias de producción de materias primas, se basa en que algunas contaminaciones peligrosas que deterioran visible e invisiblemente los alimentos de consumo humano, se generan en la etapa de producción primaria.- Por todo ello se debe asumir seriamente el compromiso de capacitar al manipulador para que domine el manejo de los alimentos con las mayores precauciones de higiene y sabiendo que aún, cuando lo haga en óptimas condiciones, si el traslado y almacenamiento no cuenta con los adecuados recaudos, la contaminación será inevitable.-

2.- Objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Lograr que los participantes del circuito alimentario, desde su obtención primaria hasta su consumo, tengan el suficiente conocimiento para la protección y promoción de la higiene y seguridad agroalimentaria.-

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Capacitar manipuladores de alimentos para la adquisición de las nociones básicas de higiene en la producción, traslado, elaboración, empaque, depósito, conservación y expendio de los productos alimenticios.

Generar un consumidor con una clara noción de las condiciones sanitarias que debe exigir en los alimentos que va a consumir, ya sea para su propio hogar, o en los lugares de venta y consumo públicos.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Seguridad alimentaria. Importancia del rol del Manipulador de Alimentos en la Salud Pública. Concepto de alimento sano. Código Alimentario Argentino y Reglamentaciones vigentes: Libreta Sanitaria. El valor social del alimento. El alimento como vehículo de la enfermedad. Tríada ecológica, cadena epidemiológica, cadena alimentaria.-

Unidad 2: Higiene alimentaria. Microbiología, nociones elementales sobre microorganismos, factores que influyen en su multiplicación. Técnicas para controlar su desarrollo. Higiene: definición, principios generales. Higiene personal, prácticas higiénicas, hábitos que deben evitarse. Higiene de los utensilios e instalaciones. Limpieza y desinfección. Indumentaria: uso adecuado.-

Unidad 3: Saneamiento ambiental. Condiciones sanitarias de locales y del ambiente de trabajo. Instalaciones adecuadas: ventilación, iluminación, suministro de agua segura. Vestuarios y sanitarios. Limpieza y desinfección. Control de vectores: uso adecuado de plaguicidas. Cuidados a tener en el depósito y almacenamiento de productos de limpieza y plaguicidas. Disposición correcta de residuos sólidos, líquidos y gaseosos. Bioseguridad: conceptos básicos.-

Unidad 4: Enfermedades transmitidas por alimentos. El alimento como vehículo de la enfermedad. Mecanismos patogénicos. Concepto de Dosis Infecciosa Mínima (DIM). Enfermedades más frecuentes: infecciones e intoxicaciones alimentarias. Sintomatología, epidemiología, patogenia y normas de prevención.-

Unidad 5: Manipulación de materias primas y productos manufacturados. Vida útil de los alimentos. Concepto de alimento perecedero y estable. Importancia de la cadena de frío. Contaminación cruzada de alimentos. Concepto de agua segura. Rotulado de alimentos. Productos no aptos para el consumo: alterados, adulterados, contaminados y falsificados. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).-

Unidad 6: Preparación y conservación de alimentos. Técnicas de conservación: métodos físicos (frío, calor, radiación, otros); métodos químicos (acidificación, salado, ahumado, otros). Manejo y conservación de leche y derivados, diversos tipos de carnes y subproductos, pescados y mariscos, frutas y vegetales, productos procesados, etc.-

4.- Destinatarios:

Dado que el perfil de la zona geográfica, las actividades laborales más frecuentes, las necesidades y hábitos de consumo corrientes de la población, la accesibilidad a la información, etc. supone una gran diversidad de destinatarios, el docente que lo dicte deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación

Requisitos para la aprobación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) de una evaluación final teórico-práctica.-

Carga horaria: 24 módulos

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 09: TÉCNICAS DE LABORATORIO

1.- Descripción del Curso y perspectivas:

El curso tendrá un desarrollo teórico práctico.-

Como material didáctico, se emplearán guías impresas, transparencias, videos, uso de un laboratorio en la zona del CEA y demás elementos que ayuden a la comprensión de los temas tratados.-

2- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Formar recursos humanos con capacidades adecuadas en el manejo de técnicas de laboratorio destinados fundamentalmente hacia laboratorios de análisis de alimentos.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Manejar en forma higiénica y segura los materiales, instrumentos y equipos de uso general en un laboratorio.-

Efectuar correctamente las determinaciones básicas de las muestras.-

Realizar eficientemente las técnicas de cultivo adecuadas.-

Ejecutar correctamente los análisis específicos.-

Calcular eficientemente los resultados.-

Identificar correctamente los distintos microorganismos.-

Aplicar correctamente las técnicas acordes a cada tipo de alimento.-

3- Desarrollo Temático/Programa.

Unidad 1: Seguridad e higiene en laboratorio. Identificación de materiales.

Cuidados. Equipo a utilizar. Manejo. Mantenimiento.-

Unidad 2: Pesada. Densidad. Acidez. Refractometría. Análisis por Volumetría.

Extracto seco. Cenizas. Contenido de Minerales. Determinación de colorantes.

Métodos de medida y utilidades de las mismas. Instrumentos a utilizar. Cuidados y mantenimiento de los mismos. Alimentos en los que se determina. Fundamentos de los procesos. Cálculo de resultados.-

Unidad 3: Cromatografía. Concepto. Utilidad. Tipos.

Unidad 4: Técnicas de toma de muestras para análisis microbiológico. Exigencias.

Cuidados. Características.

Unidad 5: Medios de cultivo para identificación de hongos, levaduras y bacterias Gram (+) y Gram (-). Técnicas de preparación de medios de cultivo. Acondicionado. Siembra. Desarrollo. Observación microscópica. Técnicas de Identificación.-

Unidad 6: Medios de cultivo para identificación microorganismos causantes de intoxicaciones en alimentos. Técnicas de preparación de medios de cultivo. Acondicionado. Siembra. Desarrollo. Observación microscópica. Técnicas de Identificación.-

Unidad 7: Análisis físico – químico y microbiológico de alimentos de origen vegetal. Productos frescos. Productos conservados (dulces, pickles, etc.). Productos de panadería y pizzería.-

Unidad 8: Análisis físico – químico y microbiológico de alimentos de origen animal. Productos frescos. Productos conservados (embutidos, etc.). Productos cocinados (parrilla, etc.).-

Unidad 9: Análisis físico – químico y microbiológico de alimentos derivados de la leche.

Unidad 10: Análisis físico – químico y microbiológico de bebidas alcohólicas. Vinos, licores, etc.-

Unidad 11: Análisis físico – químico y microbiológico de bebidas analcohólicas. Jugos, jarabes, etc.-

4.- Destinatarios:

Es de destacar que los alumnos del grupo a conformar deberán contar con una formación de nivel secundario o encontrarse próximos a acreditarlo.-

Así mismo, el docente que lo dicte deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación

Requisitos la para aprobación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) de una evaluación final teórico-práctica.-

Carga horaria: 40 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

AREA 04: PRODUCCIÓN VEGETAL

Nº 01: CULTIVO DE PLANTAS AROMÁTICAS Y MEDICINALES

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso tendrá un desarrollo teórico-práctico.-

Como material didáctico, se emplearán guías impresas, transparencias, videos, plantines de distintas especies, uso de hormona de enraizamiento, sustratos de suelo, herramientas de mano y demás elementos que ayuden a la comprensión de los temas tratados.-

Se motivará a los alumnos en la lectura, la observación y desarrollo de los sentidos, como también los cuidados en el uso de diferentes agroquímicos (insecticidas, fungicidas y fertilizantes), medidas de seguridad, para protección tanto del operario como del medio ambiente.-

2.- Objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Adquirir los conocimientos básicos para la identificación, producción y comercialización de plantas aromáticas-medicinales.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer en forma básica la morfología y los procesos fisiológicos de las plantas.-
Reconocer mediante el desarrollo sensorial, las distintas especies presentadas en el curso.-

Conocer distintos tipos de propagación: reproducción y multiplicación asexual.-

Adquirir conocimientos sobre los distintos modelos de producción.-

Implementar conocimientos básicos del empleo seguro de agroquímicos.-

Poseer un panorama general de la comercialización y mercados de las especies aromáticas-medicinales.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Panorama mundial y nacional de las plantas aromáticas y medicinales.

Descripción de las partes constitutivas de las plantas. Nociones básicas de los procesos fisiológicos del vegetal, crecimiento y desarrollo. Conceptos básicos de tipos de suelo, clima, regiones fitogeográficas. Necesidades de un cultivo. Labores culturales. Reconocimiento de especies. Descripción morfológica y sistemática.-

Unidad 2: Producciones intensivas y extensivas. Características y manejo. El Jardín de hierbas propio. Diseños. Labores culturales. Cultivo de hierbas en maceta.

Manejo del agua. Iluminación. Cultivo intensivo. Especies posibles. Manejo. Cultivo extensivo. Especies recomendadas. Manejo.-

Unidad 3: Reproducción. Técnicas de iniciación del cultivo. Propagación Sexual-Asexual. Métodos de siembra, según tipo de producción. Tratamiento de semillas. Tareas culturales post emergencia. Trasplante. Plantación definitiva. Manejo y mantenimiento del cultivo. Multiplicación asexual: raíces, hojas, esquejes, acodo. División de matas. Uso de hormonas de enraizamiento. Diseño de un mini-invernadero. Técnicas de recolección de material verde para multiplicación.-

Unidad 4: Controles fitosanitarios. Nociones básicas de enfermedades y plagas en los cultivos. Manejo de productos fitosanitarios. Interpretación de marbetes. Nociones y aplicación del Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades. Cosecha. Técnicas según modelo de producción. Acondicionamiento. Conservación del material cosechado. Propiedades y usos de las hierbas y esencias aromáticas. Principios de la Fitoterapia.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 20 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 02: HUERTA FAMILIAR

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso consistirá en el dictado de clases teórico-prácticas.-

De ser posible se incluirá además un viaje al Mercado Central de Buenos Aires. Se visitará un establecimiento Hortícola, sito en el radio de influencia del CEA. Se emplearán como material didáctico, impresos, diapositivas, videos, transparencias y demás elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

Para el desarrollo de las clases prácticas se emplearán herramientas de uso convencional y se introducirá a los alumnos en el uso de maquinaria específica. Se

procederá a adiestrar a los cursantes en la lectura, interpretación de textos y materiales afines, así como también en la manipulación de diferentes agroquímicos. Se hará especial hincapié en los riesgos de toxicidad, las buenas prácticas de seguridad y el manejo responsable para la preservación tanto del operario como del medio ambiente.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Proporcionar las técnicas para la constitución de Huertas familiares y Micro-emprendimientos brindando a los alumnos las herramientas necesarias para iniciarse en la práctica hortícola, capacitándolos en la planificación y desarrollo de esta producción.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer en forma básica la morfología y los procesos fisiológicos de las plantas.-
Caracterizar distintos tipos de suelos.-
Adquirir los conocimientos básicos del ecosistema suelo-planta-atmósfera.-
Diferenciar entre labores culturales y especiales.-
Reconocer distintos tipos de herramientas y su utilización.-
Poseer un panorama general del proceso de comercialización de las hortalizas.-
Capacitar a alumnos y miembros de la Comunidad en las técnicas y sistemas de producción distintas hortalizas.-
Crear habilidades de modo de posibilitar un uso racional y eficiente de los recursos naturales e los insumos empleados en la producción hortícola.-
Posibilitar la formación de recursos humanos que puedan seleccionar con amplios criterios, las alternativas de producción sustentables para la región, con mínimo riesgo e impacto ambiental para los ecosistemas locales.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Producción hortícola familiar. Características. Importancia. Valor alimenticio. Planes y programas: Pro huerta.-

Unidad 2: Requerimientos. Superficie. Suelo: características, composición, conceptos de pH, acidez, alcalinidad, compost. Clima: temperatura, humedad. Agua: características, volumen. Nutrientes: tipos, características. Herramientas e instalaciones: tipos, reconocimiento, usos, medidas de seguridad.-

Unidad 3: Las hortalizas. Concepto. Tipos. Partes: raíz, tallo, hojas, flores, etc. Órganos que se consumen. Valor nutritivo. Clasificación. Características de las más importantes. Época de siembra. Época de cosecha.-

Unidad 4: Labranzas. Tipos. Momentos de las labranzas. Herramientas más comunes: uso y mantenimiento.-

Unidad 5: Implantaciones. Tipos. Métodos. Siembra y plantación. Fechas: calendario. Almácigos. Transplantes.-

Unidad 6: Conducción, protección y control. Repiques. Plantaciones especiales. Tutorados. Podas. Reconocimiento de malezas, de animales e insectos perjudiciales, de enfermedades más comunes. Formas de control: biológico, manual y agroquímico. Uso de agroquímicos: cuidados de la salud.-

Unidad 7: Cosecha y poscosecha. Determinación del momento de cosecha. Estimación de rendimientos. Formas de cosecha. Acondicionamiento.-

Unidad 8: Comercialización. Preparación para la venta. Cálculo de beneficios: ingresos, gastos. Nociones de BPM. Nociones de higiene y seguridad. Valor agregado. Identificación de origen.-

Unidad 9: Industrialización. Formas de aprovechamiento de las hortalizas.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 40 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 03: IMPLANTACION Y MANEJO DE PASTURAS Y VERDEOS

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El pasto, sea proveniente de pastizales naturales o implantados, constituye el recurso alimenticio más utilizado en la producción ganadera bonaerense. Esta acción propone difundir conocimientos que propendan a optimizar la producción y aprovechar eficientemente este recurso.-

El curso consistirá en el dictado de clases teórico-prácticas.-

Las actividades teóricas se apoyarán con material didáctico impreso, diapositivas, videos, transparencias y demás elementos que ayuden a la comprensión del tema.

Para el desarrollo de las clases prácticas se utilizará material vegetal fresco y se realizarán recorridas a campo.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Orientar a los cursantes hacia la integración de conocimientos teórico – prácticos, que generen las habilidades y destrezas necesarias para permitirles obtener mayor producción y aprovechar mas eficientemente el forraje producido considerando la preservación del medio ambiente.-.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconocer las especies forrajeras.-

Comprender la dinámica de los pastizales.-

Evaluar situaciones y condiciones forrajeras.-

Conocer los sistemas de implantación.-

Conocer las maquinarias y herramientas que permiten incrementar la producción.-

Integrar conocimientos teórico–prácticos que les permita aumentar la oferta y hacer un aprovechamiento eficiente de los forrajes.-

3.- Desarrollo temático / programa

Unidad 1: Clasificación de recursos forrajeros. Relación entre especies forrajeras y ambientes. Caracterización de ambientes. Suelos. Posición en el relieve, anegabilidad. Uso de mapa de suelos e imágenes satelitales.-

Unidad 2: Semillas. Calidad, poder germinativo y pureza. Cálculo de la densidad de siembra. Inoculación. Pelleteado.-

Unidad 3: Especies Forrajeras. Adaptación al medio. Principales características. Praderas naturales, artificiales y verdeos. Mezclas forrajeras.-

Unidad 4: Implantación. Siembra convencional y directa. Elección del terreno. Epoca de siembra. Profundidad de siembra. Intersiembra. Ventajas y Desventajas. Experiencias zonales. Maquinarias.-

Unidad 5: Tabla de productividad de los recursos forrajeros. Cálculo de demanda. Balance forrajero.-

Unidad 6: Fertilización; tipos de fertilizantes. Aplicación. Respuestas a la fertilización de pasturas y campos naturales y verdeos. Experiencias Zonales.-

Unidad 7: Manejo. Morfología de las especies forrajeras y su relación con la respuesta al pastoreo; gramíneas, leguminosas tipo trébol blanco y tipo alfalfa. Ordenamiento de especies según su adaptación a frecuencia e intensidad de defoliación Curvas de crecimiento y curvas de aprovechamiento. Tipos de pastoreo: rotativo, estacional y continuo. Carga animal: subpastoreo, óptimo y sobrepastoreo.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 24 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 04: INTRODUCCIÓN A LA JARDINERÍA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso tendrá un desarrollo teórico práctico.-

Como material didáctico, se emplearán guías impresas, transparencias, videos, plantines de distintas especies, sustratos de suelo, herramientas de mano y demás elementos que ayuden a la comprensión de los temas tratados.-

Se motivará a los alumnos en la lectura, la observación y desarrollo de los sentidos, como también los cuidados en el uso de diferentes agroquímicos (insecticidas, fungicidas y fertilizantes), medidas de seguridad, para protección tanto del operario como del medio ambiente. La propuesta desarrolla un programa que permitirá generar pequeños proyectos de jardinería a través de los cuales podrán establecerse micro emprendimientos vinculados con la floricultura.-

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Adquirir criterios agronómicos para la implementación de micro emprendimientos en floricultura.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Adquirir los conocimientos básicos sobre la dinámica del ecosistema suelo-planta-atmósfera.-
Conocer en forma básica la morfología y los procesos fisiológicos de las plantas.-
Caracterizar distintos tipos de suelos y de sustratos.-
Diferenciar entre labores culturales y especiales.-
Conocer distintos tipos de propagación: reproducción y multiplicación asexual.-
Implementar conocimientos básicos del empleo seguro de agroquímicos.-
Integrar conocimientos teórico – prácticos que permitan desarrollar alternativas de manejo de labores culturales y especiales, distintos tipos de propagación y el empleo seguro de agroquímicos en floricultura.-
Internalizar un panorama general del proceso de comercialización de especies florales para corte y maceta.-
Formular proyectos de floricultura sencillos para la organización de micro emprendimientos.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Planta y Sustratos. Descripción de las partes constitutivas de las plantas. Morfología y adaptaciones Nociones básicas de los procesos fisiológicos del vegetal: fotosíntesis, transpiración, crecimiento y desarrollo. Concepto de rendimiento. Sustratos. Distintos tipo. Características de cada uno de ellos.-
Unidad 2: Fertilidad y Fertilizantes. Fertilidad: concepto. Diferencia entre fertilidad física y química. Agua del suelo. Fertilizantes: concepto. Grado de un fertilizante. Origen. Tecnología de aplicación. Abonos y enmiendas. Desinfección.-
Unidad 3: Propagación. Propagación sexual. Semilla: definición. Partes. Germinación: descripción del proceso, factores que influyen sobre el mismo. Poder germinativo: concepto, determinación. Propagación asexual: órganos vegetales utilizados como propágulos (raíces, tallos y hojas modificadas).-
Unidad 4: Controles fitosanitarios. Nociones básicas de plagas y enfermedades. Caracterización de los diferentes agroquímicos. Interpretación de marbetes. Preparación para utilización en el campo. Peligros de toxicidad en el hombre, animales y ambiente.-
Unidad 5: La organización y el diseño de jardines. El jardín: introducción al conocimiento de diseño de jardines. Tipos de trabajos. Organización, conceptos de seguridad. Formas de agrupamiento y rotaciones de modelos.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 20 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 05: PODA DE FRUTALES

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso consistirá en el dictado de clases teórico-prácticas.-

Se emplearán como material didáctico, impresos, diapositivas, videos, transparencias y demás elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

La propuesta desarrolla un programa que permitirá generar conocimientos y habilidades para la poda de diferentes especies de frutales.-

Para el desarrollo de las clases prácticas se realizará el reconocimiento de montes frutales, sus diferentes especies, respuesta a las distintas acciones que se realizaron sobre los mismos. Se capacitará a los alumnos en el reconocimiento de las diferentes variedades, sus características morfológicas, adaptación y respuesta a las distintas intervenciones; en la manipulación de herramientas destinadas a la poda haciendo hincapié en los cuidados tanto para el podador como para el medio ambiente.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Integrar los conocimientos teórico – prácticos, que generen en los alumnos las habilidades y destrezas necesarias para que puedan desarrollar la poda de frutales.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconocer las características botánicas de las especies frutícolas de la zona y sus respuestas fisiológicas.-

Conocer las diferentes prácticas de poda en frutales, utilizando las técnicas y épocas adecuadas a cada situación.-

Realizar un manejo correcto del árbol desde el vivero hasta el lugar definitivo.-

Utilizar en forma eficiente las herramientas de poda.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: -Fases productivas del árbol: juventud, inicio de la producción, adulto o plena producción, final del período de producción y vejez o decrepitud.-

Unidad 2: Organografía (especies a estudiar): pera, manzana, membrillo, durazno, ciruelo japonés, ciruelo europeo, damasco, cerezo, guinda, cítricos, vid, nogal y frambuesas. Yemas: clasificación según su naturaleza, posición, época de apertura, agrupamiento. Características según forma y ubicación en pepita y carozo. Características de tamaño, pubescencia, ubicación y color en las diferentes especies. Producciones: Reconocimiento y diferenciación. Clasificación. Producciones de madera y de fructificación. Ubicación.-

Unidad 3: Diferenciación de especies en período de reposo: Frutales de carozo: determinación, por especie, de la ubicación de yemas fructíferas. Producciones a las que se debe favorecer con la poda. Frutales de pepita: determinación, por especie, de la ubicación de yemas fructíferas. Producciones a las que se debe favorecer con la poda. Cítricos.-

Unidad 4: Poda de formación: tipos, elección según usos y características de especies.-

Unidad 5: Poda de producción: poda corta, poda larga, raleo, recorte y rebaje. Tipo de poda según especie, edad y estado de la planta. Raleo de frutos: concepto y aplicación.-

Unidad 6: Herramientas: Clasificación. Usos y mantenimiento.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 24 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 06: PODA Y ARBOLADO URBANO

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso consistirá en el dictado de clases teórico-prácticas.-
Se emplearán como material didáctico, impresos, diapositivas, videos, transparencias y demás elementos que ayuden a la comprensión del tema.-
La propuesta desarrolla un programa que permitirá generar conocimientos y habilidades para la poda del arbolado urbano. Para el desarrollo de las clases prácticas se realizará el reconocimiento del arbolado público, sus diferentes especies, respuesta de las diferentes acciones que se realizaron sobre los mismos. Se capacitará a los alumnos para interpretar las leyes y reglamentaciones vigentes en el tema, y en la manipulación de diferentes herramientas destinadas a la poda, haciéndose especial hincapié en los cuidados tanto para el podador como para el medio ambiente.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Orientar a los alumnos para lograr la integración de conocimientos teórico – prácticos, generando las habilidades y destrezas necesarias para que puedan desarrollar la poda del arbolado urbano.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las reglamentaciones vigentes del arbolado público, tanto provinciales como municipales.-

Reconocer las respuestas fisiológicas de las plantas a los diferentes métodos de poda, para utilizar las técnicas adecuadas a cada necesidad.-

Realizar un manejo correcto del árbol desde el vivero hasta el lugar definitivo.-

Concientizar que el arbolado público es patrimonio de todos y por lo tanto debemos actuar respondiendo a una necesidad concreta, con el mínimo de intervención posible en el ejemplar arbóreo.-

Identificar las técnicas, métodos, épocas de poda utilizando en forma eficiente las herramientas correspondientes.-

Reconocer las características botánicas de las especies aptas para el arbolado urbano.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: -Ley provincial. Ordenanzas Municipales.-

Unidad 2: Aportes del arbolado a la sociedad y al medio ambiente.-

Unidad 3: Elección de ejemplares. Formas de comercialización: terrón, raíz desnuda y en envase. Acondicionamiento de raíces y poda de plantación. Forma de plantación: distancias, ubicación y tutorado.-

Unidad 4: Organografía y fisiología del árbol. Elección del método de poda correcto con relación a la función del ejemplar.-

Unidad 5: Respuesta del árbol a la poda.-

Unidad 6: Tipos de intervenciones según necesidades del ejemplar: recorte, pinzado, raleo. Intensidad. Corte correcto, técnica y ubicación. Cicatrización.-

Unidad 7: Tipos de poda: conducción, limpieza, sanitaria, seguridad, rejuvenecimiento.-

Unidad 8: Herramientas: clasificación, usos y mantenimiento.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 30 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 07: PRODUCCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso tendrá un desarrollo teórico práctico.-

Como material didáctico, se emplearán guías impresas, transparencias, videos, y muestras de hongos de distintas especies. Para el desarrollo de las clases prácticas se emplearán materiales como sustratos, cultivos y elementos usualmente empleados por los productores. Se adiestrará a los participantes en el uso de herramientas, sustratos y agroquímicos.-

Se motivará a los alumnos en la lectura, la observación, y los cuidados en el uso de diferentes agroquímicos (insecticidas, desinfectantes), junto a medidas de seguridad para protección tanto del cursante como del medio ambiente.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Adquirir los conocimientos básicos para la identificación, producción y comercialización de hongos comestibles para desarrollar en forma eficiente una producción comercial familiar.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer la morfología y propiedades de las distintas especies de hongos comestibles.-

Interpretar los procesos fisiológicos que desarrollan los hongos.-

Adquirir los conocimientos básicos sobre las relaciones del ecosistema suelo-hongo-atmósfera.-

Reconocer los diferentes sustratos y sus propiedades.-

Manipular herramientas, equipos e instalaciones específicas para la producción de hongos comestibles.-

Ejecutar técnicas de laboratorio simples.-

Prever claramente los principales condicionantes que llevan al éxito o fracaso de la propagación de las distintas especies.-

Analizar las condiciones y alternativas del mercadeo de hongos comestibles.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Breve reseña de la historia de la fungí cultura. Sus antecedentes en nuestro país. Nuestros hábitos de consumo. El uso de los hongos en la dieta, otros usos alternativos.-

Unidad 2: Nociones de morfología y fisiología de hongos. La morfología típica y sus variantes. Partes de la estructura de un hongo. Las condiciones fisiológicas de su producción. Las relaciones del ecosistema suelo-hongo-atmósfera.-

Unidad 3: El hongo Champiñón: variedades más utilizadas, sus diferencias. Etapas del Cultivo. Nociones de su morfología y fisiología. Desarrollo de cada etapa de cultivo. La siembra, importancia del material semilla y el sustrato. Instalaciones que requiere. Su cosecha. Formas de presentación: frescos y envasados, diferencias entre ambos productos, análisis económico.-

Unidad 4: El hongo Girola: Variedades utilizadas, sus diferencias. Etapas del cultivo. La siembra, importancia del material semilla y el sustrato. Requerimientos de su desarrollo. Manejo de su ciclo. Instalaciones: ubicación e infraestructura. Producción y cosecha. Comercialización y mercado, formas de presentación. Análisis económico.-

Unidad 5: El hongo Shii -Take: características y variedades. Etapas de su producción. Requerimientos de su desarrollo. Manejo de su ciclo. Instalaciones: ubicación e infraestructura Cosecha. Comercialización y mercados. Análisis económico.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos para la certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 20 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 08: PRODUCCIONES EN INVERNADERO

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso tendrá un desarrollo teórico-práctico.-

Se podrá construir un invernáculo en forma grupal, realizándolo con alumnos y docentes. Cada paso de la construcción será explicado en forma técnica.

Como material didáctico, se emplearán guías impresas, transparencias, videos y demás elementos que ayuden a la comprensión de los temas tratados.-

Se motivará a los alumnos en la lectura, la observación y desarrollo de los sentidos, como también los cuidados en el uso de diferentes agroquímicos (insecticidas, fungicidas y fertilizantes), medidas de seguridad, para protección tanto del operario como del medio ambiente.-

El curso también apunta a generar mano de obra capacitada, producir alimentos para abastecer comedores de escuelas, Centros de Educación, Comedores escolares, etc.-

2.- Objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Adquirir los conocimientos básicos para la identificación, producción y comercialización de vegetales producidos en invernadero.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Desarrollar capacidades organizativas y técnicas que permitan, a través de la experiencia, lograr metas prefijadas.-
Conocer en forma básica la morfología y los procesos fisiológicos de las plantas.-
Organizar de un proceso productivo.-
Elaborar planillas para determinación de costo-beneficio.-
Valorar el trabajo organizado.-
Incentivar la importancia de las visitas a productores, profesionales y técnicos para rescatar información y experiencias comparativas.-
Conocer pautas, normas y riesgos laborales.-
Evitar y/o prevenir accidentes de trabajo.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: El suelo. Características físicas: Textura. Estructura. Características químicas: PH. M.O. (materia orgánica). Nitritos.-
Unidad 2: El agua. Análisis de contaminantes pesados. Perforaciones. Calidad del agua de riego. Extracción de muestras.-
Unidad 3: El clima. Predominio y permanencia de vientos. Estadísticas zonales de la primera y la última helada. Granizadas. Foto y termo período.-
Unidad 4: Horticultura bajo cubierta. Exigencias de cada cultivo. Manejo del clima del invernadero. Labores culturales. Siembra en Spilding. Utilización de maquinarias. Trasplantadoras. Sembradoras Spilding.-
Unidad 5: Plan fitosanitario. Uso de vademécum. Productos fitosanitarios permitidos. Fungicidas. Herbicidas. Hormonas. Fertilizantes.-
Unidad 6: Producción de plantines. Hortícolas. Forestales. Florales. Técnicas y siembra.-
Unidad 7: Importancia de los vegetales en la alimentación humana. Las solanáceas. Composición química, aporte vitamínico y proteico. Las crucíferas: su importancia en la prevención del cáncer. Composición química de cada subproducto hortícola.-
Unidad 8: Comercialización. Marketing de venta. Preparado y embalaje. Dificultades en el proceso de comercialización.-
Unidad 9: Visitas guiadas. Plantineros comerciales. Productores de hortalizas bajo cubierta, etc.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 40 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 09: PROPAGACIÓN DE PLANTAS ORNAMENTALES

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso tendrá un desarrollo teórico práctico.-

Como material didáctico, se emplearán guías impresas, transparencias, videos, plantines de distintas especies. Para el desarrollo de las clases prácticas se emplearán materiales vegetales de especies ornamentales y técnicas usualmente empleadas por los productores. Se adiestrará a los participantes en el uso de herramientas de mano, fitohormonas, sustratos y agroquímicos.-

Se motivará a los alumnos en la lectura, la observación y desarrollo de los sentidos, como también los cuidados en el uso de diferentes agroquímicos (insecticidas, fungicidas y fertilizantes), medidas de seguridad, para protección tanto del operario como del medio ambiente.-

2.- Objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar en forma eficiente y con un objetivo productivo, las operaciones que implica cada sistema de propagación.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer en forma básica la morfología y los procesos fisiológicos de los vegetales.-

Adquirir los conocimientos básicos del ecosistema suelo-planta-atmósfera.-

Manipular herramientas específicas para los procesos desarrollados.-

Ejecutar técnicas de laboratorio simples.-

Prever los principales condicionantes que llevan al éxito o fracaso en la propagación de plantas.-

Interpretar una secuencia ordenada de los conceptos fisiológicos, morfológicos y anatómicos necesarios para la propagación de los vegetales.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Aspectos generales de la propagación. Bases celulares de la propagación. Estructuras de propagación. Medios y desarrollo de plantas de vivero. Sustratos. Tratamientos sanitarios. Fertilizaciones. Hormonas vegetales. Salinidad y calidad de agua. pH. Recipientes.-

Unidad 2: Propagación sexual. Origen y desarrollo de la semilla. Cosecha y procesamiento de semilla. Dormición y germinación. Tratamientos de semilla. Condiciones ambientales que afectan la germinación de las semillas. Factores que influyen en el éxito de la propagación de plantas por semilla.-

Unidad 3: Propagación asexual. Aspectos generales de la propagación asexual. Clones. Variación genética de plantas propagadas asexualmente. Producción y mantenimiento de clones libres de organismos libres de patógenos.-

Unidad 4: Técnicas de propagación por estacas y esquejes. Diferencias morfofisiológicas entre estacas y esquejes. Importancia económica de la propagación por estacas y esquejes. Ventajas. Tipos de estacas y esquejes. Medios de enraizamiento. Tratamiento de estacas y esquejes: hormonas y funguicidas. Condiciones ambientales para el enraizamiento de estacas y esquejes. Cuidados culturales. Especies.-

Unidad 5: Injertos. Aspectos teóricos del injerto. Razones económicas que justifican la técnica de injertación. Formación de la unión pie-injerto. Proceso de cicatrización. Factores que influyen en dicho proceso. Polaridad e incompatibilidad. Métodos de injertación. Tipos. Herramientas. Especies.-

Unidad 6: Acodos. Factores que afectan la regeneración de plantas por acodo. Acodos naturales. Técnicas. Especies.-

Unidad 7: Tallos y raíces especializadas. Morfofisiología de órganos especializados. Bulbos. Cormos. Tubérculos. Raíces y tallos tuberosos. Rizomas. Pseudobulbos. Técnicas. Sanidad. Cuidados culturales. Especies.-

Unidad 8: Micro propagación. Concepto de micro propagación. Métodos. Ventajas y desventajas económicas del empleo de técnica de micro propagación. Hormonas. Medios de cultivos. Equipamiento. Sanidad. Control ambiental. Variación genética. Especies.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 24 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

AREA 05: AGROINDUSTRIA

Nº 01: CESTERÍA BOTÁNICA Y MIMBRERÍA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

Las clases se llevarán a cabo en forma teórica y teórico-práctica donde se desarrollarán las técnicas explicadas.-

Los insumos a utilizar en el dictado del curso son: totoras, ipomeas, junco, hoja de lirio, falsa parra, formio, dracenas, sauce, ligustro, laurel, inflorescencia de palmera, mimbre, hilo sisal, aguja colchonera, tijera de podar, tijera común, broches, cinta de enmascarar.-

2.- Objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Propiciar en los alumnos, la capacidad de generar piezas elaboradas con material botánico de la zona, como elemento sustentador.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconocer los materiales botánicos para su uso apropiado.-

Comprender la importancia de la utilización de materiales de la zona.-

Adquirir habilidades en el manejo de las técnicas apropiadas para trabajar cada material botánico.-

Generar oportunidades de autoempleo (micro-emprendimientos) sustentable en el tiempo, ya que los materiales a utilizar son de recolección ilimitada.-

3- Desarrollo temático / programa:

Unidad 1: Introducción a la materia, utilización de materiales, época de poda, método de recolección, técnica de secado, formas de acopio, conservación, preservación del material excedente, hidratación para su posterior utilización.-

Unidad 2: Técnica de confección de base común para varias piezas. Confección de posa pavas, fruteras, (ovaladas, playas, profundas, cruzadas, de pared, etc.).-

Unidad 3: Elaboración de técnicas de tarros ánforas y rectos. Fabricación de sogá botánica. Trenza de 7 hilos.-

Unidad 4: Utilización de técnicas en junco. Forrado de botellas, frascos, damajuanas, forrado en general.-

Unidad 5: Canasta matera. Técnica de punto fantasía en tejido. Terminación y cerrado.-

Unidad 6: Confección de panera. Otro punto fantasía en tejido. Terminación. Otra forma de cierre.-

Unidad 7: Forrado con otros materiales, totora, dracenas e ipomea.-

Unidad 8: Elaboración de bandejas para desayuno con junco e inflorescencia de palmera.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5.- Características Generales:

Al finalizar cada unidad se tomará una evaluación práctica, que consistirá en la elaboración de una pieza.-

En la culminación del curso se realizará una evaluación final por medio de un trabajo práctico integrador de los temas desarrollados y la elaboración de una pieza donde confluyan la mayor cantidad de técnicas posibles.-

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 32 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 02: ELABORACIÓN DE CHACINADOS DE CARNE PORCINA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso tendrá un desarrollo teórico práctico.-

Se emplearán materiales didácticos, impresos, y elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

Para el desarrollo del soporte teórico, se abordarán elementos de la constitución y calidad de las materias primas para producción de chacinados crudos y cocidos. En las clases prácticas se emplearán implementos de uso corriente en la elaboración de estos productos. Se procederá al adiestramiento de los alumnos en la manipulación de diferentes materias primas destinadas a los procesos mencionados y se hará especial hincapié en los cuidados de seguridad y control de buenas prácticas de manufactura.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Integrar conocimientos teóricos – prácticos en las buenas prácticas de higiene, manipulación y elaboración de productos cárnicos de cerdo.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconocer las condiciones adecuadas de las materias primas para la elaboración correcta de este tipo de productos.-

Evaluar los distintos equipos utilizados para su elaboración.-

Comprender la importancia de los controles bromatológicos y el riesgo que implica la mala conservación de los productos.-

Elaborar medios y procedimientos para poder presentar al consumidor un producto de atractivos características.-

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: La higiene en la alimentación. Buenas prácticas en el manejo de los alimentos. Leyes nacionales y provinciales.-

Unidad 2: Gestión de proyectos productivos. Conocimiento de las limitaciones y establecimiento de objetivos claros. Como agregar valor a la materia prima.

Recolección de datos precisos de la producción. Costos y beneficios.-

Unidad 3: Clasificación de los componentes básicos de la producción. Implementos necesarios para realizar el trabajo. Como elegir la materia prima. Cronología del trabajo. Instrumentos para medir los datos de producción y rinde.-

Unidad 4: Trabajos con el animal muerto y pelado.-

Unidad 5: Elaboración de embutidos cocidos. Morcilla. Queso de cerdo. Paté de hígado.-

Unidad 6: Elaboración de embutidos crudos. Chorizos. Salames. Salchichas parrilleras.-

Unidad 7: Factura gruesa. Jamón. Bondiola. Lomito. Panceta.-

Unidad 8: Los subproductos y sus usos. Grasa. Chicharrones. Patitas. Huesos. Cueros.-

Unidad 9: Conservación. Salazón. Ahumado. Ambientes adecuados. Otras formas de conservación. Merma.-

Unidad 10: Distribución y venta.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 30 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 03: ELABORACIÓN DE LÁCTEOS (QUESOS)

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso consistirá en el dictado de clases teórico-prácticas.-

Se emplearán como material didáctico, impresos, material audiovisual, transparencias y demás elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

Para el desarrollo de las clases prácticas se emplearán herramientas de uso en la elaboración de quesos. Se procederá a adiestrar a los alumnos en técnicas de laboratorio y en la lectura, interpretación y manipulación de diferentes productos destinados a las prácticas de elaboración de productos derivados de la leche, haciéndose especial hincapié en el desarrollo de técnicas asociadas a la sanidad, principios de higiene y buenas prácticas de manufactura.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Orientar a los cursantes hacia la integración de conocimientos teórico- prácticos, que generen las habilidades y destrezas necesarias para que puedan desarrollar e implementar proyectos de industrialización artesanal de derivados de la leche – quesos- a nivel familiar.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las propiedades y composición físico química de la leche y sus derivados para su manejo en un proceso productivo y su valoración nutricional.-
- Identificar las condiciones que hacen a la calidad y preservación de la materia prima y de los productos que de ella se obtienen.-
- Comprender los requerimientos de los procedimientos vinculados a los controles bromatológicos e higiénicos sanitarios para un correcto manejo de los procesos que se desarrollan en este tipo de producciones.-
- Incorporar las buenas prácticas de manufactura como una actividad rutinaria en la elaboración de alimentos.-
- Elaborar los distintos productos presentados en el curso siguiendo las pautas establecidas para cada caso.-
- Manejar los equipos e implementos requeridos por los procesos de elaboración de quesos.-
- Utilizar elementos científicos técnicos para la elaboración artesanal de productos lácteos de calidad nutricional.-

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: La leche y el queso. Características generales de la leche y sus derivados. Propiedades organolépticas de la leche. Composición química proximal y su relación con sus propiedades nutricionales. Tipos de leches, su evaluación y condiciones para la elaboración de quesos. Evaluación cuali-cuantitativa, indicadores más utilizados.-

Unidad 2: El cuajo y la coagulación de la leche. El cuajo, sus características, orígenes y formas de obtención. Su presentación y condiciones de preservación, medición de su actividad. Sustitutos del cuajo de otros orígenes. El proceso de la coagulación y su importancia, factores que la afectan. Aspectos microbiológicos de la coagulación. La elaboración de los sueros fermentos y los fermentos lácteos y starters.-

Unidad 3: Instalaciones e implementos. El lugar de elaboración, sus requerimientos generales. Bateas, tinas y batidores, coladores y prensas. Elementos para la evaluación de las leches. Lugares y recipientes para el almacenaje de leches, cuajos y sueros. Accesorios para la elaboración: moldes, cuchillas rejillas y "liras". El maduradero, construcción de un ahumadero.-

Unidad 4: La elaboración de un queso de pasta blanda. Características generales de este tipo de quesos. Evaluación de la leche a emplear, sus condiciones, cantidad necesaria, temperatura óptima. Preparación del cuajo, su cuajada y desuerado, el corte del cuajo y su grano. Su escurrido, "formado" y acondicionamiento. Su salado y coberturas para su acondicionamiento.-

Unidad 5: La elaboración de un queso de pasta semidura tipo postre. Características generales de este tipo de quesos. Tipo de queso campero. Evaluación de la leche a emplear, sus condiciones, cantidad necesaria. Preparación del cuajo, su cuajada y desuerado, el corte del cuajo y su grano. Su escurrido, cocido y acondicionamiento. Control de la temperatura. Moldeado y prensado, relación de tiempos y pesos. Su salado y coberturas para su acondicionamiento. Tiempo de maduración y tipos de coberturas.-

Unidad 6: La elaboración de un queso de pasta filada tipo provolone. Características generales de este tipo de quesos. Tipo de queso provolone. Evaluación de la leche a emplear, sus condiciones, cantidad necesaria. Los fermentos de inoculación. Preparación del cuajo, su cuajada y desuerado, el corte del cuajo y su grano. El filado y su escurrido, cocido y acondicionamiento. Control de la temperatura. Moldeado y prensado, relación de tiempos y pesos. Su salado y coberturas para su acondicionamiento. Tiempo de maduración y tipos de coberturas.-

Unidad 7: La elaboración de un queso de pasta dura Tipo Sbritz. Características generales de este tipo de quesos. Tipo de queso Sbritz. Evaluación de la leche a emplear, sus condiciones, cantidad necesaria. Preparación del cuajo, su cuajada y los fermentos de inoculación. El desuerado, el corte del cuajo y su grano. Su escurrido, cocido y acondicionamiento. Control de la temperatura moldeado y prensado, relación de tiempos y pesos. Su salado y coberturas para su acondicionamiento. Tiempo de maduración y tipos de coberturas.-

Unidad 8: La elaboración de un queso filado de pasta blanda tipo Muzzarella. Características generales de este tipo de quesos. Evaluación de la leche a emplear, sus condiciones, cantidad necesaria, temperatura óptima. Preparación del cuajo, su cuajada y desuerado, el corte del cuajo y su grano. Su escurrido, "filado" y acondicionamiento. Su salado y coberturas para su acondicionamiento.-

Unidad 9: El curado, saborizado y condimentado. El curado sus objetivos, requerimientos generales. La utilización del saborizado en los quesos, tipos y condiciones de la especie a emplear. Tipos de curado: el curado alcohólico y el ahumado. Pautas para la elección de licores para el curado alcohólico. El curado por ahumado, procedimiento y tipos de maderas a emplear. Precauciones, el curado químico. Las pinturas, aceites y ceras, condiciones y formas de aplicación.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar:De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 40 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 04: ELABORACIÓN DE LÁCTEOS (RICOTA, YOGUR, DULCE DE LECHE)

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso consistirá en el dictado de clases teórico-prácticas.-

Se emplearán como material didáctico, impresos, material audiovisual, transparencias y demás elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

Para el desarrollo de las clases prácticas se emplearán herramientas de uso en la elaboración de ricota, yogur y dulce de leche. Se procederá a adiestrar a los alumnos en técnicas de laboratorio y en la lectura, interpretación y manipulación de diferentes productos destinados a las prácticas de elaboración de productos derivados de la leche, haciéndose especial hincapié en el desarrollo de técnicas asociadas a la sanidad, principios de higiene y buenas prácticas de manufactura.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Orientar a los cursantes hacia la integración de conocimientos teórico- prácticos, que generen las habilidades y destrezas necesarias para que puedan desarrollar e implementar proyectos de industrialización artesanal de derivados de la leche – ricota, yogur, dulce de leche- a nivel familiar.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las propiedades y composición físico química de la leche y sus derivados para su manejo en un proceso productivo y su valoración nutricional.-

Identificar las condiciones que hacen a la calidad y preservación de la materia prima y de los productos que de ella se obtienen.-

Comprender los requerimientos de los procedimientos vinculados a los controles bromatológicos e higiénicos sanitarios para un correcto manejo de los procesos que se desarrollan en este tipo de producciones.-

Incorporar las buenas prácticas de manufactura como una actividad rutinaria en la elaboración de alimentos.-

Elaborar los distintos productos presentados en el curso siguiendo las pautas establecidas para cada caso.-

Manejar los equipos e implementos requeridos por los procesos de elaboración de yogures, ricota y dulce de leche.-

Utilizar elementos científicos técnicos para la elaboración artesanal de productos lácteos de calidad nutricional.-

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: La leche. Características generales de la leche y derivados. Propiedades organolépticas de la leche. Composición química proximal y su relación con sus propiedades nutricionales. Tipos de leches, su evaluación y condiciones para la elaboración de ricota, yogurt y dulce de leche. Evaluación cuali-cuantitativa, indicadores más utilizados.-

Unidad 2: El cuajo y la coagulación de la leche. El cuajo, sus características, orígenes y formas de obtención. Su presentación y condiciones de preservación, medición de su actividad. Sustitutos del cuajo de otros orígenes. El proceso de la coagulación y su importancia, factores que la afectan. Aspectos microbiológicos de la coagulación. La elaboración de los sueros fermentos y los fermentos lácteos y starters.-

Unidad 3: Instalaciones e implementos. El lugar de elaboración, sus requerimientos generales. Bateas, tinas y batidores, coladores y prensas, pailas. Elementos para la evaluación de las leches. Lugares y recipientes para el almacenaje de leches, cuajos y sueros. Accesorios para la elaboración: moldes, cuchillas rejillas y "liras".-

Unidad 4: Elaboración de ricota y yogur: características generales. Evaluación de la leche a emplear, sus condiciones, cantidad necesaria, temperatura óptima, evaluación de acidez (concepto de pH). Preparación de la cuajada y desuerado en la ricota. Métodos de elaboración, el corte del cuajo y su grano. El yogurt sus características organolépticas. Microbiología de su elaboración. Temperatura de incubación e inoculación. Conservación de cultivos (el repique). Su saborizado, incorporación de otros materiales (frutas y especies).-

Unidad 5: Elaboración de dulce de leche y su licor. Definición del producto "dulce de leche". Sinopsis histórica de la creación del dulce de leche. Tipos de dulce de leche, diversas alternativas, usos en la gastronomía. Procesos y etapas de la elaboración del dulce de leche y del licor de dulce de leche. Buenas prácticas de manufactura. Normas de calidad.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 20 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 05: ELABORACIÓN DE PANIFICADOS

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso tendrá un desarrollo teórico práctico.-

Se emplearán materiales didácticos, impresos, y elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

Para el desarrollo del soporte teórico, se abordarán elementos de la constitución y calidad de las materias primas para producción de panes y bolletería de distintos orígenes. En las clases prácticas se emplearán implementos de uso corriente en la elaboración de estos productos. Se procederá al adiestramiento de los alumnos en la manipulación de diferentes materias primas destinadas a los procesos mencionados y se hará especial hincapié en los cuidados de seguridad y control de buenas prácticas de manufactura.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Integrar conocimientos teórico – prácticos en las buenas prácticas de higiene, manipulación y elaboración de productos panificados.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconocer las condiciones adecuadas de las materias primas para la elaboración correcta de este tipo de productos.-

Evaluar los distintos tipos de envases y equipos para su acondicionamiento.-

Comprender la importancia de los controles bromatológicos y el riesgo que implica la mala conservación de los productos envasados en las distintas formas que existen.-

Elaborar medios y procedimientos para poder presentar al consumidor un producto cerealero con diferentes sabores.-

Generar ideas originales a partir de productos tradicionales, basándose en productos panaderos.-

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Cereales. Características de la harina que genera cada cereal. Harinas enriquecidas. Mezcla de harinas. Harina y agregado de fibras y minerales.

Clasificación de las harinas. Pruebas de gluten: contenido y calidad del gluten.-

Unidad 2: Provisión de agua. Tratamiento de aguas y sólidos residuales. Zonificación en las empresas procesadoras. Características de cada una. Equipos mínimos y calidad como para comenzar el emprendimiento. Importancia de la higiene del personal. Producción de pan criollo.-

Unidad 3: Levaduras. Características: ventajas y desventajas de su utilización. Cambios físicos y químicos en el proceso de levado. Características a tener en cuenta para lograr productos con calidad excelente. Diferencias entre levado y rebollado, ventajas y desventajas de cada uno. Producción de pan francés.-

Unidad 4: Producción de pan relleno. Amasando con pan negro o de salvado. Análisis de costos.-

Unidad 5: Producción de pan de Viena. Producción de panecillos saborizados. Análisis de costos.-

Unidad 6: Producción de facturas. Análisis de costos.-

Unidad 7: Producción de pan dulce Milanés y Genovés. Análisis de costos.-

Unidad 8: Producción de roscas de Pascua y de Reyes. Simples y rellenas. Análisis de costos.-

Unidad 9: Pan con agregado de zapallo. Análisis de costos.-

Unidad 10: Pan de maíz. Galletitas: de jengibre. Análisis de costos.-

Unidad 11: Pan con centeno. Pan con agregado de materia grasa. Pan con chicharrón. Análisis de costos.-

Unidad 12: Producción de pan trenzado. Producción de budines. Análisis de costos.-

Unidad 13: Producción de panes enriquecidos con agregado de minerales. Análisis de costos.-

Unidad 14: Producción de mignons. Producción de galletas de campo. Análisis de costos.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 36 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 06: HILADO Y TEJIDO DE LANA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso tendrá un marco teórico conceptual breve y su desarrollo se sustentará en un alto contenido de actividades prácticas.-

Como material didáctico se empleará material bibliográfico impreso en distintos formatos para el abordaje de contenidos teóricos.-

Para el desarrollo de las actividades prácticas se utilizarán los materiales e insumos propios de la actividad a desarrollar como; lana sucia de lanares, usos, rucas, tinturas naturales, telares, así como los elementos utilizados en la fabricación caseras de estos insumos, entre otros.-

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a los asistentes para que adquieran los conocimientos y habilidades necesarios para la fabricación de indumentaria para autoconsumo, así como también para la comercialización, pudiéndose integrar entre sí y a grupos productores de lana existentes en la región.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Adquirir habilidades en la preparación del vellón y de la mecha de lana y en el hilado con "uso".-

Construir en forma artesanal telares.-

Confeccionar prendas utilizando diferentes tipos de tramas.-

Fomentar la integración de los asistentes de forma de mejorar las posibilidades de comercialización de los productos logrados.-

Sumar valor agregado a una materia prima.-

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: La materia prima. Tipos y calidades. Formas de obtención de las diferentes materias primas. Su preparación para la transformación en un material textil. Preparación del vellón. Preparación de la mecha de lana.-

Unidad 2: El hilado. Hilado con huso. Formas de fabricarlos. Técnica de uso. Obtención del primer Hilo. El sobrehilado. La formación de las madejas. Acondicionamiento y lavado de la lana. Tinturas naturales. Hilado en rueca. Su técnica.-

Unidad 3: Formas textiles de procesar la lana. Tipos de tejidos manuales. Los telares: tipo María, aborigen, de cuadros, triangulares, etc. Como fabricarlos.-

Unidad 4: El tejido en el telar. Preparación de la urdimbre. El urdidor. Montaje de la urdimbre en el peine del telar. La trama. Diferentes puntos: el tafetán, barracán, sargas, pied de poul, los escoceses. Usos de los diferentes telares.-

4.- Destinatarios.

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 36 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 07: PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DULCES Y SALADAS

1.- Descripción del Curso y perspectivas:

El curso tendrá un desarrollo teórico práctico.-

Se emplearán como material didáctico, impresos, transparencias y elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

Para el desarrollo del soporte teórico se abordarán elementos de la constitución y calidad de las materias primas para conservas dulces y saladas de distintos orígenes. En las clases prácticas se emplearán los implementos de uso corriente en la elaboración de estos productos. Se procederá a adiestrar a los alumnos en la manipulación de diferentes materias primas destinadas a los procesos mencionados y se hará especial hincapié en los cuidados de seguridad y control de buenas prácticas de manufactura.-

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a los cursantes en las buenas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos, aplicables no sólo a la producción de conservas dulces y saladas, sino también en la de otros alimentos e inclusive en la vida cotidiana de las familias.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las cadenas y flujos de los distintos productos destinados a conservas.-
Reconocer las condiciones de las materias primas para la elaboración correcta de este tipo de productos.-
Evaluar los distintos tipos de envases y equipos para su acondicionamiento.-
Comprender la importancia de los controles bromatológicos y el riesgo que implica la mala conservación de los productos envasados en las distintas formas que existen.-
Elaborar medios y procedimientos para poder conservar un producto fruti hortícola a lo largo del año.-
Generar ideas originales a partir de productos tradicionales, basándose en dulces, mermeladas, almíbares y escabeches.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Clasificación de los alimentos según el grado de deterioro en el tiempo. Las cadenas y flujos de los alimentos frutihortícolas. La importancia de la calidad de estos productos y su estado al momento de su conservación. Particularidades de los distintos grupos.

Unidad 2: Características y composición de las frutas y hortalizas. Función en el organismo humano. Principio fundamental de la conservación. Clasificación de los alimentos por su acidez. La importancia del pH en la clasificación de los alimentos. Otros compuestos: la pectina y su presencia en un dulce o mermelada. Concepto de ósmosis y actividad del agua (aw)

Unidad 3: Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) Su relación con el pH, aw y métodos de conservación. Síntomas. Alimentos en riesgo. Microorganismos saprófitos, patógenos y benéficos. Relación con la temperatura. Distinto tipo de alteraciones y causales de descomposición: Químicas, físicas y microbiológicas. Sus características principales y riesgos que implican.-

Unidad 4: Métodos de conservación. Métodos químicos: conservación por azúcar, fermentación o por ácidos. Métodos físicos: esterilización, pasteurización y enlatado y/o envasado. Definición de las operaciones del proceso de elaboración: Recepción, lavado, selección, escaldado, pelado, acondicionado, pesado, cocción y adición de azúcares, concentración y "determinación del punto", envasado, esterilizado, enfriado, almacenado.-

Unidad 5: La elaboración de mermeladas y dulces: condiciones de iniciales para su elaboración. Calidad de los productos, sus condiciones previas. Otras materias primas: el azúcar, agua, colorantes, aditivos. Determinación del punto óptimo. El proceso de cocción, cuidados. El envasado. Elaboración de un mermelada fruta / hortalizas (de acuerdo a la estación se emplearán diferentes frutas/hortalizas: damascos, higos, tomate, frutilla, manzana, moras, peras). Elaboración de dulces en pasta (de acuerdo a la estación se emplearán diferentes frutas/hortalizas: zapallo, manzana, batata).-

Unidad 6: La elaboración de fruta en almíbar: condiciones iniciales para su elaboración. Calidad de los productos. Materias primas: el azúcar, agua, colorantes, aditivos. Determinación del punto óptimo. El proceso de cocción, técnicas de endurecimiento de las porciones, cuidados. El envasado. Elaboración de productos en almíbar (de acuerdo a la estación se emplearán diferentes frutas/hortalizas: damascos, higos, zapallo).-

Unidad 7: Diferentes métodos para la determinación del “punto” en las confituras. Métodos de abrillantado. Métodos caseros, termómetro, refractómetro. Defectos y alteraciones más comunes en los dulces terminados. Elaboración de fruta abrillantada/glaseada (de acuerdo a la estación se emplearán diferentes frutas/hortalizas: limones, higos, zapallo, etc.).-

Unidad 8: La elaboración de conservas en medios ácidos. Los escabeches y los pickles. Condiciones de la materia prima a emplear de acuerdo a su origen: Vegetal o animal. Cuidados previos de la misma, controles. La importancia de los ingredientes, su punto de cocción y su pH. Su envasado: requisitos. Elaboración de un escabeche/pickles con ingredientes vegetales y con ingredientes animales (de acuerdo a la disponibilidad de ambos en el mercado. Animales: conejo, gallina, pollo, pescado. Vegetales: hortalizas varias).-

Unidad 9: Control de calidad de los alimentos. Introducción a BPM (Buenas Prácticas de manufactura). Manipulación de los alimentos. Prevención de la contaminación cruzada. Inocuidad de los alimentos. Focos de contaminación en el medio ambiente y en el cuerpo. Prevención. Plagas. Control. Programa de limpieza y desinfección.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:
Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 36 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

Nº 08: PRODUCCIÓN DE LICORES

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso tendrá un desarrollo teórico práctico.-

Se emplearán materiales didácticos, impresos, y elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

Para el desarrollo del soporte teórico se abordarán aspectos de la constitución y calidad de las materias primas para producción de licores de distintos orígenes. En las clases prácticas se emplearán implementos de uso corriente en la elaboración de estos productos. Se procederá al adiestramiento de los alumnos en la manipulación de diferentes materias primas destinadas a los procesos mencionados y se hará especial hincapié en los cuidados de seguridad y control de buenas prácticas de manufactura.-

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a los cursantes, en las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, aplicables no sólo durante la elaboración de licores, sino también en la de otros alimentos e inclusive en la vida cotidiana de las familias.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconocer las condiciones adecuadas de las materias primas para la elaboración correcta de este tipo de productos.-

Evaluar los distintos tipos de envases y equipos para su acondicionamiento.-

Comprender la importancia de los controles bromatológicos y el riesgo que implica la mala conservación de los productos envasados.-

Elaborar medios y procedimientos para poder conservar un producto licorista lo largo del año.-

Generar ideas originales a partir de productos tradicionales, basándose en licores.-

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Licores: Definición y Clasificación. Calidad de la materia prima para la industria. Métodos de selección e higiene. Exigencias edilicias para iniciar un emprendimiento con fines comerciales.-

Unidad 2: Producción de licores por infusión. Equipos mínimos y calidad como para comenzar el emprendimiento. Importancia de la higiene del personal. Producción de licores por maceración. Cálculo de la graduación alcohólica.-

Unidad 3: Registro de marca e inscripciones para habilitar un emprendimiento. Costos impositivos. Producción de licores con base de leche Densidad de los almíbares. Cálculo de la graduación alcohólica final. Cálculo de Rendimiento.-

Unidad 4: Tratamiento de hierbas aromáticas para la producción licorera. Costos. Análisis de costos en un emprendimiento pequeño.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De capacitación.-

Requisitos la para certificación:

Asistencia al 80% de las clases.-

Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.-

Carga horaria: 24 módulos.-

Cada CEA resolverá la carga horaria semanal.-

3- JORNADAS TÉCNICAS, SERIE DE CHARLAS TÉCNICAS Y CHARLAS TÉCNICAS

3.1. JORNADAS TÉCNICAS

ABC COOPERATIVO

1.- Descripción de la Jornada y perspectivas.

A través de la implementación de esta jornada y mediante la aplicación de estrategias pedagógicas propias, se pretende dar cumplimiento a la Regla de Oro del Cooperativismo, la cual desde sus propios orígenes se configuró como una exigencia indispensable y condicional, para el logro de un autentico cooperativismo: "La educación cooperativa".-

La jornada tendrá un desarrollo teórico- práctico.-

Como material didáctico se utilizarán impresiones (bibliografía, guías de ejercitación, etc.), filminas, videos, entre los demás elementos que el docente considere pertinente utilizar para llevar adelante el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a los asistentes sobre aspectos introductorios al cooperativismo tanto en su forma teórica como práctica.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Valorizar la función de un Ser Social con valores y principios que permitan la transformación de la sociedad.
- Conocer e interpretar el Modelo cooperativo como herramienta valiosa para la solución de aspectos personales y sociales, propendientes a la mejora de la calidad de vida de los asociados y de la comunidad en la cual se encuentran insertos.
- Reconocer y aprehender el valor de la forma cooperativa de organizar el trabajo y el consumo como alternativa válida al modelo económico y social imperante.
- Reconocer de las organizaciones cooperativas la trascendencia de lo puramente económico, abarcando aspectos morales y sociales del ser humano.
- Acceder al conocimiento del fenómeno organizacional propio de las cooperativas desde la experiencia de los probos pioneros de Rochdale hasta nuestros días.

3.- Desarrollo temático/ programa.

- Cooperación. Concepto de cooperación. La cooperación ocasional y sistemática.
- Historia del Cooperativismo. Sus precursores. Realizadores. La Experiencia de Los Pioneros de Rochdale.
- Identidad Cooperativa. Valores. Principios. Definición. Finalidades.
- Aspectos organizacionales y legales. Estructura Interna. Modelos. Legislación.
- Cooperativas Escolares: Concepto. Características. Propósitos. Ventajas. Diferencia con otras asociaciones que funcionan en la escuela y la comunidad.

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De asistencia

Carga horaria: 8 módulos.

CONSTRUCCIÓN DE VARILLAS PARA ALAMBRADO ELÉCTRICO

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

La siguiente jornada se lleva a cabo en forma teórico práctica. Para la misma se elaboran fichas en las que se asientan las características generales, denominación comercial, resultados obtenidos en ensayos, resistencias, procesos de obtención y posibilidad de sustitución.-

Como estrategia didáctica se trabaja en la modalidad de taller.-

Las estrategias didácticas planteadas apuntan a promover la observación directa, registro de resultados obtenidos en ensayos y puesta en práctica de procedimientos básicos.-

2- Objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar capacidades en los asistentes que generen y fortalezcan procesos de innovación en estas tecnologías apropiadas y limpias a fin de contribuir al desarrollo sustentable.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Obtener conocimientos elementales en la construcción de varillas de alambrado eléctrico.-

Respetar normas de seguridad en la utilización de distintos elementos y materiales.-

Adquirir habilidades adecuadas en el manejo de los materiales y herramientas utilizadas.-

Contribuir al desarrollo de tecnologías apropiadas para la producción.-

3- Desarrollo Temático/Programa:

- Materiales. Descripción de los materiales para la construcción de varillas. Procedencia del material. Fabricación de elementos.-
- Documentación, gestión y organización. Nociones básicas para el desarrollo de implementos.-
- Diseño de prototipos, costos, fichas de entrada y salida de materiales.-

- Análisis estructural. Diseño. Dibujo de planos, uso de códigos que indiquen terminaciones, descripción de los elementos que componen el producto.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De asistencia.-

Carga horaria: 8 módulos.-

FABRICACIÓN DE HERRAMIENTAS CONSERVACIONISTAS

1.- Descripción de la charla y perspectivas.

La modalidad que se lleva adelante para la siguiente jornada es teórico práctica, siguiendo como estrategia para la misma la construcción de una determinada herramienta.-

2- Objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Preparar a los asistentes en base a la búsqueda de tecnologías facilitadoras de las labores hortícolas orgánicas donde se tengan en cuenta para la misma la investigación, desarrollo, adaptación y experimentación.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Favorecer la conservación y manteniendo el suelo labrado lo más natural posible.-
Prever la utilización de materiales reciclables, tanto por el aporte a principios ecológicos cada vez más necesarios como también por las limitaciones presupuestarias.-

Valorar el uso de estas herramientas como facilitadoras de la labor, reduciendo esfuerzos físicos y permitiendo la adaptación anatómica para el uso de hombres, niños y minusválidos.-

3- Desarrollo Temático/Programa:

- Reconocimiento de máquinas y herramientas. Reconocimiento de materiales para la construcción de las herramientas.-
- Selección y ejecución de soluciones para los distintos procesos productivos. Nociones básicas para el desarrollo de las herramientas.
- Planificación básica del proceso de construcción. Dibujo de planos. Uso de códigos para indicar terminaciones. Descripción de los elementos que componen el producto.-
- Manipulación de materiales de uso básico. Descripción de materiales normalizados en la fabricación de las herramientas.-
- Análisis de alternativas antes de tomar decisiones. Niveles de supervisión, asignación de tareas, uso de la informática como herramienta de gestión.-
- Desarrollo de actitudes de responsabilidad, respeto por normas de seguridad, disciplina y organización en el trabajo experimental.-

Listado de herramientas posibles de construir:

- ✓ Laya simple – Laya doble cabo.-
- ✓ Cincel 3 y 4 púas.-
- ✓ Rastrillo doble faz.-
- ✓ Abonera – Azada dentada – y Frontal.-
- ✓ Surcador – Plantador con regla distanciada.-
- ✓ Sembrador a chorrillo.-
- ✓ Sembrador de punto para semilla gruesa.-
- ✓ Palas de trasplante.-
- ✓ Trampas de entomología.-
- ✓ Disecador solar.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De asistencia.-

Carga horaria: 8 módulos.-

Cada CEA resolverá la cantidad de réplicas posibles de realizar.-

INICIACIÓN EN EL USO DEL GPS

1.- Descripción de la Jornada y perspectivas.

La Agricultura de Precisión es una tecnología de información basada en el posicionamiento satelital; consiste en obtener datos georeferenciados de los lotes para un mejor conocimiento de lo que puede suceder en los mismos durante las diferentes labores a realizar en barbecho, siembra, pulverizaciones durante el ciclo del cultivo, relevamientos a campo como seguimientos del cultivo, muestreos de suelos dirigidos o en grillas, cosecha, manejo de programas GIS o SIG, aplicación de dosificación variable de insumos, etc.-

En un principio cuando ingresó esta herramienta a nuestro país fue con el objetivo de aplicarla al circuito de la agricultura desde la siembra hasta la cosecha para poder obtener información del manejo futuro de los lotes, pasando por la interpretación de datos georeferenciados con el objetivo de manejar los insumos (semilla y fertilizante) de manera variable dentro de los lotes que presentaban variabilidad natural o inducida, o ambos tipos. Todo esto se basaba en un principio de rentabilidad de la tecnología y hoy también se le encuentra un sustento agronómico que es el de aplicar dosis agronómicas más allá que no sean las más rentables con el objetivo de incorporar rastrojos de alta calidad al suelo.-

La base de este nuevo paradigma de la agricultura, es el posicionamiento satelital, iniciándose con la base teórica del sistema Navstar, para luego efectuar la práctica de posicionadotes a campo.-

Herramientas Necesarias: (Aportado por el CEA y/o participantes). GPS, tipo Garmin E-Trex Vista. Un Noteboock, con interfaces pertinentes. Una impresora HP 1200. Programas necesarios p/volcado de datos a PC (Map Source y otros).-

2.-Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a las personas relacionadas con el quehacer agropecuario, en las nuevas tecnologías básicas de la agricultura de precisión que hacen al gerenciamiento, toma de decisiones y control de la actividad productiva.-

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Operar navegadores de mano.-
- Marcar una locación.-
- Medir una superficie.-
- Transferir los datos obtenidos a la PC-
- Manejar distintos programas relacionados.-

3.- Desarrollo temático/programa:

- Sistema de posicionamiento Global, Introducción, Descripción del sistema. Historia, origen e incumbencias de EEUU. Segmento Espacial, Segmento de Control, Segmento Usuario. Diferentes señales y fuentes de Error. Relojes atómicos, errores de orbita, receptores de GPS, atmósfera terrestre, multi trayectoria, geometría satelital, disponibilidad selectiva, (Influencia de los EEUU en esto último).-
- Distintos sistemas de GPS disponibles. Autónomos y c/corrección en tiempo real y post proceso. Aplicación en la Agricultura de precisión. Banderilleros Satelitales. Descripción y aplicación actual. Descripción de distintos sistemas de corrección. Beacon, Wass, Egnos, Omniistar, E-dif, Corrección RTK.-
- Otras utilidades del sistema GPS: Banderilleros Satelitales, Guía de pulverizadoras en giro, Calculo de áreas, aplicación en pulverizaciones aéreas. Novedades recientes: auto guía de tractores: direccionamiento de un equipo agrícola.-
- Descripción de las funciones y teclas del GPS. Familiarización con el GPS. Encendido y apagado. Desactivación. Distintas paginas básicas. Marcar una localización. Encontrar donde se guardo. Alejarnos y utilizar función Goto. Resetear info. Anterior. Medir un perímetro. Volcar datos a una PC. Presentación de programa Map Source y/o Oziexplorer. Imprimir lo efectuado por el Alumno. Rueda de conclusiones.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De asistencia.-

Carga horaria: 8 módulos.-

RASTRAS DESENCONTRADAS

1.- Descripción de la Jornada y perspectivas.

La sociedad actual y el avance de la ciencia y la tecnología, requieren hoy, de mano de obra especializada y Recursos Humanos capacitados en el manejo de la maquinaria implicada en la actividad agrícola-ganadera zonal.-

El área de Maquinaria Agrícola, pretende incluir y capacitar a jóvenes, como así también a productores agropecuarios y personas relacionadas al agro, en el uso y

mantenimiento de máquinas, permitiéndoles ingresar al mundo del trabajo agropecuario con las competencias necesarias para poder desempeñarse en cualquier situación que requiera del uso de las mismas.

2.- Objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Formar a jóvenes y adultos en el manejo y el mantenimiento de Máquinas Agrícolas.-

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Controlar y disponer en condiciones de funcionamiento las rastras desencontradas.-
Efectuar las operaciones de mantenimiento y acondicionamiento de las mismas.-
Realizar el mantenimiento y las reparaciones mínimas.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Rastras desencontradas:

- Tipos de rastras desencontradas.-
- Condiciones generales de funcionamiento.-
- Regulación de la Rastra.-
- Decisión del uso de implementos en tándem (rolos, rastras de dientes, etc).-
- Ajuste y cambio de bolilleros de bancada.-
- Cambio de ejes y discos.-
- Tipos de discos, usos y características.-

4.- Destinatarios:

Dada la gran diversidad de destinatarios, el docente que la dicte deberá establecer una estrategia acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De asistencia.-

Carga horaria: 8 módulos.-

SILO BOLSA

1.- Descripción de la Jornada y perspectivas.

La sociedad actual y el avance de la ciencia y la tecnología, requieren hoy, de mano de obra especializada y Recursos Humanos capacitados en el manejo de la maquinaria implicada en la actividad agrícola-ganadera zonal.-

El área de Maquinaria Agrícola, pretende incluir y capacitar a jóvenes, como así también a productores agropecuarios y personas relacionadas al agro, en el uso y mantenimiento de máquinas, permitiéndoles ingresar al mundo del trabajo agropecuario con las competencias necesarias para poder desempeñarse en cualquier situación que requiera del uso de las mismas.

2.- Objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Formar a jóvenes y adultos en el manejo y el mantenimiento de Máquinas Agrícolas.-

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Capacitar a jóvenes y adultos en el manejo y mantenimiento de máquinas destinadas a este tipo de tareas en la actividad Agropecuaria zonal.-

Controlar y disponer en condiciones de funcionamiento las embolsadoras y extractoras.-

Efectuar las operaciones de mantenimiento y acondicionamiento de las mismas.-

Realizar las reparaciones mínimas.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Silo Bolsa. Embutidora, Conservación de Granos

- Consideraciones sobre el almacenamiento en bolsas plásticas.-
- Preparación del terreno.-
- Uniformidad de confección de la bolsa.-
- Terminación de la bolsa.-
- Cuidado de la soja.-
- Control de calidad.-
- Máquinas embolsadoras.-
- La bolsa.-
- La máquina embolsadora.-
- La máquina extractora.-
- Guía práctica del embolsado.-

4.- Destinatarios:

Dada la gran diversidad de destinatarios, el docente que la dicte deberá establecer una estrategia acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De asistencia.-

Carga horaria: 8 módulos.-

3.2. SERIE DE CHARLAS TÉCNICAS

PROCESAMIENTO DEL CUERO DE CONEJO

1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.

Se dictarán clases teóricas y prácticas.-

Durante el desarrollo de las charlas, se utilizará material bibliográfico, láminas ilustrativas, videos, herramientas y equipo de protección.-

A partir de la materia prima y con la utilización de las herramientas necesarias los alumnos procederán a la manipulación de materiales químicos para realizar el tratamiento específico, desarrollando el producto final.-

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a los cunicultores de la Región, a través de conocimientos básicos que posibilitan la comprensión de nuevos procesos y operaciones para la elaboración de cueros de conejos, en respuesta a mayores exigencias de los consumidores del producto.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conservar adecuadamente una piel de conejo.-

Comprender los fundamentos de los procesos y operaciones en el procesamiento de la piel.-

Usar adecuadamente los insumos químicos empleados, e implementar las medidas de seguridad personal adecuadas.-

Seleccionar las máquinas artesanales requeridas para su elaboración y posterior utilización.-

Comprender la necesidad de disponer adecuadamente los líquidos residuales y desechos sólidos generados, adecuándolos a las exigencias sanitarias.-
Lograr un producto de calidad para ser utilizado en manufacturas artesanales.-

3.- Desarrollo temático/ programa.

- Técnicas de conservación de la piel de conejo.-
- Preparación de la piel para curtido: procesos de remojo, desengrase y piquelado.-
- Operaciones manuales de cortado y descarnado.-
- Diferentes procesos de curtido y modo de realizarlos.-
- Proceso de tintura del cuero y del pelo. Tratamiento final del cuero y pelo.-
- Elaboración y uso de herramientas artesanales.-
- Caracterización del afluente líquido y su tratamiento. Disposición de los residuos sólidos. Protección del ambiente.-
- Protección personal.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De asistencia.-

Carga horaria: 24 módulos en total, en no más de 4 módulos diarios.-

Cada CEA resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos con los que dictará la serie de charlas técnicas.-

PRODUCCIÓN DE HIDROMIEL Y VINAGRE DE MIEL

1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.

Las charlas tendrán un desarrollo teórico-práctico.-

Se emplearán materiales didácticos, impresos, y elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

Para el desarrollo del soporte teórico se abordarán elementos de la constitución y calidad de las materias primas para producción de hidromieles y vinagres de miel de distintos orígenes. En las clases prácticas se emplearán implementos de uso corriente en la elaboración de estos productos. Se procederá al adiestramiento de

los alumnos en el manipuleo de diferentes materias primas destinadas a los procesos mencionados y se hará especial hincapié en los cuidados de seguridad y control de buenas prácticas de manufactura.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a los asistentes en la elaboración de hidromieles y vinagres de miel, aplicando buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconocer las condiciones de las materias primas para la elaboración correcta de este tipo de productos.-

Evaluar los distintos tipos de envases y equipos para su acondicionamiento.-

Comprender la importancia de los controles bromatológicos y el riesgo que implica la mala conservación de los productos envasados.-

Elaborar medios y procedimientos para poder conservar un producto fermentado a lo largo del año.-

Generar ideas originales a partir de productos tradicionales, basándose en la fermentación de mieles.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

- Miel: Definición y Clasificación. Calidad de la materia prima para la industria. Métodos de selección e higiene. Acondicionamiento de la materia prima para la fermentación. Iniciación de las fermentaciones alcohólicas.-
- Provisión de agua. Tratamiento de aguas residuales. Importancia de la higiene del personal. Trasiego. Su importancia. Fermentación lenta o de baja.-
- Características de los envases, provisión de los mismos. Características a tener en cuenta para lograr productos con calidad excelente. Vasijas fermentativas: definición, clasificación, ventajas y desventajas de cada una.-
- Enfermedades, alteraciones y defectos de las hidromieles. Producción de vinagre de miel.-
- Trasiego y sembrado de bacterias acéticas. Calidad de los vinagres de miel.-
- Producción de espumantes: técnicas de procesos. Calidad de los mismos. Métodos especiales de fermentación.-

- Exigencias edilicias para iniciar un emprendimiento con fines comerciales. Zonificación en las empresas. Características de cada una. Equipos mínimos y calidad como para comenzar el emprendimiento. Registro de marca e inscripciones para habilitar un emprendimiento. Costos impositivos. Métodos especiales de fermentación.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De Asistencia.-

Carga horaria: 24 módulos.-

Cada CEA resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos con los que dictará la serie de charlas técnicas.-

PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN LOS TRABAJOS RURALES

1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.

La prevención de riesgos es un instrumento para mejorar las condiciones laborales, la seguridad en las tareas que se realizan, la capacitación para el crecimiento, donde se encuentran comprometidos empleadores, trabajadores, aseguradoras y el Estado. No es solo una obligación más que debe asumir el empleador, pues con el correcto uso de esta herramienta se puede mejorar la eficiencia del trabajo, prevenir accidentes involuntarios que además de las causas físicas que el operario puede sufrir, con casos extremos donde se pierde la vida, se pierde eficiencia laboral.-

Ninguna actividad se encuentra exenta de riesgos y por lo tanto es importante capacitar al operario a nuestro cargo, y pensar sobre cómo trabajamos para poder eliminar conductas inseguras, minimizar condiciones inseguras de trabajo. Debemos elaborar medidas básicas de prevención en nuestra actividad.-

La Serie de Charlas Técnicas tendrán un desarrollo teórico práctico.-

Como material didáctico, se emplearán guías impresas, transparencias, videos y demás elementos que ayuden a la comprensión de los temas tratados.-

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Capacitar al trabajador rural en relación de dependencia sobre conductas seguras y minimizar los riesgos de accidentes de trabajo.-

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Internalizar normas básicas de seguridad que evitarán accidentes cuando se ejecuten tareas con máquinas y equipos agrícolas.-

Optimizar los tratamientos, actualizar técnicas de aplicación, preservar la seguridad del operador y el medio ambiente en el uso de agroquímicos.-

Gestionar ambientes de trabajo seguros y productivos con compromiso y que minimizarán los riesgos en el trabajo con animales.-

Desarrollar competitividad en la actividad forestal (industrial y/o familiar) atendiendo a las exigencias y normativas que rigen en el campo de seguridad laboral.-

3.- Desarrollo temático/ programa.

- Introducción en el tema. Características del sector. El porqué de la prevención. Qué caracteriza al sector. Características del trabajo rural.-
- Agroquímicos. Efectos sobre la salud. Control de plagas. Toxicidad. Clasificación toxicológica. Selección y compra. Transporte. Mezclas y preparaciones de tanque. Equipos de aplicación. Aplicación. Después de aplicar. Manejo de envases vacíos. Triple lavado. Reingreso al lote. Categorías y tiempos. Carpeta de seguridad. Período de carencia. Otros agroquímicos: fertilizantes, curasemillas. Conductas a seguir frente a envenenamientos: primeros auxilios, generalidades.-
- Tractores y otras máquinas. Generalidades. Observación en la adquisición. Cuidados en el arranque de un tractor. Lista de chequeos. Chequeo de quien usa el tractor. El arranque, el manejo, la detención. El enganche del implemento o apero. El lavado de las máquinas y su mantenimiento. Las prevenciones y las protecciones. Recomendaciones generales: vuelco lateral y vuelco hacia atrás. Riesgos de aprisionamientos. Resguardo de las partes móviles.-
- Trabajos con animales. Los trabajos de manga. Inspección preliminar mínima. Los trabajos en el bañadero. Los trabajos a campo. Las herramientas de trabajo. Los planes de vacunación: precauciones mínimas. Mantenimiento. Ayuda de partos y cesáreas. Inseminación. Productos veterinarios. Recomendaciones operativas: antes y durante el trabajo. Respeto de secuencias pautadas.-
- Trabajo forestal. Motosierras. Motoguadañas. Frenos de cadena. Elementos de protección personal. Riesgos relacionados con elementos tecnológicos y la seguridad personal.-

4.- Destinatarios:

Conforme la diversidad de destinatarios, el docente a cargo deberá establecer una estrategia acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De Asistencia.-

Carga horaria: 16 módulos.-

Cada CEA resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos con los que dictará la serie de charlas técnicas.-

3.3. CHARLAS TÉCNICAS

ALIMENTACIÓN DE BOVINOS EN CONFINAMIENTO

1.- Descripción de la Charla y perspectivas.

La charla consistirá en el dictado de una clase teórico-práctica.-

Se emplearán como material didáctico, impresos, diapositivas, videos, transparencias y demás elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

Se utilizarán datos reales de la zona, como también alimentos producidos en el campo o derivados de la industria.-

2.- Objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Informar en el uso de las técnicas de alimentación a corral, la forma de implementarlas, costos y resultados que se pueden obtener y las ventajas y desventajas del sistema.-

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Conocer las ventajas y desventajas del encierre.-

Conocer los alimentos que se pueden utilizar con su valor alimenticio y costos.-

Aprender a manejar las distintas raciones.-

Aprender a detectar animales con acidosis.-

Conocer los requerimientos según categoría.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

- ¿Porqué encerrar?-
- Definición de ración. Composición de una ración.-
- Concentrados energéticos y proteicos.-
- Alimentos fibrosos.-
- Requerimientos según categorías.-
- Lectura de comederos y bosta.-
- Costos.-

4.- Destinatarios:

Dada la gran diversidad de destinatarios, el docente que la dicte deberá establecer una estrategia acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De asistencia.-

Carga horaria: 4 módulos.-

MANEJO DE LA CONDICIÓN CORPORAL EN BOVINOS DE CARNE

1.- Descripción de la Charla y perspectivas.

La charla consistirá en el dictado de una clase teórico-práctica.-
Se emplearán como material didáctico, impresos, diapositivas, videos, transparencias y demás elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

2.- Objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Informar del uso de esta herramienta de bajo costo, para aumentar la eficiencia reproductiva en los rodeos de cría.-

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Conocer qué es la condición corporal.-
Comprender cómo se mide y cómo se puede aplicar al rodeo.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

- Qué es la Condición Corporal.-

- Distintas escalas de CC.-
- Escala de 1 a 5. Cómo se determinan los distintos puntajes.-
- Escala de 1 a 9. Cómo se determinan los distintos puntajes.-
- Momento para medir la CC.-
- Usos que se le puede dar y resultados.-

4.- Destinatarios:

Dada la gran diversidad de destinatarios, el docente que la dicte deberá establecer una estrategia acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De asistencia.-

Carga horaria: 4 módulos.-

PREVENCIÓN DE ZONOSIS

1.- Descripción de la Charla y perspectivas.

La charla estará orientado a Docentes, Alumnos y Pobladores del ámbito rural y Urbano – Rural.-

Se utilizarán recursos audiovisuales, bibliográficos, de laboratorio y exposiciones orales promoviendo la profundización de conocimientos sobre las zoonosis más comunes en el medio, y las estrategias de prevención de cada una de ellas.-

Para el caso de la Escabiosis, si bien no es considerada zoonótica, se la incorpora por su alta incidencia en la población escolar.-

Se pueden trabajar las enfermedades más comunes en el medio de acuerdo a la época del año (al inicio del ciclo lectivo se puede abordar Hantaviriosis, Leptospirosis y Dengue. Al inicio y durante la temporada otoño–invernal Triquinosis, Hidatidosis. Durante la temporada primavera–estival, Psitacosis, Salmonelosis y Toxocariasis.

2.- Objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Brindar información y formación para sostener en el tiempo campañas de prevención.-

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Mantener a la Comunidad Rural informada y prevenida.-

Potenciar la tarea que la Nación, la Provincia y los Municipios desarrollen en este sentido.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

Las Parasitosis y otras enfermedades zoonóticas:
Importancia de su conocimiento y prevención.-

TRIQUINOSIS:

- Presentación de la enfermedad desde su origen.-
- Agente causal, ciclo del parásito. Filminas.-
- Estrategia para prevenirla.-
- Importancia del diagnóstico de laboratorio.-
- Quienes realizan el diagnóstico.-

HIDATIDOSIS:

- Presentación de la enfermedad desde su origen.-
- Agente causal, ciclo del parásito. Filminas.-
- Estrategia para prevenirla.-

LEPTOSPIROSIS:

- Presentación de la enfermedad desde su origen.-
- Agente causal, reservorios naturales. Filminas.-
- Estrategias para su prevención.-

HANTAVIROSIS:

- Presentación de la enfermedad desde su origen.-
- Agente causal, reservorios naturales. -
- Estrategias para su prevención.-

PSITACOSIS:

- Presentación de la enfermedad desde su origen.-
- Agente causal, hospedador.-
- Estrategia para prevenirla.-

SALMONELOSIS:

- ¿Por qué hablamos de estas enfermedades?
- ¿Qué necesitamos saber para prevenirla?

4.- Destinatarios:

Dado que el perfil de la zona geográfica, las actividades laborales más frecuentes, las necesidades y hábitos de la población, la accesibilidad a la información, etc. supone una gran diversidad de destinatarios, el docente que lo dicte deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De asistencia.-

Carga horaria: módulos.-

Cada CEA resolverá la cantidad de réplicas posibles de realizar, priorizando las enfermedades que tienen mayor incidencia en la zona y la época del año en que se lleven adelante.-

SELECCIÓN DE REPRODUCTORES BOVINOS

1.- Descripción de la Charla y perspectivas.

La charla consistirá en el dictado de una clase teórico-práctica.-
Se emplearán como material didáctico, impresos, diapositivas, videos, transparencias y demás elementos que ayuden a la comprensión del tema.-

2.- Objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Informar de la posibilidad de seleccionar toros en forma objetiva, por medio de DEPs (Diferencia entre progenies).-

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Conocer las formas de selección.-
Conocer las distintas variables que se pueden seleccionar.-
Saber interpretar los DEPs.-

3.- Desarrollo temático/ programa:

- ¿Porqué seleccionar?.-
- Definición de Fenotipo y Genotipo.-
- DEPs. Variables que se pueden seleccionar.-
- Interpretación de los DEPs.-
- Precisión de los DEPs.-
- DEPs para las características carniceras.-

4.- Destinatarios:

Dada la gran diversidad de destinatarios, el docente que la dicte deberá establecer una estrategia acorde al grupo conformado.-

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De asistencia.-

Carga horaria: 4 módulos.-