

VISTO

La Resolución N° 5676/08, las Disposiciones N° 45/09 y N° 13/14 de la Dirección de Educación Agraria y la Disposición N° 45/10 de la Subsecretaría de Educación, y,

CONSIDERANDO

Que la Resolución mencionada 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 por la Disposiciones N° 45/09 y N° 13/14 de la Dirección de Educación Agraria se homologaron los Cursos de Capacitación Laboral que hasta el

presente se vienen desarrollando en los Centros de Educación Agraria y Escuelas de Educación Agraria, clasificándolos en cinco áreas, como también las denominaciones y formatos de las Jornadas Técnicas, Charlas Técnicas y Serie de Charlas Técnicas;

Que la Disposición N° 45/09 en su artículo 6° determina que durante los meses de agosto y septiembre de cada año las Instituciones podrán presentar propuestas de nuevos Cursos, Jornadas Técnicas, Charlas Técnicas y Serie de Charlas Técnicas;

Que la Disposición N° 45/10 de la Subsecretaría de Educación hizo extensiva la posibilidad del dictado de Capacitación Laboral Agropecuaria hacia Escuelas de Educación Secundaria Agraria en las que no hubiera Centros de Educación Agraria en el Distrito;

Que esta Dirección ha recepcionado y analizado propuestas de nuevos Cursos, Jornadas Técnicas, Charlas Técnicas y Serie de Charlas Técnicas;

Que es oportuno, a los efectos de su aprobación, la inclusión dentro del catálogo, de estos nuevos Cursos, Jornadas Técnicas, Charlas Técnicas y Serie de Charlas Técnicas;

Que, asimismo, se han realizado adecuaciones y actualizaciones de Cursos ya homologados;

Por ello;

EL DIRECTOR DE EDUCACIÓN AGRARIA

DISPONE

ARTÍCULO 1º: Aprobar los Cursos, Jornadas Técnicas, Charlas Técnicas y Serie de Charlas Técnicas, cuya Denominación, Descripción, Objetivos, Contenidos, Desarrollo, Destinatarios, Tipo y Requisitos de Certificación y Carga Horaria, se detallan en el Anexo 1 que consta de 52 (cincuenta y dos) folios y forma parte de la presente Disposición, incluyéndolos dentro de la oferta de Educación No Formal Agropecuaria.



ARTÍCULO 2º: Establecer que el curso JOVENES EMPRENDEDORES, aprobado por la Disposición N° 45/09 de esta Dirección, cambiará su denominación por APRENDIENDO A EMPRENDER manteniendo su número de curso y carga horaria y cuyos contenidos actualizados y adecuados, se detallan en el Anexo 2 que consta de 1 (un) folio y forma parte de la presente Disposición.

ARTÍCULO 3º: Registrar la presente Disposición en el Departamento Administrativo de esta Dirección, remitir a la Dirección Provincial de Educación Técnico Profesional para su registro ante la Subsecretaría de Educación, luego 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° 10

Registrado en Subsecretaría de Educación

Firmado Prof. Oscar Bernal

La Plata, 11/07/17

Director de Educación Agraria



ANEXO 1

ÁREA 01: PRODUCCIÓN ANIMAL

N°	DENOMINACIÓN	CARGA HORARIA	Institución/es Referente/es
20	Producción equina intensiva	40 Módulos	CEA N° 26 Tordillo
21	Producción equina extensiva	36 Módulos	CEA N° 13 Gral. Pinto
22	Esquilador	20 Módulos	CEA N° 12 Ayacucho
23	Crianza canina	40 Módulos	CEA N° 4 Lomas de Zamora
24	Peluquería canina	30 Módulos	CEA N° 4 Lomas de Zamora
25	Producción de pequeños rumiantes	40 Módulos	CEA N° 17 Carlos Casares
26	Introducción a la acuicultura	30 Módulos	CEA N° 30 Guaminí
27	Producción de pollos camperos	30 Módulos	CEA N° 30 Guaminí

ÁREA 02: MAQUINARIAS, HERRAMIENTAS, EQUIPOS E INSTALACIONES

N°	DENOMINACIÓN	CARGA HORARIA	Institución/es Referente/es
09	Construcciones naturales y diseño bioclimático	40 Módulos	CEA N° 30 Guaminí
10	Construcción, diseño y funcionamiento de estufas de masa de alto rendimiento y eficiencia	24 Módulos	CEA N° 30 Guaminí
11	Construcción e instalación de calefones solares	24 Módulos	CEA N° 30 Guaminí
12	Diseño, construcción e instalación de hornos de barro	24 Módulos	CEA N° 30 Guaminí
13	Taller de carpintería y reciclado de maderas	40 Módulos	CEA N° 1 General Alvarado

ÁREA 03: ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN

N°	DENOMINACIÓN	CARGA HORARIA	Institución/es Referente/es
14	Introducción al arte floral	40 Módulos	CEA N° 28 La Plata
15	Formación de guías locales de turismo rural	36 Módulos	CEA N° 30 Guaminí
16	Manejo y conservación de suelos	40 Módulos	CEA N° 30 Guaminí
17	Uso del GPS en el manejo de lotes, planos de lote, cálculo de superficies, manejo de WAYPOINTS, rutas	30 Módulos	CEA N° 17 C. Casares CEA N° 1 Gral. Alvarado
18	Manejo de redes sociales digitales para emprender. Marqueting digital y promoción para el desarrollo local	20 Módulos	CEA N° 17 C. Casares
19	Canales de comercialización para el desarrollo rural local	20 Módulos	CEA N° 17 C. Casares
20	Cálculo de márgenes brutos ganaderos con planillas de cálculo	20 Módulos	CEA N° 17 C. Casares
21	Cálculo de márgenes brutos agrícolas con planillas de cálculo	20 Módulos	CEA N° 17 C. Casares
22	Operario para manejo de ensayos comparativos de rendimiento (ECR)	30 Módulos	CEA N° 1 Gral. Alvarado
23	Operario para sala de extracción de miel	30 Módulos	CEA N° 12 Ayacucho

ÁREA 04: PRODUCCIÓN VEGETAL

N°	DENOMINACIÓN	CARGA HORARIA	Institución/es Referente/es
13	Producciones agroecológicas extensivas	30 Módulos	CEA N° 30 Guaminí
14	Huerta biointensiva	36 Módulos	CEA N° 30 Guaminí
15	Huerta agroecológica	40 Módulos	CEA N° 30 Guaminí



16	Manejo y conservación de forrajes	40 Módulos	CEA N° 30 Guaminí
17	Calidad de semillas	30 Módulos	CEA N° 13 Gral. Pinto
18	Producción de kiwi	40 Módulos	CEA N° 1 Gral. Alvarado
19	Introducción al diseño de jardines sustentables	40 Módulos	CEA N° 10 Saavedra

ÁREA 05: AGROINDUSTRIA

N°	DENOMINACIÓN	CARGA HORARIA	Institución/es Referente/es
11	Repostería básica	40 Módulos	CEA N° 29 Chacabuco CEA N° 4 L. de Zamora CEA N° 9 Mercedes
12	Elaboración de pastas artesanales	30 Módulos	CEA N° 22 L. N. Alem
13	Manipulación y elaboración de alimentos para celíacos	24 Módulos	CEA N° 1 Gral. Alvarado
14	Producción artesanal de cerveza	24 Módulos	CEA N° 4 Lomas de Zamora
15	Elaboración artesanal de chocolates y bombones	36 Módulos	CEA N° 9 Mercedes
16	Elaboración de alfajores regionales	36 Módulos	CEA N° 3 Cañuelas

JORNADAS TÉCNICAS

DENOMINACIÓN	CARGA HORARIA	Institución/es Referente/s
Bienestar animal en los sistemas de producción	8 Módulos	CEA N° 12 Ayacucho
Ovinos en la cuenca del salado	8 Módulos	CEA N° 12 Ayacucho

Porcinos en la cuenca del salado	8 Módulos	CEA N° 12 Ayacucho
Buenas prácticas de faena de cerdos para autoconsumo	8 Módulos	CEA N° 12 Ayacucho
Manejo de heridas en equinos	8 Módulos	CEA N° 27 Tapalqué
Buenas prácticas para instalación y uso del alambrado eléctrico	8 Módulos	CEA N° 27 Tapalqué

CHARLAS TÉCNICAS

DENOMINACIÓN	CARGA HORARIA	Institución/es Referente/s
Producciones agroecológicas extensivas	4 Módulos	CEA N° 30 Guaminí
Multiplicación de plantas aromáticas	4 Módulos	CEA N° 10 Saavedra
Las plantas aromáticas en el jardín	4 Módulos	CEA N° 10 Saavedra
Especies forestales: identificación y usos	4 Módulos	CEA N° 19 Gral. Rodríguez
Arbustos y trepadoras ornamentales: identificación y usos	4 Módulos	CEA N° 19 Gral. Rodríguez

SERIE DE CHARLAS TÉCNICAS

DENOMINACIÓN	CARGA HORARIA	Institución/es Referente/s
Bordados	24 Módulos	CEA N° 10 Saavedra
Introducción a la administración rural	16 Módulos	CEA N° 30 Guaminí
Identificación de plagas y enfermedades más comunes en el jardín y en la huerta	12 Módulos	CEA N° 10 Saavedra
Plantas nativas con valor ornamental	16 Módulos	CEA N° 10 Saavedra
Buenas Prácticas Ganaderas en Bovinos	30 Módulos	CEA N° 27 Tapalqué
Diseño de Barreras Forestales	20 Módulos	CEA N° 30 Guaminí



Plantas nativas en los jardines y parques como estrategia de conservación y acción ciudadana	20 Módulos	CEA N° 30 Guaminí
Identificación de especies vegetales de la Región Pampeana	30 Módulos	CEA N° 30 Guaminí
Identificación de invertebrados de la Región Pampeana	30 Módulos	CEA N° 30 Guaminí
Cucurbitáceas en la horticultura bonaerense, cultivo, manejo y comercialización.	36 Módulos	CEA N° 17 Carlos Casares
Cultivo de asteráceas en la huerta familiar y bajo forzado de invernadero y túneles.	36 Módulos	CEA N° 17 Carlos Casares
Cultivo de fabáceas para la agricultura familiar y bajo invernadero.	24 Módulos	CEA N° 17 Carlos Casares
Cultivo de crucíferas para horticultura en la Región Bonaerense.	30 Módulos	CEA N° 17 Carlos Casares
Cultivo de liliáceas en la huerta familiar intensiva	36 Módulos	CEA N° 17 Carlos Casares
Cultivo de solanáceas de fruto en la agricultura familiar y bajo cubierta.	36 Módulos	CEA N° 17 Carlos Casares
Cultivo de umbelíferas en la huerta familiar	24 Módulos	CEA N° 17 Carlos Casares
Quenopodiáceas, cultivo y manejo de las principales especies en la huerta familiar y bajo cubierta.	20 Módulos	CEA N° 17 Carlos Casares
Rosáceas para la producción intensiva, frutillas y frutos rojos.	20 Módulos	CEA N° 17 Carlos Casares
Iniciación a la observación de aves	24 Módulos	CEA N° 30 Guaminí

ÁREA 01: PRODUCCIÓN ANIMAL

Nº 20: PRODUCCIÓN EQUINA INTENSIVA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El equino cumple múltiples funciones en nuestro hábitat, deportivas, recreativas, reproductivas, o de trabajo. Desde la oferta educativa no formal, este curso se propone a través del desarrollo de clases teórico-prácticas, poner al alcance de los alumnos herramientas que permitan desarrollar las tareas en el establo según las necesidades que allí se presenten. De este modo al desarrollar una actividad específica se trabaja promocionando el desarrollo local.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Integrar conocimientos teóricos y prácticos, que generen habilidades y destrezas necesarias para llevar adelante el cuidado del equino en una situación de confinamiento.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer y comprender la anatomía, fisiología y patologías del equino en general.

Reconocer biotipos equinos y usos de los mismos.

Conocer las instalaciones adecuadas para un equino en confinamiento.

Adquirir el manejo del equino en el establo.

Confeccionar raciones para los diferentes estadios fisiológicos y actividades del equino.

Cuidado y manejo de arneses.

Conocimiento y práctica de entrenamiento del equino confinado.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Historia del equino .Llegada del equino a la Argentina. Tipos y biotipos. Utilización. Tipos de producciones equinas .El caballo confinado: diferentes actividades (deportivas, recreativas, ecuestres, trabajo, etc.) Razas: Utilidades. El caballo como mascota. Doma tradicional y racional.

Unidad 2: Anatomía: Huesos, articulaciones, generalidades, importancia de las extremidades. Músculos. Piel y faneras. Sistemas: Digestivo, circulatorio, respiratorio, urinario, reproductivo y nervioso. Los sentidos. Dentición. Determinación de la edad.

Unidad 3: Reconocimiento del establo. Box: dimensiones e implementos. Tipos de pisos. Camas: tipos, armado y limpieza. Rutina de mantenimiento. Abastecimiento de agua. Ventilación y luz. Orientación. Pistas: tipos y usos. Rutina de limpieza.

Unidad 4: Alimentación: confección de raciones. Proporciones. Necesidades nutricionales según estadio fisiológico. Aportes de hidratos de carbono, proteínas, ácidos grasos, minerales, vitaminas y agua. Desnutrición y sobre nutrición. Depósito de alimentos: orden y limpieza. Control de plagas.

Unidad 5: Plan sanitario obligatorio. Libreta equina y Pasaporte. Enfermedades más comunes: parasitosis, cólico, tendinitis, infosura, moquillo, “mataduras”, claudicaciones, etc.



Tratamientos de heridas. Aplicaciones de medicamentos vía oral, intramuscular, subcutánea, intrarectal.

Unidad 6: Desvasado: tipos y usos .Herraduras: tipo y usos. Herrado en frío y caliente. Enfermedades del casco. Limpieza del casco. Vendajes: tipos y usos. Embocaduras: tipos y usos.

Unidad 7: Arnesees: tipos y usos. Monturas: tipos y usos. Recado tradicional. Arnesees para tiro: tipo y usos. Cuidado de los arnesees. Monterero. Orden y limpieza.

Unidad 8: Vareo. Tipos y lugar donde se realiza. Mantenimiento de pistas. Suelos. Vallas. Recorridos. Preparación del equino antes y luego de la actividad: cepillados, peinado, vendajes, ensillado, desensillado, baños. Preparación del equino para viajes.

Unidad 9: Entrenamiento del caballo: palenqueo. Edad de doma. Doma racional: adaptación a la embocadura. Doma de abajo con arnés. Trabajo a la cuerda. Monta. Suelta. Entrenamiento del jinete. Monta de tiro. Estabilidad. Paso .Trote .Galope.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 40 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 21: PRODUCCIÓN EQUINA EXTENSIVA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso propone brindar a los alumnos un conocimiento completo acerca de la especie equina y sus posibilidades de cría extensiva en nuestro país.

Sabiendo que la industria del caballo genera muchos puestos de trabajo, y que la mano de obra del hombre es irremplazable es esta labor, la capacitación del personal es útil y necesaria para hacer frente a un mercado laboral cada vez más exigente. Además de ser un símbolo de la historia del desarrollo rural, el caballo es una herramienta fundamental para el hombre de campo. Por lo que cual, se pretende complementar la formación de toda persona relacionada con los caballos, favorecidas por sus experiencias y vivencias cotidianas.

Desde la oferta educativa no formal, el curso propone a través del desarrollo de clases teórico-prácticas, brindar a los alumnos el conocimiento y habilidades necesarias para el manejo del caballo y la cría de la especie de forma extensiva.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Integrar conocimientos teóricos y prácticos, que generen recursos humanos capaces de desempeñarse de manera eficiente en la actividad de cría de equinos a campo. Con una comprensión global del medio ambiente en el que desarrollan la actividad y del animal.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Conocer y comprender la anatomía, fisiología reproductiva y patologías del equino en general.

Reconocer los biotipos de caballos aptos para la cría extensiva en nuestro país.

Manejo de pasturas, verdeos y henos, necesarios para la alimentación de los equinos en cría extensiva. Curva forrajera, herramientas para suplir los baches y requerimientos nutricionales en las diferentes categorías.

Manejo de los equinos a campo. Técnicas de encierre, aparte y agarre. Maniobras generales. Confección de corrales y trabajo en la manga.

Formulación de raciones según estadios fisiológicos. Receptividad del campo. Cálculos de carga animal según zona geográfica.

Servicios. Destete, marcación e identificación.

Esquema anual de manejo extensivo. Doma. Razas y usos.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Conformación externa del caballo. Anatomía: huesos, articulaciones, músculos, piel y faneras. Consideraciones sobre sistemas: digestivo, respiratorio, urinario, reproductivo y nervioso. Aplomos: normales y defectuosos. Edad del caballo (cronología dentaria). Cromo hipología (pelajes).

Unidad 2: Comportamiento equino. Signos corporales de estados de ánimo. Maniobras generales: acercamiento y agarre. Señales de alerta. Manejo de animales a campo. Elementos de sujeción y trabajo: maneas, trabones, apero de trabajo, monturas, embocaduras, etc.

Unidad 3: Triángulo ecológico: medio ambiente – alimentación - animal. Variables ecológicas que inciden en el desarrollo del equino: clima, topografía, suelo y agua. Zonas de producción extensiva de equinos en la República Argentina. Especies vegetales utilizadas en la cría de equinos. Valor nutritivo. Pasturas naturales e implantadas. Reservas forrajeras.

Unidad 4: Carga animal. Receptividad. Equivalente vaca. Instalaciones propias para la explotación según categoría de animales: apotreramiento, alambrados, tranqueras, corrales, mangas, bretes y palenques. Aguadas. Personal necesario.

Unidad 5: Aparato digestivo del equino. Necesidades nutritivas de los equinos. Requerimientos según categoría. Manejo de pasturas. Rotación. Soluciones para los baches de la curva forrajera (invierno – verano): verdeos y henos. Valoración del estado nutritivo de los animales. Consideraciones prácticas. Problemas asociados a la malnutrición.

Unidad 6: Conceptos generales de manejo sanitario. Principales enfermedades que afectan a la producción. Reseña de las enfermedades infecciosas más comunes. Enfermedades parasitarias y estrategias de manejo. Plan sanitario según categoría. Reglamentación vigente. Manejo y prevención. Medidas de control sanitario.



Unidad 7: Fisiología reproductiva de la yegua y el padrillo. Servicios a campo. Manejo de la gestación, parto, atención del neonato y yegua posparto. Técnica de *Imprinting* en potrillos. Índices reproductivos. Ventajas y desventajas de los tipos de servicio. Crianza: destete, marcación e identificación (métodos naturales, artificiales o temporales).

Unidad 8: Esquema de manejo anual propuesto para la cría extensiva. El caballo Criollo y sus mestizos, aptos para el trabajo y deporte. Palenqueo. Amanse y doma. Tipos de doma. Doma racional. Producción de equinos para carne, reglamentación vigente y comercio en nuestro país.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 36 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 22: ESQUILADOR

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

Pese al valor económico que hoy en día posee la lana en los ingresos totales de la explotación, el ganadero debe dar al esquilador la importancia que tiene como actividad primordial en la elaboración de la materia prima del proceso textil. Por otro lado a pesar de la larga tradición que hay en Argentina en cuanto a producción de lana, realmente hay muy pocos profesionales de la esquila. Los esquiladores aprenden generalmente con la práctica diaria. En la actualidad no hay escuelas de esquiladores que enseñen la profesión.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer los tipos de esquilas que se encuentran a lo largo del país.
Interpretar el manejo de los animales y el cuidado de la lana.
Normas de seguridad del operario y de los animales.

Interpretar el buen funcionamiento de la esquiladora y el manejo de las herramientas que la componen.
Clasificación de lana y su beneficio.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Manejo de los animales pre y post esquila: cuidado de los ovinos durante el año, de contaminación de la lana por diferentes causales. Controles del largo de mecha y pre calificación de los ovinos según su finura y largo de mecha. Cuidados de los ovinos después de la esquila, reparos naturales, control de la majada frente a temporales.

Unidad 2: Métodos o tipos de esquila: clasificación de tipos de esquila. Beneficios en la elección del tipo de esquila. Esquila Suelta. Esquila mañeada. Métodos de esquila manual o a máquina. Ventajas.

Unidad 3: Instalaciones para el desarrollo de la esquila: galpón. Corrales de encierre. Plazoletas. Playa de esquila. Instalaciones de almacenamiento de la lana. Plataforma de esquila. Controles de contaminación durante la esquila.

Unidad 4: Acondicionamiento: tipos de acondicionamiento de los vellones. Bolsón correntino. Lienzos. Prensa. Clasificación por raza, finura y largo de mecha. Identificación del producto.

Unidad 5: Recomendaciones para evitar la contaminación de las lanas: Actividades de control antes de empezar la esquila. Diferentes contaminantes que perjudican a la fibra de lana. Normas de control del esquilador. Controles de calidad.

Unidad 6: La esquila Suelta, a tijera de martillo o con máquina mecánica, Esquila con sujeción del animal a tijera de martillo o mecánica. Técnicas de esquilas existentes considerando sus ventajas. Esquila Suelta. Esquila Maneada. Posiciones de trabajo. Normas de seguridad del operario. Bienestar animal.

Unidad 7: Mantenimiento de las herramientas de trabajo del esquilador. Afilado de la herramienta. Tijera. Peines. Cuchillas. Mantenimiento de la maquina esquiladora.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 20 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).



N° 23: CRIANZA CANINA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

La propuesta desarrolla un programa que permite abordar la crianza de canes como una producción animal alternativa que se ha desarrollado en el país desde el siglo XIX. La misma ha atravesado una evolución que hoy permite su enfoque con criterios zootécnicos desarrollando alternativas que abarcan desde el manejo doméstico con criterios técnicos, hasta la generación de un pie de cría para la generación de emprendimientos con objetivos comerciales o la preservación de un recurso zoogenético (introducción o mantenimiento de una raza).

Metodológicamente, para el dictado de este curso se desarrollarán clases prácticas donde se emplearán materiales y herramientas de uso en la crianza de canes, así como la visita a establecimientos relacionados con la especie objeto de estudio.

Se procederá a incentivar a los alumnos en la lectura, interpretación y manipulación de diferentes productos destinados a la crianza canina y se hará especial hincapié en los cuidados tanto para el criador como para su entorno.

El curso consistirá en el dictado de clases teórico-prácticas. Se emplearán como material didáctico, impresos, diapositivas, videos, transparencias y canes de diferentes razas junto a otros elementos que ayuden la comprensión del tema.

2.- Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Integrar conocimientos teórico-prácticos, que generen las habilidades y destrezas necesarias para desarrollar e implementar proyectos de crianza canina de distintos niveles de complejidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Comprender la dinámica de los procesos y sistemas de producción de canes.

Adquirir criterios zootécnicos para la implementación de módulos de producción Crianza canina.

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

Formular proyectos de crianza canina sencillos con diferentes objetivos productivos para la generación de diferentes tipos de emprendimientos

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Breve reseña de origen de los canes y su vínculo con el hombre. Importancia de su desarrollo. Los canes y sus funciones en la actualidad. Distintas posibilidades que brindan los sistemas de crianza canina: cómo viven, aspectos a considerar de acuerdo a los distintos entornos donde se puede desarrollar esta actividad.

Unidad 2: Características de los canes. Requerimientos para una buena crianza. Etología de los canes: actitudes y comportamiento. Aspectos comparativos de las distintas razas según su biotipo. Clasificaciones. Animales que se crían en nuestro país. Ejemplificaciones de Standard de las organizaciones de registro. Temperamento y carácter: test de Campbell para la evaluación de los cachorros.

Unidad 3: Anatomía y fisiología de los canes. Morfología externa y conformación de acuerdo a los biotipos actuales, topografía según los modelos de los principales estándares raciales. Clasificaciones cefálicas de acuerdo a la tipos de cráneos hocicos nariz ojos y orejas Nociones generales de anatomía y fisiología, particularidades de la especie. Fórmula dentaria.

Unidad 4: Fisiología de la reproducción de los canes: características anatómicas y morfológicas del macho y de la hembra. Ciclo sexual de la especie, condiciones a considerar en los machos y las hembras. Sus hábitos y comportamiento reproductivo. La importancia de los estados corporales de macho y hembra. Signos externos del celo en la hembra y su manifestación. El movimiento: generalidades de angulaciones, balance, centro de gravedad y tipos de movimientos. Sus defectos: las distintas variables más comunes según el tipo.

Unidad 5: El manejo reproductivo en el criadero: plantel reproductor. Cuidados. La consanguinidad Selección fenotípica y genotípica de los planteles. Número de pariciones por año. Tasa de reposición. Momento óptimo para iniciar la reproducción. Condiciones de los reproductores. Primera cubrición: elementos a considerar para el servicio en la especie.

Unidad 6: La gestación y crianza: duración y cuidados de la madre gestante. Métodos de determinación de preñez. El parto: sus condiciones y posibles situaciones de complicación. La crianza de los cachorros: pautas de cuidados desde el nacimiento hasta el momento del destete. La atención del entorno de la madre y las crías según el sistema de crianza durante la lactancia.

Unidad 7: Alimentación: nociones básicas de los requerimientos nutricionales de los canes, según edad, raza, estado fisiológico y aptitud funcional. Pautas a observar en la selección de los alimentos. Técnicas de alimentación según edad y estado fisiológico. La importancia de la calidad de los ingredientes y de la calidad de agua. Suplementos dietarios y complementos.

Unidad 8: Instalaciones. Elementos que constituyen la unidad funcional de un criadero. Los caniles y sus alternativas según el tipo de animal: condiciones de funcionalidad y confort. Aspectos que deben considerarse en cuanto al ambiente: temperatura, humedad, iluminación y ventilación. La facilitación de la limpieza. Áreas destinadas a los machos y a las hembras y sus crías: diferentes modelos y utilidad de cada uno de ellos.

Unidad 9: Sanidad y bioseguridad: la importancia del cuidado de la salud del criadero. Requerimientos básicos de un programa de bioseguridad: higiene y limpieza cómo llevar adelante estos procesos y materiales más adecuados para su desarrollo. Plan sanitario: vacunas exigidas y tratamientos antiparasitarios. Problemas sanitarios más comunes, su observación. El seguimiento profesional de estas temáticas.

Unidad 10: Manejo general de los animales. Edad de compra de los reproductores, su identificación. Documentación de los animales, registros oficiales y procedimientos que deben realizarse: denuncias de servicio, parto, inscripción y transferencia. Pautas de las asociaciones de criadores y de los generales. Formas de administrar la documentación, modelos utilizados. La ética del criador y las formas de producción: familiar, comercial, "fábrica de cachorros" los cachorros Pet's. Producción para exposición. La función de la mascota en el hogar.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 40 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

N° 24: PELUQUERÍA CANINA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

Dentro de las actividades no tradicionales de la producción animal, la crianza de canes es un rubro que en la actualidad en nuestro país tiene un notable desarrollo, tanto por su tecnificación como por la expansión que muestra.

Desde hace algunos años la actividad requiere de una mayor cantidad de tareas complementarias, las cuales dan origen a oportunidades para establecer emprendimientos laborales.

Entre estas actividades la peluquería canina se ha destacado por su desarrollo, motivando el establecimiento desde técnicas especiales destinadas a cortes sanitarios hasta el desarrollo de cortes especiales destinados en forma exclusiva a ejemplares de razas para exponer.

Este tipo de tareas requiere de una capacitación y formación técnica directamente asociada a la amplia variación de alternativas que desarrolla, ya que se debe reconocer que está se elevando considerablemente el nivel tecnológico de los criadores caninos.

También como consecuencia del desarrollo de los distintos tipos raciales cada vez más propietarios requieren de este tipo de servicios, generando un mercado laboral de interesantes perspectivas.

El curso tendrá la modalidad presencial.

Las prácticas serán con material real, teniendo el curso un desarrollo teórico-práctico.

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

El desarrollo del curso está destinado a 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 medidas de seguridad para protección del operario.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Brindar a los asistentes los conocimientos y destrezas necesarios para efectuar en forma eficiente el manejo de las distintas técnicas de peluquería canina, con el fin de mejorar las posibilidades de la inserción laboral dentro del rubro de la producción canina.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Lograr que los participantes del curso adquieran las habilidades requeridas para la correcta manipulación de las técnicas de peluquería canina.

Reconocer los distintos métodos de peluquería canina en función del destino de los mismos. Obtener los conocimientos básicos sobre la manipulación para el desarrollo de los diferentes cortes.

Conocer las pautas de sanidad que rigen la peluquería canina.

Analizar las posibilidades económicas de la actividad y sus variantes.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Principios generales de la peluquería. El pelo: tipos de folículos y su producción, clasificaciones, capas. Regiones topográficas. Sujeción correcta del animal. Adaptación del perro novato o cachorro.

Unidad 2: Instrumental y su cuidado, tipos y condiciones. Productos cosmetológicos, distintas variantes y medicados. Los antiparasitarios externos, las condiciones de su aplicación.

Unidad 3: Baño, peinado y secado según el tipo de pelo. Baños secos y medicados. Pedicura. Limpieza de ojos (arrugas faciales) y dientes. Limpieza de oreja y oídos. Glándulas perianales. Higiene de las almohadillas y pelo interdigital.

Unidad 4: Preparación para exposiciones. Clasificación de FCA. Razas según el tipo de pelo. Razas que poseen cortes por estándar. Peluquería del perro mestizo. Peluquería de felinos.

Unidad 5: Peluquería de los setters, cocker y spaniel en general, tipos de corte y su objetivo en estas razas.

Unidad 6: Peluquería del caniche. Puppy clip. Lamb clip. Lion clip. Continental clip. Dutch clip, tipos de corte y su objetivo en estas razas.

Unidad 7: Peluquería de los terriers y schnauzers. Streeping y rotación del pelaje., tipos de corte y su objetivo en estas razas.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 30 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 25: PRODUCCIÓN DE PEQUEÑOS RUMIANTES

1.- Descripción del Curso y perspectivas.



El sistema ganadero de producción ovina y caprina, 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 y caprinas 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 y caprinos.

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, 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 y caprina.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

El curso tiene como objetivo general profundizar aspectos relevantes de la producción ovina y caprina, aplicando conocimientos previos generales a estas producciones.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Contextualizar los sistemas productivos de los rumiantes menores dentro de las economías regionales de nuestro país y la relevancia de estas producciones en otros países de la región y el mundo.

Integrar conocimientos de las ciencias básicas para interpretar aspectos tecnológicos de la cadena productiva de rumiantes menores.

Profundizar conocimientos específicos de reproducción, alimentación, sanidad y genética.

Ahondar conocimientos de las cadenas productivas de las diferentes especies que integran a los rumiantes menores.

Fomentar la concientización de la sustentabilidad ambiental de los sistemas productivos de los rumiantes menores

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Introducción, generalidades y razas. Producción ovina y caprina a escala mundial. Producción nacional: evolución y orientación. Caracterización actual: composición del stock, estructura racial, regionalización. Sistemas de Rumiantes Menores: producción en el país y en los principales países productores de ovinos y/o caprinos, indicadores. Generalidades y características más importantes de los ovinos y caprinos. Determinación de la edad (dentición). Categorías dentro de la majada o hato. Origen del ovino y caprino. Biotipos. Razas ovinas y caprinas: características más importantes de las razas criadas en el país y su distribución geográfica. Otras razas de relevancia.

Unidad 2: Reproducción: reproducción en ovinos y caprinos. Particularidades del aparato

reproductor de machos y hembras. Principios de fisiología reproductiva: estacionalidad reproductiva, ciclo estral, producción seminal, comportamiento sexual, pubertad, factores que los afectan. Reseña e importancia de las etapas del manejo reproductivo. Manejo pre servicio en machos y hembras, tareas. Manejo del servicio: épocas, duración, métodos, controles de la reproducción. Gestación: diagnóstico, duración, etapas, manejo. Mortalidad embrionaria y fetal, causas. Parto: etapas, comportamiento materno, manejo de las pariciones. Mortalidad perinatal y neonatal, causas. Lactancia: duración, manejo. Señalada: momento, tareas (señalada, descole y castración). Destete: tipos de destete, manejo. Indicadores reproductivos: porcentajes de fertilidad, fecundidad, parición, señalada y destete, factores que los afectan.

Unidad 3: Nutrición y Alimentación. Particularidades de la nutrición de los ovinos y caprinos. Hábitos de alimentación. Sistemas de pastoreo. Equivalente ovino, determinación de la carga animal según zonas, razas y objetivos de cría. Requerimientos nutricionales según objetivo de cría, estado fisiológico y categoría. Manejo de la nutrición según requerimientos, condiciones y objetivos de cada etapa. Determinación del estado nutricional mediante el peso vivo y la condición corporal. Condición corporal: utilidad, escala y determinación. Alimentos destinados al ovino y caprino: pasturas, suplementos.

Unidad 4: Sanidad. Clasificación de las enfermedades en ovinos y caprinos: parasitarias, infecciosas, metabólicas, podales y reproductivas. Enfermedades de mayor incidencia a nivel nacional: descripción de las mismas considerando etiología, factores predisponentes, síntomas y lesiones, prevención y tratamiento. Incidencia según razas, regiones, sistemas de producción y objetivos de cría. Otras enfermedades de menor incidencia. Enfermedades exóticas. Plan sanitario preventivo a lo largo del año, aspectos a tener en cuenta en su programación.

Unidad 5: Genética. Conceptos básicos de la genética en ovinos y caprinos. Heredabilidad de los caracteres, diferencial de selección, intervalo generacional, progreso genético anual. Repetibilidad y correlaciones entre caracteres. Importancia del mejoramiento genético. Estructuras genéticas: clásica y alternativas, ventajas y desventajas de cada una, importancia en el mejoramiento genético a nivel nacional. Registros. Las razas como recurso zootécnico: elección, objetivos, adaptación. Sistemas de apareamiento: consanguinidad y cruzamientos, tipos y su aplicación. Métodos de selección. Objetivos y criterios de selección. Programas nacionales de evaluación genética de reproductores. Rumiantes Menores.

Unidad 6: Producción de Fibra. Importancia de la fibra (lana ovina y pelo de cabra) a nivel nacional y mundial. La lana y el pelo como fibras textiles. Producción de fibra: caracterización, componentes anexos y origen histológico. Factores ambientales y genéticos que afectan la producción de fibras. Propiedades físicas y químicas. Características de la fibra que afectan el precio. Razas productoras de fibra en ambas especies. Manejo integral del proceso de esquila, pautas propias de organización e instalaciones. Efectos de la esquila sobre el animal. Épocas de esquila, ventajas y desventajas. Métodos de esquila, ventajas y desventajas. Acondicionamiento y enfardado de la fibra. Bienestar animal. Legislación vigente. Normas a nivel nacional. Comercialización y procesamiento industrial. Cadena comercial de la lana y el pelo de cabra desde el productor hasta el consumidor final. Las unidades y planteos económicos de producción de fibras en el país. Márgenes de eficiencia física y económica según zonas, sistemas y objetivos de producción.

Unidad 7: Producción de carne. Producción de carne ovina y caprina en el mundo y en Argentina. La producción de carne: crecimiento y desarrollo. Aspectos importantes del crecimiento que inciden en la producción. Fenómeno del crecimiento compensatorio. Crecimiento de los tejidos musculares y adiposos. Sistemas extensivos e intensivos. Razas carniceras en ambas especies. Cruzamientos, tipos y su aplicación. Cualidades de la carne.



Caracterización de la faena: categorías, tipificación. Calidad de las carcasas. Clasificación comercial. Mercado interno y externo. Cadena comercial desde el productor hasta el consumidor. Bienestar animal. Legislación vigente. Las unidades y planteos económicos de producción de carne ovina – caprina en el país. Productividad biológica. Márgenes de eficiencia física y económica según zonas, sistemas y objetivos de producción.

Unidad 8: Producción de leche. Producción de leche ovina y caprina: caracterización del sector en Argentina y en el mundo. Razas lecheras en ambas especies. Manejo general del tambo: alimentación, sanidad, sistemas de destete, sistemas de ordeño. Instalaciones para el tambo ovino y caprino. Composición físico - química de las leches ovinas y caprinas. Características nutricionales de las leches ovinas y caprinas. Diferentes destinos de la leche ovina y caprina. Subproductos. Bienestar animal. Legislación vigente. Cadena comercial de la leche y subproductos, desde el productor hasta el consumidor final. Las unidades y planteos económicos de producción de leche ovina – caprina en el país. Márgenes de eficiencia física y económica según zonas, sistemas y objetivos 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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 40 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 26: INTRODUCCIÓN A LA ACUICULTURA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso tendrá un desarrollo teórico-práctico.

Como material didáctico, se emplearán guías impresas, transparencias, videos, visitas guiadas por Estaciones de Piscicultura existentes en la región 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 o EESA, con el fin de lograr su inserción laboral o la diversificación de las producciones en campos con lagunas naturales o artificiales.

En torno a los sistemas de producción agropecuarios o agroecosistemas, la acuicultura es una actividad poco difundida pero con una extensa historia dentro de la Provincia de Buenos Aires, promoviendo el trabajo humano, el uso sostenible de los recursos naturales, la valoración de los servicios ambientales, el conocimiento de los agricultores familiares y el aprovechamiento de zonas inundables estables o temporales con potencial para la producción de alimentos por acuicultura, que sean accesibles a los productores de menores recursos económicos y diversifiquen sus ingresos a la vez de fortalecer la soberanía alimentaria.

Las relaciones que se producen con el entorno social del proceso de producción, como son las relaciones con los consumidores y entre los mismos productores (asociaciones, cooperativas), en cuanto a la equidad, el acceso a alimentos de alta calidad nutricional, la autosuficiencia y/o autodeterminación, consolidan los basamentos de la necesidad de promover una oferta de educación no formal que visibilice y valore los recursos acuáticos renovables, sus sistemas de producción, comercialización y socialización, fortaleciendo así esta actividad de la agricultura familiar.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Favorecer en los participantes el desarrollo de competencias solidarias y el compromiso con la problemática socio-ambiental mediante la incorporación de elementos teóricos-conceptuales y herramientas metodológicas concretas del cultivo de especies acuáticas, orientando proyectos de intervención en sistemas acuáticos estables o temporales, naturales o artificiales, mejorando el aprovechamiento de los recursos naturales, diversificando las producciones familiares y fortaleciendo sus economías y soberanía alimentaria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Proporcionar los conocimientos básicos y principios claves del cultivo de especies acuáticas. Incorporar las premisas básicas para la instalación, puesta en marcha y mantenimiento de criaderos.

Conocer el potencial acuícola-económico.

Evaluar las condiciones de cría de cada especie cultivable.

Favorecer en los participantes la reflexión y análisis de enfoques y marcos conceptuales del paradigma sustentable respecto al aprovechamiento de los recursos renovables acuáticos.

Poner en valor la calidad nutricional de los alimentos de origen acuático y las ventajas de su inclusión en la economía familiar de los productores.

Revelar la importancia y múltiples funciones de los humedales respecto a la producción de alimentos, la regulación de inundaciones y sequías, la conservación de especies y servicios ecosistémicos.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Caracterización de ambientes a poblar o repoblar. Requerimientos de las principales especies nativas cultivables.

Unidad 2: Especies de lagunas y especies de río. Especies nativas y especies introducidas. Riesgos asociados al cultivo de especies introducidas. Escape e introducción de especies en ambientes naturales.

Unidad 3: Aterinicultura: cultivo del pejerrey. Dificultades para la realización de ciclo completo. Ciclo sexual. Regulación hormonal y ambiental de la diferenciación sexual. Pesca y elección de reproductores. La preparación ulterior en el establecimiento de piscicultura. Hidratación. Separación de los huevos. Recuento de los huevos. Estimación del porcentaje de fecundación. Incubación. Eclósión y recepción de alevinos. Alevinaje. Cría de pejerreyes en estanques para siembras posteriores. Incubación fuera de los establecimientos de piscicultura. Transporte de huevos embrionados. Transporte de pejerreyes vivos. Enfermedades y predadores naturales del pejerrey: Hongos; Vermes; Crustáceos parásitos; Peces; Aves. Estudios poblacionales, determinación de abundancia y del potencial aprovechamiento.



Unidad 4: Salmonicultura. Condiciones favorables a la cría. La demanda del consumidor. Truchas de cría. Filogénesis. La distribución de las truchas. Hábitat. Forma de vida. Reproducción. Interés ecológico y económico de la trucha. Distintas variedades. Instalaciones. La elección del emplazamiento. Estructura general. Protección frente a depredadores. Toma de agua. Sala y equipamiento de incubación. Estanques de cría. Aguas residuales. Otras construcciones. Zona de carga. Requisitos legales. Reproducción artificial. Fecundación artificial. Incubación. Material de incubación. Colocación de los huevos. Puesta escalonada. Selección e investigación genética. Híbridos. Producción de truchas de un solo sexo. Producción de truchas estériles (triploides). Líneas y clones. Organismos transgénicos. Alevinaje. Alimentación. De la alimentación natural al alimento seco. El manejo de los peces. Investigación. Transporte. Tratamiento de la contaminación generada. Depuración de las aguas residuales.

Unidad 5: Las enfermedades de los peces. Introducción al sistema inmunológico: ¿Por qué y cómo enferman los peces? Concepto de enfermedad. Diagnóstico. Concepto de estrés. ¿Cómo cuidar los peces? Malformaciones. Mortalidad debido al medio. Enfermedades nutricionales. Enfermedades parasitarias. Enfermedades causadas por hongos. Enfermedades causadas por protozoos. Enfermedades provocadas por gusanos. Crustáceos parásitos. Enfermedades bacterianas. Enfermedades virales.

Unidad 6: Los tratamientos en acuicultura. ¿Cómo evitar las enfermedades? Medidas higiénicas. Desinfección. Tratamientos. Balneoterapia. Medicamentos. La vacunación de los peces. Medios genéticos. Investigación y profesionalización. Prevención sanitaria acuícola.

Unidad 7: La comercialización de los peces. Alimento de alta calidad nutricional. Formas de venta. Productos transformados. Pesca. Diversificación de especies. Mercados de calidad.

Unidad 8: Especies nativas con valor para acuarismo. Otras especies cultivables (algas, zooplancton, crustáceos, etc.). Usos y posibilidades.

Unidad 9: Proyecto final: Evaluación técnica del proyecto. Evaluación económica y financiera de un emprendimiento.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) de un trabajo grupal, mediante la exposición del cultivo elegido y la elaboración y entrega de un proyecto final, con aplicación de los contenidos teóricos y metodológicos desarrollados, que incluya el análisis económico de la producción elegida.

Carga horaria: 30 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria semanal).

Nº 27: PRODUCCIÓN DE POLLOS CAMPEROS

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 promoverá en 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.

El pollo campero es una buena alternativa de producción que ejerza competencia y posibilite a los grupos familiares tener una unidad comercial, y a la vez un producto de calidad en sus mesas.

Criar pollos camperos implica, mejorar la calidad de vida del consumidor, su reencuentro con los sabores naturales y la protección del medio ambiente, mediante el adecuado reciclaje de sus excrementos, libres de contaminantes y sustancias tóxicas.

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. Origen del pollo campero y características. El pollo industrial, el pollo campero, y el pollo ecológico, diferencias técnicas de las distintas producciones.

Unidad 2: Requerimientos de los pollos camperos 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 3: 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. Utilización de residuos comestibles de la huerta y sistemas de pastoreo.

Unidad 4: 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 5: El galpón avícola: características generales. Dimensiones estándar. 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 6: 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 7: La producción de pollos: 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 8: 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.

Unidad 9: Faena. Características organolépticas de la carne de pollo campero. Recetas y formas de elaborarlo.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 30 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria semanal).

ÁREA 02: HERRAMIENTAS, MAQUINARIAS, EQUIPOS E INSTALACIONES

Nº 09: CONSTRUCCIONES NATURALES Y DISEÑO BIOCLIMÁTICO

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

Desde tiempos remotos, los materiales naturales (tierra, fibra vegetal, madera, piedra, etc.) han sido utilizados como materiales de construcción por diferentes culturas de todo el mundo. Innumerables ejemplos que perduran hasta la actualidad confirman que bajo ciertas condiciones, las construcciones de Tierra Cruda, ya sea en sistemas de adobes, quincha, moldeado directo, tierra apisonada, etc., conservan al resguardo del tiempo sus cualidades físico-mecánicas y ambientales. Prueba de ello son las centenarias ciudades de Shibam y Sanná en Yemen del Sur, Paquimé o Casas Grandes en México, Chan Chan en Perú, o Tudor en el altiplano chileno. En el territorio Argentino el uso de la tierra como material de construcción se remonta a tiempos precolombinos por las culturas originarias, siendo empleada en forma masiva durante la periodo Colonial, persistiendo hasta la actualidad innumerables edificios realizado mediante estas técnicas tradicionales, con notable calidad constructiva y belleza.

La posterior aparición de materiales desarrollados por la creciente industrialización y el consumismo (cerámicos, cemento, acero, hormigón armado) marcaron un lento y largo período de decadencia en el que se llega a cuestionar la Construcción con Materiales Naturales, reduciendo su aplicación casi exclusivamente al medio rural y transformándolas en un fenómeno marginal.

El interés por el estudio de esta temática ha ido creciendo notablemente entre las personas vinculadas a la construcción en general y en los ámbitos académicos en particular, favoreciendo el desarrollo de un nuevo rigor técnico-constructivo y coherencia arquitectónica, a partir de la revalorización de los materiales naturales.

La construcción en tierra cruda es uno de los componentes más tradicionales y típicos del hombre en sociedad y, a partir del uso de los recursos naturales, en nuestro país ha sido durante muchos años la manera en la que nuestros antepasados encontraron el método para resolver el problema habitacional.

Los estudios y seguimientos efectuados para conocer las virtudes de los sistemas de construcciones naturales en cuanto a la seguridad, salud, impacto ambiental, humedad, hermeticidad, economicidad, etc., hacen imprescindible su visibilización y oferta.

En este contexto se propone realizar el Primer Curso de Educación No Formal sobre Construcciones Naturales y Diseño Bioclimático, enmarcándolo dentro de la oferta de la Dirección de Educación Agraria de la Provincia de Buenos Aires, atendiendo la creciente demanda de personas que no tienen acceso a una vivienda propia ni a fuentes de financiación que permitan concretar sus sueños, así como brindando una herramienta a los más de 30 municipios bonaerenses que ya cuentan con Ordenanzas Municipales que visualizan las nuevas técnicas de Construcciones Naturales como una alternativa más que permiten resolver esta problemática, la del acceso a la vivienda propia de todos los argentinos, conjugando desarrollo tecnológico, uso de energías renovables y adoptando principios de diseños bioclimáticos, resumidos en métodos constructivos amigables con el ambiente.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Favorecer en los participantes el desarrollo de competencias solidarias y el compromiso con la problemática socio-ambiental mediante la incorporación de elementos teóricos-conceptuales y herramientas metodológicas concretas de construcciones con materiales naturales y la implementación de principios bioclimáticos en post de optimizar el uso de energía, tanto convencional como renovables, favoreciendo el aprovechamiento de los recursos naturales en equilibrio con el entorno.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Revalorizar el patrimonio histórico cultural redescubriendo técnicas constructivas que han cimentado las localidades bonaerenses e informar sobre el estado actual de las tecnologías de Construcción con Materiales Naturales.

Habilitar un espacio de discusión que permita examinar y difundir el desarrollo de las acciones, programas y proyectos en marcha, relacionados a la Arquitectura Sustentable y los resultados alcanzados.

Concienciar a la sociedad y a sus dirigentes en la defensa y conservación del Patrimonio Construido con Tierra.

Formar a alumnos y profesionales para que en un futuro puedan integrar equipos de trabajo que salvaguarden el Patrimonio Vernáculo de nuestra Provincia y participar en programas de inclusión y desarrollo social sustentable.

Fomentar y formar en técnicas de construcción modernas que puedan intervenir en construcciones comunitarias asistidas.

Promover la autoconstrucción asistida y comunitaria de viviendas de bajo costo y alta eficiencia con empleo de materiales de amplia disponibilidad.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Arquitectura de tierra y medio ambiente: Creatividad y sustentabilidad.

Unidad 2: Investigación y desarrollo tecnológico: Materiales, componentes, sistemas y procesos constructivos. Resistencia y durabilidad / Sismo y humedad.

Unidad 3: Patrimonio Edilicio: Inventario. Intervención. Preservación/restauración. Patrimonio turístico, gestión y gerenciamiento. Difusión.

Unidad 4: Normalización de materiales: Estado y avances. Recomendaciones técnicas. Alcances y ámbitos de aplicación.

Unidad 5: Principios bioclimáticos: Trayectoria solar. Radiación directa, difusa y reflejada. Formas de transmisión del calor. Capacidad calorífica e inercia térmica. Confort térmico. Efecto invernadero. Fenómenos convectivos naturales. Calor de vaporización. Efecto climático del suelo. Pérdida de calor en viviendas (invierno). Microclima y ubicación. Ubicación. Forma y orientación. Captación solar pasiva. Aislamiento y masa térmica. Ventilación. Aprovechamiento climático del suelo. Espacios tapón. Protección contra la radiación de verano. Sistemas evaporativos de refrigeración

Unidad 6: Normativas de referencia: Niveles Municipales, Provinciales, Nacional e Internacional.

Unidad 7: Proyectos ejemplares: Diseño, construcción y mantenimiento. Vivienda social, individual. Prototipos y transferencia. Visita a proyectos constructivos de la zona.

Unidad 8: Educación, Formación y Capacitación: Recursos humanos, profesionales técnicos y artesanales.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 40 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 10: CONSTRUCCION, DISEÑO Y FUNCIONAMIENTO DE ESTUFAS DE MASA DE ALTO RENDIMIENTO Y EFICIENCIA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso tendrá 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.

El desarrollo del curso se basa en la capacitación de jóvenes y adultos de la zona de influencia del CEA o EESA, con el fin de lograr su inserción laboral con una visión de mayor sustentabilidad ambiental.

El paradigma de la sustentabilidad centra su atención en los problemas tanto de orden natural como de orden social y ambiental, en forma articulada y en propuestas de desarrollo basadas en la sostenibilidad de los recursos naturales, la diversidad en sus distintas dimensiones, la equidad social, la integralidad, la democracia participativa y la autonomía comunitaria.

En torno a los sistemas de calefacción utilizados por los pobladores rurales en su gran mayoría se basan en estufas hogar, cocinas a leña y/o salamandras, cuyas eficiencias energéticas rondan entre 15 y 35%. Mediante la implementación del Curso "Construcción de Estufas de Masa de Alto Rendimiento" se propone capacitar a los productores familiares en base a técnicas constructivas que mejoran la calefacción de los hogares, reduciendo la incidencia de enfermedades ocasionados por la aspiración de humo y gases tóxicos y de enfermedades propias de la época invernal.

La tecnología empleada provee de un sistema más eficiente (85% de aprovechamiento de la energía calórica de la leña), seguro, económico y de mayor confort tanto para la calefacción como para la cocina. El menor requerimiento de leña, brinda, a su vez, un mejor aprovechamiento de los recursos, disminuye el tiempo empleado en la tarea de recolección, quita presión de extracción de leña de los montes y reduce la emisión de gases de combustión incompleta al medioambiente.



Los cambios políticos, económicos, sociales, científicos, tecnológicos y comunicacionales del posmodernismo han determinado escenarios complejos que requieren de instancias educativas diferentes, para abordarlos desde la reflexión, análisis y construcción de nuevos saberes.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Favorecer el desarrollo de competencias solidarias y el compromiso con la problemática socio-ambiental mediante la incorporación en los participantes de elementos teóricos-conceptuales y herramientas metodológicas concretas desde un enfoque que prioriza la sustentabilidad ambiental, orientando en la ejecución de proyectos familiares o comunitarios rurales que brinden mayor confort, mejorando el aprovechamiento de los recursos naturales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Proporcionar los conocimientos básicos para la construcción de sistemas de calefacción de alta eficiencia.

Favorecer en los participantes la reflexión y análisis de enfoques y marcos conceptuales del paradigma sustentable y el desarrollo de un perfil solidario y comunitario.

Contribuir a una reducción en el consumo de leña a través de un mejor aprovechamiento calórico.

Contribuir al ahorro energético.

Contribuir a la disminución de la contaminación ambiental (por combustión mejorada) como reducción de emisión monóxido de carbono y alquitranes.

Promover la forestación/reforestación con biodiversidad dentro del concepto de sustentabilidad.

Contribuir a mejorar la calidad de vida de poblaciones en situación de vulnerabilidad (calefacción domiciliar mínima).

Evitar la inhalación de gases tóxicos de artefactos ineficientes mediante una adecuada evacuación de los gases de escape.

Aprovechar de manera sustentable los materiales naturales existentes, cercanos, de fácil acceso y amplia disponibilidad (suelos estabilizados y fibras vegetales).

Promover la autoconstrucción asistida y comunitaria de estufas de bajo costo y alta eficiencia con empleo de materiales de amplia disponibilidad.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: ¿Qué es masa térmica, doble combustión y alto rendimiento?

Unidad 2: Estufa de masa térmica de alto rendimiento con combustión secundaria. Componentes y procesos de combustión.

Unidad 3: Fabricación y secado de los adobes. Construcción de la estufa.

Unidad 4: Forma de uso adecuada. Mantenimiento y limpieza de componentes. Recomendaciones.

Unidad 5: Alternativas constructivas. Estufas Rocket. Estufas Sara. Otras alternativas.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 24 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 11: CONSTRUCCIÓN E INSTALACIÓN DE CALEFONES SOLARES

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso tendrá 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.

El desarrollo del curso se basa en la capacitación de jóvenes y adultos de la zona de influencia del CEA o EESA, con el fin de lograr su inserción laboral con una visión de mayor sustentabilidad ambiental.

El paradigma de la sustentabilidad centra su atención en los problemas tanto de orden natural como de orden social y ambiental, en forma articulada y en propuestas de desarrollo basadas en la sostenibilidad de los recursos naturales, la diversidad en sus distintas dimensiones, la equidad social, la integralidad, la democracia participativa y la autonomía comunitaria.

El acceso a la energía es un factor que incide fuertemente en el arraigo rural, siendo un desafío actual, el de visibilizar alternativas para brindar mayor confort a las familias de productores que escogen o necesitan habitar el ambiente rural. Mediante la implementación del Curso "Construcción e Instalación de Calefones Solares" se propone capacitar a los productores familiares en base a técnicas constructivas simples que permitan el fácil acceso a una fuente de agua caliente por colección de energía solar, reduciendo la incidencia de enfermedades ocasionados por enfriamiento, la aspiración de humo y gases tóxicos para calentar agua, disminuir los accidentes de quemadura al manipular agua caliente y demás enfermedades propias de la época invernal.

La tecnología empleada provee de un sistema muy eficiente, seguro, económico que redunde en mayor confort tanto para la higiene del grupo familiar como las acciones domésticas de limpieza y desinfección del hogar y manipulación de alimentos. Disminuye significativamente el requerimiento de leña, brinda, a su vez, un mejor aprovechamiento de los recursos, disminuye el tiempo empleado en la tarea de recolección, quita presión de extracción de leña de los montes y reduce la emisión de gases de combustión incompleta al medioambiente.

Los cambios políticos, económicos, sociales, científicos, tecnológicos y comunicacionales del posmodernismo han determinado escenarios complejos que requieren de instancias educativas diferentes, para abordarlos desde la reflexión, análisis y construcción de nuevos saberes.

2.- Objetivos.



OBJETIVO GENERAL

Favorecer el desarrollo de competencias solidarias y el compromiso con la problemática socio-ambiental mediante la incorporación en los participantes de elementos teóricos-conceptuales y herramientas metodológicas concretas desde un enfoque que prioriza la sustentabilidad ambiental, orientando en la ejecución de proyectos familiares o comunitarios rurales que brinden mayor confort, mejorando el aprovechamiento de los recursos naturales y la incorporación de fuentes de energía renovables.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Proporcionar los conocimientos básicos para la construcción de sistemas de colección de energía solar útiles para el calentamiento de agua.

Favorecer en los participantes la reflexión y análisis de enfoques y marcos conceptuales del paradigma sustentable y el desarrollo de un perfil solidario y comunitario.

Contribuir a una reducción en el consumo de leña a través del empleo de fuentes de energía renovables y métodos activos de empleo.

Contribuir al ahorro energético.

Contribuir a la disminución de la contaminación ambiental.

Contribuir a mejorar la calidad de vida de poblaciones en situación de vulnerabilidad.

Promover la autoconstrucción asistida de equipos de bajo costo y alta eficiencia, que redunden en mejor calidad de vida del grupo familiar.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Energía solar ¿Qué es un colector solar? Planos de agua.

Unidad 2: Componentes y procesos físicos involucrados. Sistemas de agua caliente solar por termosifón.

Unidad 3: Armado artesanal de calefones solares. Instalación.

Unidad 4: Ahorro energético asociado al uso de colectores solares. Posibilidad de combinación con termo tanques a gas o eléctricos (sistemas mixtos).

Unidad 5: Alternativas constructivas.

Unidad 6: Instalación de equipos colectores solares industrializados.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 24 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 12: DISEÑO, CONSTRUCCIÓN E INSTALACIÓN DE HORNOS DE BARRO

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso tendrá 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.

El desarrollo del curso se basa en la capacitación de jóvenes y adultos de la zona de influencia del CEA o EESA, con el fin de lograr su inserción laboral con una visión de mayor sustentabilidad ambiental.

El paradigma de la sustentabilidad centra su atención en los problemas tanto de orden natural como de orden social y ambiental, en forma articulada y en propuestas de desarrollo basadas en la sostenibilidad de los recursos naturales, la diversidad en sus distintas dimensiones, la equidad social, la integralidad, la democracia participativa y la autonomía comunitaria.

El acceso a la energía es un factor que incide fuertemente en el arraigo rural, siendo un desafío actual, el de visibilizar alternativas para brindar mayor confort a las familias de productores que escogen o necesitan habitar el ambiente rural. Mediante la implementación del Curso "Diseño, Construcción e Instalación de Hornos de Barro" se propone capacitar a los productores familiares en base a técnicas constructivas simples que permitan el fácil acceso para generar instalaciones que permitan elaborar y dar valor agregado a las producciones generadas.

La tecnología empleada provee de un sistema muy eficiente, seguro, económico que redunde en mayor confort tanto para la elaboración cotidiana de alimentos, ahorro de energías de alto costo y difícil acceso (gas envasado, etc) como para potenciar y valorizar las producciones familiares obtenidas. El entendimiento en diseño y funcionamiento de las distintas alternativas permite disminuir significativamente el requerimiento de leña, brinda, a su vez, un mejor aprovechamiento de los recursos, disminuye el tiempo empleado en la tarea de recolección, quita presión de extracción de leña de los montes, posibilitando además reducir la emisión de gases de combustión incompleta al medioambiente.

Los cambios políticos, económicos, sociales, científicos, tecnológicos y comunicacionales del posmodernismo han determinado escenarios complejos que requieren de instancias educativas diferentes, para abordarlos desde la reflexión, análisis y construcción de nuevos saberes.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Favorecer el desarrollo de competencias solidarias y el compromiso con la problemática socio-ambiental mediante la incorporación en los participantes de elementos teóricos-conceptuales y herramientas metodológicas concretas desde un enfoque que prioriza la sustentabilidad ambiental, orientando en la ejecución de proyectos familiares o comunitarios rurales que brinden mayor confort, mejorando el aprovechamiento de los recursos naturales y la incorporación de fuentes de energía renovables.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Proporcionar los conocimientos básicos para la construcción de distintos modelos de hornos de barro.

Favorecer en los participantes la reflexión y análisis de enfoques y marcos conceptuales del paradigma sustentable y el desarrollo de un perfil solidario y comunitario.

Contribuir a una reducción en el consumo de leña a través de la elección de diseños más eficientes.

Contribuir al ahorro energético.

Contribuir a la disminución de la contaminación ambiental.

Contribuir a mejorar la calidad de vida de poblaciones en situación de vulnerabilidad.

Promover la autoconstrucción asistida de instalaciones y equipos de bajo costo y alta eficiencia, que redunden en mejor calidad de vida del grupo familiar.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Arquitectura de tierra y medio ambiente: Creatividad y sustentabilidad. Investigación y desarrollo tecnológico: Materiales, componentes, sistemas y procesos constructivos. Resistencia y durabilidad.

Unidad 2: Alternativas constructivas de hornos de barro. Diseños. Planos. Lugar de emplazamiento.

Unidad 3: Instalación. Cómputo de materiales. Herramientas necesarias para la construcción y elaboración del mortero de barro. Replanteo a campo.

Unidad 4: Construcción de la loza refractaria. Colocación del piso. Construcción de la bóveda. Sistema de doble tambor y calor envolvente. Métodos constructivos con materiales mixtos (naturales e industrializados). Revestimientos. Terminaciones.

Unidad 5: Ahorro energético asociado al uso de hornos de barro.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 24 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 13: TALLER DE CARPINTERIA Y RECICLADO DE MADERAS

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso de capacitación es teórico / práctico, encuadrado dentro de los contenidos específicos de las Ley de Educación Nacional 26.206 y la Ley 13.688 de la Provincia de Buenos Aires, con la incorporación en sus textos de la modalidad educativa específica para personas privadas de libertad y especialmente para el caso de los adolescentes privados de libertad, "que la implementación del derecho a la educación responda a criterios de flexibilidad y calidad que aseguren resultados equivalentes a los de la educación común".

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 teóricas como prácticas, se efectuarán en instalaciones disponibles.

El proyecto está pensado para los jóvenes en éste contexto, ya que les aporta el desarrollo de la creatividad y desarrolla sus capacidades motrices con respecto a la utilización de herramientas, así también los concientiza al reciclado de materiales como ser los pallets que son utilizados en el curso.

Con esto lograr en los jóvenes autovaloración, y una especialidad en la cual puedan trabajar en un futuro y que les proporcione un ingreso económico estable.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Promover la reinserción Social en el mercado del Trabajo.

Desarrollar la creatividad y el aprendizaje del trabajo manual sobre carpintería básica de reciclado de maderas de pallets.

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 recicladas y herramientas.

Fabricar diferentes instalaciones, mobiliarios y artesanías a partir del reciclado de pallets.

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 Ensamblados: uniones y encastres más comunes. Media madera, tipo milano, unión a inglete, cola de milano, uniones con lengüeta.

Unidad 5: Tipo de fijaciones de madera reciclada: forma correcta de efectuar las clavaduras, fijación con tornillos y otras.

Unidad 6: Fabricación de mesas, mesas ratonas, repisas, bancos en “V” (tipo pescador).

Unidad 7: Fabricación de diferente tipo de banquetas y sillones. Diferentes tipos de respaldos.

Unidad 8: Fabricación de cuchas para perros y otras mascotas. Diferentes tamaños.

Unidad 9: Fabricación de artesanías de uso hogareño: Ceniceros, poza pavas, bandejas varias, especieros, porta cuchillos, etc. Aplique de herrajes y accesorios.

Unidad 10: Fabricación de construcciones aplicables a animales de Granja. Cercos, nidales, conejeras, parideras, etc.

Unidad 11: Normas de Seguridad e Higiene: Vestimenta adecuada para efectuar la labor. Distintos tipos de protecciones: visuales, auditivas, y otras. Prevención de incendios.

Unidad 12: Terminación, acabado, aplicación de protectores de madera y pintura.

4.- Destinatarios.

El docente a cargo deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.

En el caso de las instalaciones de Detención de Menores del Organismo Provincial de Niñez y Adolescencia, Subsecretaría de Responsabilidad Penal Juvenil (o quién las reemplace), la adaptación será exclusivamente apropiada al sistema referido y con las particularidades del mismo.

El curso está pensado de forma tal que pueda aportar los conocimientos básicos desde la primera clase, en el caso de que un joven deba retirarse anticipadamente del mismo (libertad-traslado), pueda tener la noción de lo que al oficio respecta, como para poder en el futuro y si así lo quiere, continuar con el aprendizaje del mismo.

5. Características generales.

Certificado a otorgar: De capacitación

Requisitos para la aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 40 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

ÁREA 03: ORGANIZACION Y GESTION

Nº 14: INTRODUCCION AL ARTE FLORAL

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

Las clases serán teórico-prácticas. A partir del conocimiento impartido en forma teórica del profesor se desarrollará en conjunto con los alumnos los trabajos prácticos en cada una de las clases. Los temas abarcados en este curso servirán como base para la elección, conservación, manipulación, sanidad de las variedades florales para desarrollar el oficio del arte del arreglo floral básico y también para futuras capacitaciones más específicas.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Que el estudiante adquiriera una óptima destreza manual y visual en el arte Floral.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconocer y distinguir los distintos materiales utilizados en el arte floral.

Distinguir las composiciones decorativas, aprovechar y optimizar el uso de los ejemplares botánicos de la zona.

Distinguir y escoger los materiales y las composiciones idóneas para los distintos trabajos decorativos.

Aprender sobre valor agregado a la flor de corte y su proyección comercial.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Introducción al Arte Floral: color, escala de colores, armonías, luz, iluminación y combinaciones.

Unidad 2: Conocimiento de materiales, herramientas, de distintos tipos de flores. Manipulación, tratamiento, conservación y apertura de flores. Descubrimiento del mundo del follaje.

Unidad 3: Metodología de trabajo. Armado y composición simple. Armado de ramo circular. Armado de arreglo clásico y contemporáneo. Adaptabilidad del diseño en el ambiente.

Unidad 4: Armado de arreglo horizontal. Armado de arreglo lineal. Armado de arreglo en caída. Armado de arreglo con transparencia. Armado de guirnalda floral. Diseño floral con variedad de estilos y tendencias.

Unidad 5: Planificación de un evento. Preparación de ajuar de novia. Decoración floral de Iglesia (Casamiento, Bautismo, Comuniones, etc.). Planificación de eventos empresariales.

Unidad 6: Nociones básicas protocolares de arreglo floral fúnebre.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 40 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 15: FORMACION DE GUIAS LOCALES DE TURISMO RURAL

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso tendrá 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.

El desarrollo del curso se basa en la capacitación de jóvenes y adultos de la zona de influencia del CEA o EESA, con el fin de lograr una mayor valorización del patrimonio natural de la zona y su potencial aprovechamiento en el marco de una actividad con demanda marcadamente en crecimiento, el Turismo Rural.

Entiéndase al Turismo Rural a toda actividad de bajo o mediano esfuerzo físico realizada a pie, mediante medios de transporte de tracción a sangre o automotor que en forma individual o grupal, esté destinada a turistas e implique o no recorridos autoguiados o acompañamiento de guías turísticos que permitan observar aspectos agrícolas-ganaderos de nuestra zona como así también la flora y la fauna autóctona y/o cualquier otra particularidad que cada establecimiento rural posea.

El incesante éxodo rural que ha sufrido el campo, principalmente en la región pampeana, y el agobiante ritmo de vida de los pobladores de los grandes centros urbanos concentradores de gente, hacen del Turismo Rural una actividad cada vez con mayor desarrollo. La necesidad de encontrar momentos de óseo relacionados al contacto con la naturaleza, sus sonidos y silencios requiere de instancias educativas diferentes, que posibiliten que los pobladores locales y sus saberes populares sobre el patrimonio natural y cultural local puedan ser utilizados en recorridos y circuitos turísticos que posibiliten generar nuevas ofertas laborales.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Favorecer el desarrollo de competencias relacionadas al reconocimiento de fortalezas locales, revalorizando así el patrimonio natural y cultural.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Proporcionar los conocimientos básicos para la identificación de recursos socio-culturales y naturales de relevancia en la zona.

Contribuir a la disminución de la contaminación ambiental, incrementando la conciencia sobre la importancia de conservar los ambientes naturales y efectuar en ellos un uso responsable.

Contribuir a mejorar la calidad de vida de poblaciones en situación de vulnerabilidad.

Promover el aprovechamiento armonioso del patrimonio natural como potencial fuente laboral asociada al turismo rural, significando un ingreso real para el grupo familiar.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Introducción al Turismo Rural. Nociones elementales de guiado de grupo. El Guía y su entorno. Postura. Verbalidad, técnicas de comunicación. Puesta en escena. Dinámica de grupos.

Unidad 2: Patrimonio cultural local: pueblos originarios, zonas de importancia reconocidas.

Unidad 3: Patrimonio cultural local: fundación de las localidades, historia de pobladores y pueblos, actividades preponderantes. Patrimonio arquitectónico. Artesanía popular. Religiosidad y creencias populares.

Unidad 4: Patrimonio cultural local: actualidad, desarrollo local. Turismo y espacios verdes. Senderos y circuitos urbanos y rurales. Gastronomía.

Unidad 5: Turismo de Estancia. Actividades tradicionales (yerra, arreo, recorridas por campos agroganaderos, actividades hortícolas, producción y búsqueda de leña y avicultura). Gastronomía típica: chacinados, asados (parrilla, asador, pozo, etc). Actividades recreativas en el espacio rural.

Unidad 6: Turismo de Isla y Humedales. Patrimonio natural, flora y fauna. Recursos hídricos superficiales.

Unidad 7: Turismo y medio ambiente en zonas de Montaña. Patrimonio natural renovable, flora y fauna y no renovable, pinturas rupestres, cuevas, etc.

Unidad 8: Principales tipos de alojamiento rural. Uso de Energías Renovables y confort.

Unidad 9: Turismo de aventura. La montaña; Mountain bike. Deportes de aguas bravas. Parapente. Cabalgata. Prevención de riesgos laborales: la supervivencia, primeros auxilios.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 36 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).



Nº 16: MANEJO Y CONSERVACION DE SUELOS

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

Es de vital importancia conocer el suelo, los procesos que le dieron origen, su composición, sus propiedades, sus debilidades, sus cuidados y sus beneficios.

En la plataforma de los CEA/EESA existen cursos referidos a la producción vegetal, producción animal, maquinarias agrícolas, gestión ambiental, basándose ellos en la utilización del suelo y necesitan que existan conocimientos sobre su uso sustentable y los alcances que se pueden lograr a través de él.

El suelo, junto con el aire y el agua son los que generan la vida, los factores de producción más importantes, y es por ello que es importante contar con un curso que contemple y enseñe a utilizarlo correctamente.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Que los cursantes aprendan conocimientos teórico-prácticos para el manejo correcto de los suelos y su conservación en el tiempo con prácticas conservacionistas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Que el cursante aprenda conceptos de clasificación, formación, textura, estructura, nomenclatura de suelos. Erosión y propiedades físicas químicas y biológicas. Conservación. Sistemas de labranza y rotación. Relación suelo-planta-agua. Fertilidad, nutrientes. Fertilizantes biológicos y agricultura orgánica. Clasificación por capacidad de uso.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Principios Generales. Ciencia del suelo: evolución histórica del conocimiento. Conceptos pedológicos y edafológicos de suelos. El suelo como componente primario del ecosistema y como recurso natural. Objetivo de los estudios edafológicos: suelos, producción y sustentabilidad. Organización jerárquica del sistema suelo (paisaje, geoforma, perfil, horizonte, unidades macroestructurales, unidades microestructurales, constituyentes básicos (Minerales primarios y secundarios; agua; aire y materia orgánica).

Unidad 2: Reconocimiento de suelos. Examen y descripción de suelos en el campo. Elección del sitio de control. Descripción de factores de sitio. Fisiografía. Vegetación natural y uso de la tierra. Material parental: características y origen. Relieve y microrelieve. Pendiente. Drenaje, escurrimiento y permeabilidad. Erosión, peligro de inundación.

Unidad 3: Nomenclatura y descripción de horizontes del suelo. Sistema ABC de nomenclatura de horizontes: horizontes principales, transicionales y capas. Subdivisión vertical. Descripción de horizontes de suelos: profundidad, espesor, límites, color, moteados, textura, fragmentos gruesos, pedregosidad y rocosidad, estructura, consistencia, carbonatos libres, raíces. Formaciones especiales y otras características diagnósticas: nódulos y concreciones, panes y cementaciones, eflorescencias, cambio textural abrupto, contacto lítico y paralítico, contenido de humedad, poros.

Unidad 4: Factores formadores de suelos. Acción conjunta de los factores del medio: evolución de los suelos en función del clima. Material parental y pedogénesis. El relieve y la relación morfogénesis -pedogénesis. El factor biótico: interdependencia entre suelo - clima - vegetación y organismos. El hombre como factor formador de suelos. Teoría general de génesis de suelos: adiciones, transformaciones, translocaciones, pérdidas de constituyentes del suelo.

Unidad 5: Principales procesos pedogenéticos: melanización, eluviación-iluviación de arcillas, lixiviación, calcificación, silisificación, gipsificación, salinización y alcalinización, óxido-reducción, podsolización, rubefacción, haploidización por perturbaciones. Muestreo de suelos. La variabilidad espacio-temporal de los suelos y la elección de los sitios de muestreo. Toma de muestras disturbadas para análisis convencionales. Muestras puntuales y muestras compuestas. Muestras no disturbadas para estudios específicos. Equipos y metodologías.

Unidad 6: Categoría superior del sistema: ordenes de suelos (clasificación SOIL TAXONOMY), descripción y características morfológicas generales, presencia e importancia en el país. Usos y limitaciones.

Unidad 7: Usos, limitaciones y procesos de degradación: Capacidad de uso. Degradación, procesos y metodologías para su cuantificación. Erosión hídrica y eólica, procesos, causa y técnicas para su control. Degradación física, química y biológica: procesos, causas y técnicas para su control.

Unidad 8: Labranzas: conceptos y objetivos de las labranzas en agriculturas conservacionistas. El concepto del manejo integrado, parámetros técnicos de la labranza. Implementos para las labranzas. Arado de reja, arado de discos, rastras de discos, cincel, rastras de dientes, cultivador, subsolador, rastras rotativas. Siembra convencional y directa. Objetivos de la preparación del suelo. Efecto de las labranzas sobre las características físicas del suelo. Cobertura. Cobertura del suelo vs. pérdidas de suelo y agua, cobertura del suelo vs. plantas y sus residuos. Cultivos en contornos.

Unidad 9: Recuperación de la estructura o manejo del suelo: aportes de materia orgánica. Rotación de cultivos. Principios generales de la rotación de cultivos. Uso y manejo de los abonos verdes, concepto, funciones, características que deben ser observadas para seleccionarlos, principales especies utilizadas, manejo y efectos en las propiedades del suelo. Balance de los nutrientes. Nutrientes esenciales y su movimiento en el suelo. Fuentes principales de nutrientes. Biofertilizantes. Mecanismos de acción de los Biofertilizantes. Fijadores simbióticos del nitrógeno (*Rhizobium* y *Bradyrhizobium*). Fijadores asimbióticos del nitrógeno (*Azotobacter* y *Azospirillum*). Microorganismos solubilizadores del fósforo del suelo (Fosfórina). Micorrizas. Bioestimuladores del crecimiento. Introducción de los microorganismos Biofertilizantes en el suelo. Criterios para fertilizar. Métodos de fertilización. Principios que deben ser considerados cuando se vaya a fertilizar. Como establecer mediante estimulación, la actividad biológica del suelo.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 40 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 17: USO DE GPS EN EL MANEJO DE LOTES. PLANOS DE LOTE, CÁLCULO DE SUPERFICIES, MANEJO DE WAYPOINTS, RUTAS.

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso consistirá en clases teórico prácticas. Las mismas se desarrollarán en Gabinetes de Informática de los CEA/EESA y clases a Campo.

El uso del GPS para orientarse está siendo actualmente muy utilizado por la sociedad. No obstante, existe un cierto desconocimiento en relación a otros posibles usos.

Estas nuevas tecnologías, están tomando cada día más fuerza en la producción agropecuaria, dentro de las mismas la utilización de posicionamiento global se está adaptando a las distintas prácticas que se desarrollan en las explotaciones, como en la preparación del lote, siembra, cosecha, etc.

Por esto se busca realizar una capacitación en la cual se desarrollen los contenidos teóricos y las prácticas a campo con estos equipos.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar las competencias para el manejo de equipos GPS.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Desarrollar las principales competencias necesarias para el geoposicionamiento.

Aprender a medir superficies de lotes y estimar y calcular áreas regulares e irregulares.

Geoposicionar waypoints para toma de decisiones y muestreos.

Construir planos de potrero.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: G.P.S. Historia, generalidades. Segmentos espacial, control y equipo. Constelaciones NAVSTAR, GLONASS, GALILEO, Proyecto BEIDOU, usos.

Unidad 2: Funcionamiento. Características de los satélites; códigos sincronizados; relación tiempo distancia; precisión. Fuentes de error. Degradación intencionada. Corrección diferencial, WAAS, EGNOS, BEACON. Satélites geoestacionarios, antenas propias, etc.

Unidad 3: Uso de GPS en el medio agrario. Usos en agricultura, Equipos manuales, Banderilleros, Monitores de pulverización, Mapeadores de rendimiento, análisis de suelo geo-referenciados. Mapas de conductividad eléctrica aparente y PH. Recopilación de datos por DRONES. Monitores de siembra. Siembra variable. Pulverizadoras con aplicación variable en tiempo real, etc.

Unidad 4: Analizar la importancia del uso de estos equipos en la producción agropecuaria.

Unidad 5: Funcionamiento del paquete tecnológico. Geoposicionamiento. Recolectar información en lotes utilizando GPS.

Unidad 6: Cálculo de superficies. Construcción de Planos.

Unidad 7: Procesar la información recolectada a campo con distintos software específicos.

Unidad 8: Waypoints y Tracks. Analizar la información obtenida.

Unidad 9: Utilización de equipos manuales, waypoint, track, rutas, medir distancias, Medir superficie, búsqueda de waypoint.

Unidad 10: Procesamiento y análisis de datos. Mapsource, Basecamp, editores gráficos, Google maps. Google earth.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 30 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 18: MANEJO DE REDES SOCIALES DIGITALES PARA EMPRENDER. MARKETING DIGITAL Y PROMOCIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL LOCAL.

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso consistirá en clases teórico prácticas. Las mismas se desarrollarán en Gabinetes de Informática de los CEA/EESA y clases a Campo.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar las principales competencias, necesarias para el contacto digital en red.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Aprender a comunicar de manera efectiva y promocionar emprendimientos rurales.
Acortar la brecha digital de pobladores de la zona rural, favoreciendo su integración social.
Empoderar a la pequeña empresa rural a través del uso de las redes digitales de socialización



3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Redes sociales de uso masivo. Twitter. Facebook. Instagram. Snapchat.

Unidad 2: Construcción de estrategias comunicacionales. Direccionamiento por audiencia.

Unidad 3: Automatización de procesos. Robotización de acciones.

Unidad 4: Almacenamiento de estadísticas.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 20 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 19: CANALES DE COMERCIALIZACIÓN DIRECTOS PARA EL DESARROLLO RURAL LOCAL.

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso consistirá en clases teórico prácticas. Las mismas se desarrollarán en Gabinetes de Informática de los CEA/EESA y clases a Campo.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar las principales competencias tendientes a la venta directa de productos por parte de pequeños emprendedores.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Analizar las características de la venta de bienes y servicios a través de canales de comercialización.

Generar una estrategia de venta por canales colaborativos que promuevan la ausencia de la intermediación, promoviendo el sostenimiento de pequeños emprendedores.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Canales Indirectos. Canal indirecto largo. Se compone de: productor, acopiador, distribuidor mayorista, comercio minorista, consumidor final. Canal indirecto corto. Se compone de: productor, comercio minorista, consumidor final.

Unidad 2: Canales Directos. Local propio del fabricante. Venta mediante vendedores – viajantes. Venta persona a persona. Venta mediante el sistema de marketing directo (MKD). Venta por internet. Venta telefónica.

Unidad 3: Canales en Cooperación. Córner en puntos de venta. Stands en ferias, shoppings, exposiciones. Exhibidores en puntos de venta. Convenio entre dueño de marca más dueño de fábrica. Franquicias. Cooperativas de producción y 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 la para aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 20 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 20: CÁLCULO DE MARGENES BRUTOS GANADEROS CON PLANILLAS DE CÁLCULO.

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso consistirá en clases teórico prácticas. Las mismas se desarrollarán en Gabinetes de Informática de los CEA/EESA y clases a Campo.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Interpretar y desarrollar el concepto de Márgenes Brutos Ganaderos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Calcular Márgenes Brutos.

Calcular Costos Totales, Costos Fijos y Costos Variables.

Analizar el concepto de Punto de Equilibrio.

Analizar el concepto de Margen de Utilidad.

Desarrollar estrategias de escenario a partir del Análisis de Sensibilidad.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Costos. Costos totales directos, Costos fijos directos. Costos Variables directos. Análisis de los principales costos en el negocio ganadero. Costos directos relacionados a actividades pecuarias intensivas y extensivas. Uso de planillas de cálculo para su cálculo.



Unidad 2: Ingresos. Análisis del componente de ingresos en el negocio pecuario. Mercados ganaderos donde tomar las cotizaciones de mercado. Uso de planillas de cálculo para su cálculo.

Unidad 3: Margen de Utilidad. Análisis de la utilidad en el negocio ganadero. Cálculo. Cálculo de Rendimientos de indiferencia o puntos de equilibrio. Uso de planillas de cálculo para su cálculo.

Unidad 4: Análisis de sensibilidad. Cálculo, predicciones de escenarios de negocio. Uso de planillas de cálculo para su cálculo. Análisis de escenarios de negocio y vinculación con las principales zonas ganaderas.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 20 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 21: CALCULO DE MARGENES BRUTOS AGRICOLAS CON PLANILLAS DE CALCULO

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso consistirá en clases teórico prácticas. Las mismas se desarrollarán en Gabinetes de Informática de los CEA/EESA y clases a Campo.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Interpretar y desarrollar el concepto de Márgenes Brutos Agrícolas (en cultivos intensivos y extensivos).

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Calcular Márgenes Brutos.

Calcular costos totales, costos fijos y costos variables.

Analizar el concepto de Punto de Equilibrio.

Analizar el concepto de Margen de Utilidad.

Desarrollar estrategias de escenario a partir del Análisis de Sensibilidad.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Costos. Costos totales directos, Costos fijos directos. Costos Variables directos. Análisis de los principales costos en el negocio agrícola. Costos directos relacionados a los principales cultivos extensivos e intensivos de la localidad. Uso de planillas de cálculo para su cálculo.

Unidad 2: Ingresos. Análisis del componente de ingresos en el negocio agrícola. Mercados agrícolas donde tomar las cotizaciones de mercado. Uso de planillas de cálculo para su cálculo.

Unidad 3: Margen de Utilidad. Análisis de la utilidad en el negocio agrícola. Cálculo. Cálculo de Rendimientos de indiferencia o puntos de equilibrio. Uso de planillas de cálculo para su cálculo.

Unidad 4: Análisis de sensibilidad. Cálculo, predicciones de escenarios de negocio. Uso de planillas de cálculo para su cálculo.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 20 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 22: OPERARIO PARA MANEJO DE ENSAYOS COMPARATIVOS DE RENDIMIENTO (ECR)

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

Los ensayos comparativos de rendimiento (ECR) sirven para comparar y evaluar cultivares (variedades o híbridos) o productos agroquímicos en las mismas condiciones. Con ello se obtiene información de interés para los productores agropecuarios cuando deben elegir material para sembrar, además de para las empresas para definir la inscripción de nuevos genotipos o productos agroquímicos. La principal condición que se requiere es un suelo mayormente uniforme, además de garantizar cuidados a los cultivos para brindar las garantías de homogeneidad en las tareas que se realizan (siembra, fertilización, control de malezas, cosecha, etc.).

Los ensayos o experimentos de los cultivos extensivos de la zona se realizan en instituciones (INTA, MAA), organizaciones de productores (AAPRESID, CREA, etc.) y empresas privadas. La realización de los ensayos requiere de idoneidad en algunas habilidades y destrezas específicas, tanto para profesionales como para sus auxiliares. También deben observarse cuidados especiales para lograr ensayos útiles a los diferentes demandantes. Entre los requerimientos pueden mencionarse la planificación de los ensayos,



el manejo de los cultivos, la toma de datos y registro de observaciones y la cosecha. Actualmente no hay capacitaciones formales en el tema, ni siquiera en las carreras de agronomía.

El logro de estos conocimientos y habilidades generará oportunidades laborales en el sector de servicios de la producción agropecuaria.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Formar recursos humanos capaces de conducir ensayos comparativos de rendimiento, como auxiliares de profesionales encargados del desarrollo de cultivares o agroquímicos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Elegir un lote adecuado para implementar un ECR.

Marcar/trazar el campo experimental.

Realizar la siembra.

Tomar datos de interés (fenológicos, sanitarios, agronómicos).

Gestionar la cosecha.

Procesar las muestras pos cosecha.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Elección del lote para el ECR. Uniformidad, ubicación, sectores a evitar, seguridad.

Unidad 2: El campo experimental. Forma, diseño, marcación. Maneras de marcar líneas perpendiculares en el campo. Tamaño y forma de parcelas.

Unidad 3: Siembra. Sistemas de siembra: manual, mecánico, semimecánico. Raleo. Fertilización: pre siembra, a la siembra, pos siembra. Detección de fallas y errores, corrección. Aplicación de agroquímicos, cuidados.

Unidad 4: Registro de datos: sistemas de planillas. Formas de identificar las parcelas. Datos fenológicos por cultivo: claves de desarrollo. Datos sanitarios por cultivo: escalas para el registro de las principales enfermedades. Datos agronómicos: vuelco, desgrane, quebrado, altura, despeje, etc.

Unidad 5: Cosecha. Manual y mecánica. Cuidados. Manejo de las bolsas en el campo y luego en gabinete.

Unidad 6: Procesamientos pos cosecha. Pesada, controles. Submuestras para calidad. Peso hectolítrico, peso de mil granos. Elaboración de planillas para informe.

4.- Destinatarios:

Alumnos avanzados y egresados de escuelas agropecuarias, estudiantes universitarios de carreras agropecuarias.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 30 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 23: OPERARIO PARA SALA DE EXTRACCION DE MIEL

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

La normativa en Argentina exige cada vez más requisitos en los establecimientos en los que se manipulan diversos tipos de alimentos.

Esta exigencia proviene de las que efectúa el Mercado Internacional. La miel no tiene alternativas de sortear dichas exigencias al ser un producto exportable.

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 como operarios de Salas de Extracción de miel para realizar su trabajo, cumplir con las demandas y asegurar a los Apicultores que la miel ha sido extraída y guardada siguiendo las normas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer todo lo concerniente a la actividad en la sala de extracción. Buenas prácticas apícolas y buenas prácticas de manufactura.

Conocer las distintas zonas de la planta de extracción sus usos y sus requisitos.

Aplicar los distintos planes de manejo saneamiento y mantenimientos.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Nociones básicas de materiales a utilizar, encuadre legal de la actividad, términos técnicos y herramientas, diferentes zonas de la sala de extracción de miel.

Unidad 2: Buenas prácticas de manufactura que se implementan en las diferentes zonas de la sala. Buenas prácticas apícolas requisitos del ingreso del material melario a la sala de extracción. Documentación que debe contar el productor al momento del ingreso del material.

Unidad 3: Manejo adecuado del equipamiento, mantenimiento y saneamiento. Extractores de miel tipo y usos, cuchillo desoperculador, manuales o automáticos y batea fundidora, prensas para opérculos, bomba elevadora de miel, tanques decantadores.

Unidad 4: Elaboración de POES (Procedimientos Operativos de Saneamiento). Limpieza de equipos e instalaciones, productos adecuados para cada operación, tiempos y formas.



Unidad 5: Elaboración de MIP (Manejo Integrado de Plagas) principales puntos a tener en cuenta, tipos de plagas control y mantenimiento del mismo.

Unidad 6: Manejo de libros y planillas, libro de movimientos de sala, planillas de recepción, planillas de extracción, planillas de resumen al productor, inscripción de datos en zona planificada del tambor de miel.

Unidad 7: Principios de HACCP. (Las Salas que poseen Galpones de Acopio para la exportación, deben cumplimentar HACCP).

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 30 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

ÁREA 04: PRODUCCIÓN VEGETAL

Nº 13: PRODUCCIONES AGROECOLOGICAS EXTENSIVAS

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso tendrá 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.

El desarrollo del curso se basa en la capacitación de jóvenes y adultos de la zona de influencia del CEA o EESA, con el fin de lograr su inserción laboral con una visión de mayor sustentabilidad ambiental.

El paradigma de la sustentabilidad centra su atención en los problemas tanto de orden natural como de orden social y ambiental, en forma articulada y en propuestas de desarrollo basadas en la sostenibilidad de los recursos naturales, la diversidad en sus distintas dimensiones, la equidad social, la integralidad, la democracia participativa y la autonomía comunitaria. Los sistemas de producción agropecuarios o agroecosistemas, se apoyan en la Agroecología, disciplina que focaliza en las formas de manejo basadas en el trabajo humano, los recursos naturales, los servicios ambientales, el conocimiento de los agricultores y el bajo uso de insumos externos que conducen a sistemas de producción accesibles a los productores de menores recursos económicos. Además, toma en cuenta las

relaciones que se producen con el entorno social del proceso de producción, como son las relaciones con los consumidores y entre los mismos productores en cuanto a la equidad, el acceso a los alimentos, la nutrición, la justicia ambiental y la autosuficiencia o autodeterminación.

El problema de la sustentabilidad en el manejo de los sistemas de producción agropecuarios, involucra a diversos actores sociales en la búsqueda de enfoques científicos alternativos, con capacidad de ofrecer respuestas tecnológicas y productivas que no degraden el medio ambiente y el vínculo con la sociedad. En este sentido, el marco teórico/metodológico lo brinda la perspectiva agroecológica, ya que constituye un enfoque científico que ofrece herramientas teóricas y metodológicas con capacidad de ofrecer respuestas exigiendo una mirada sistémica, en la que deben necesariamente incluirse aspectos económicos, sociales, ambientales y ecológicos. Así, la Agroecología es un campo disciplinar que se configura a partir de los aportes de diferentes disciplinas tales como la Ecología, la Agronomía, la Sociología, la Economía, la Antropología, la Historia y a las que recurre para el abordaje de su objeto de estudio, en una aventura transdisciplinar que se sostiene en la integración de los diferentes componentes disciplinares.

Los cambios políticos, económicos, sociales, científicos, tecnológicos y comunicacionales del posmodernismo han determinado escenarios complejos que requieren de instancias educativas diferentes, para abordarlos desde la reflexión, análisis y construcción de nuevos saberes.

Esta propuesta de capacitación basada en el abordaje del paradigma de la sustentabilidad con apoyo en la Agroecología, como camino alternativo del desarrollo, se la instrumentará desde una práctica reflexiva con base en el análisis y la discusión de casos y situaciones problemáticas.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Favorecer en los participantes el desarrollo de competencias solidarias y el compromiso con la problemática socio-ambiental mediante la incorporación de elementos teóricos-conceptuales y herramientas metodológicas concretas del enfoque agroecológico y sustentable, para comprender procesos complejos y orientar proyectos de intervención en el manejo de los agroecosistemas, mejorando el aprovechamiento de los recursos naturales, priorizando los procesos bio-físico-químicos de mejoramiento del suelo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Proporcionar los conocimientos básicos y principios claves del paradigma de la Sustentabilidad y la Agroecología.

Favorecer en los participantes la reflexión y análisis de enfoques y marcos conceptuales del paradigma sustentable y la agroecología para el abordaje de los agroecosistemas pampeanos y su entorno.

Brindar las herramientas teórico-metodológicas necesarias para el abordaje y evaluación de los agroecosistemas con indicadores de sustentabilidad y su rediseño incorporando prácticas agroecológicas.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Aproximación teórica de la Agroecología como pensamiento alternativo de la Sociología Rural convencional. Los principios y dimensiones conceptuales de la Agroecología. La Agroecología como forma de vida.



Unidad 2: Los pilares epistemológicos del paradigma de la Sustentabilidad. ¿Cambio de paradigma? ¿Inconmensurabilidad? Hacia la Sociedad Sustentable. Conflictividad y grupos de resistencia.

Unidad 3: Percepción de la problemática ambiental y del desarrollo sustentable. El impacto ambiental de la agricultura moderna: ¿por qué es necesaria una agricultura sustentable?

Unidad 4: Aspectos económicos de la sustentabilidad. Sustentabilidad ecológica versus rentabilidad económica. Agrobiodiversidad y agricultura sustentable.

Unidad 5: La energía en los agroecosistemas. Eficiencia energética. Biocombustibles: ¿esperanza o utopía?

Unidad 6: El Agroecosistema. Principios ecológicos que rigen el funcionamiento de los agroecosistemas. Métodos de evaluación de los agroecosistemas y sistemas mejorados. Atributos y propiedades de la sustentabilidad. Criterios de diagnóstico, indicadores. Aplicación en agroecosistemas. Métodos cualitativos. Métodos gráficos.

Unidad 7: Repensando la práctica de extensión en los planteos agroecológicos: participación e intercambio de conocimientos. Dinámica de grupo. Transferencia de conocimientos, estrategias de investigador a productor y de productor a productor. Comunicación.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) de una trabajo grupal, mediante la exposición del caso abordado y la elaboración y entrega de un informe final, con aplicación de los contenidos teóricos y metodológicos desarrollados.

Carga horaria: 30 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria semanal).

Nº 14: HUERTA BIOINTENSIVA.

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso tendrá 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.

El desarrollo del curso se basa en la capacitación de jóvenes y adultos de la zona de influencia del CEA o EESA, con el fin de lograr su inserción laboral o capacidad micro emprendedora con una visión amplia de sustentabilidad ambiental.

El paradigma de la sustentabilidad centra su atención en los problemas tanto de orden natural como de orden social y ambiental, en forma articulada y en propuestas de desarrollo

basadas en la sostenibilidad de los recursos naturales, la diversidad en sus distintas dimensiones, la equidad social, la integralidad, la democracia participativa y la autonomía comunitaria.

Utilizando las técnicas de la agricultura química o agroindustria, la superficie necesaria de cultivo para satisfacer las necesidades de la dieta anual de una persona, es de 4350 a 8500 m² para una dieta alta en carne, de entre 2200 y 4200 m² si el consumo de carne es moderado y de 1000 m² si la dieta es vegetariana. Se estima que para el año 2020 sólo habrá disponible en el planeta entre 200 y 1600 m² por persona en los países subdesarrollados, agravado por la continua pérdida de tierras productivas por efecto de la urbanización, de la erosión hídrica y eólica y la contaminación de los suelos.

La implementación del método biointensivo de huerta puede generar una dieta completa para una persona en aproximadamente 400 m², aumentando entre 2 y 4 veces los rendimientos alcanzados con métodos tradicionales, trabajando con herramientas manuales y en forma realmente sostenible y mejorando la calidad del suelo al potenciar los procesos de fijación, incorporación por abonos orgánicos y ciclado de nutrientes.

Los cambios políticos, económicos, sociales, científicos, tecnológicos y comunicacionales del posmodernismo han determinado escenarios complejos que requieren de instancias educativas diferentes, para abordarlos desde la reflexión, análisis y construcción de nuevos saberes.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Favorecer en los participantes el desarrollo de competencias solidarias y el compromiso con la problemática socio-ambiental mediante la incorporación de elementos teóricos-conceptuales y herramientas metodológicas concretas para optimizar la producción de alimentos de calidad en base a lograr el autoabastecimiento familiar, priorizando los procesos bio-físico-químicos de mejoramiento del suelo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Proporcionar los conocimientos básicos y principios claves del paradigma de la Sustentabilidad y la Soberanía Alimentaria.

Favorecer en los participantes la reflexión y análisis de enfoques y marcos conceptuales del paradigma sustentable, la agroecología y la soberanía alimentaria como base fundamental para el fortalecimiento de las economías familiares y la producción de alimentos de calidad para el mercado ávido de mercancías no industrializadas.

Brindar las herramientas teórico-metodológicas necesarias para el abordaje, planificación y diseño de un huerto familiar/productivo que impacte en el buen vivir de la comunidad de impacto.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Efectos perjudiciales de los plaguicidas agrícolas sobre el suelo, aire, agua y la salud pública. La necesidad de producir alimentos orgánicamente, libres de venenos.

Unidad 2: Método Biointensivo. Bancal profundo. Herramientas. Abonado o fertilización. Compost. Cultivos para compost. Almacigos. Trasplante. Desmalezado. Riego. Planificación de la huerta.

Unidad 3: Cultivos protegidos. Mini invernáculo. Túnel intermedio. Túnel alto. Telas agrícolas. Telas mediasombras.



Unidad 4: Manejo orgánico de plagas y enfermedades.

Unidad 5: Productividad de una huerta y costos de producción.

Unidad 6: Comercialización de productos orgánicos. Sistemas de certificación participativa.

Unidad 7: Cultivos hortícolas.

Unidad 8: Una cocina alternativa, la cocina natural.

Unidad 9: Introducción a la permacultura.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) de un trabajo grupal o individual, con aplicación de los contenidos teóricos y metodológicos desarrollados.

Carga horaria: 36 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria semanal).

Nº 15: HUERTA AGROECOLÓGICA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El curso consistirá en el dictado de clases teórico-prácticas. De ser posible se visitarán establecimientos Hortícolas de distinta escala, situados en la zona 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 biopreparados protectores de la huerta.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Proporcionar las técnicas para la constitución de Huertas familiares y microemprendimientos 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. Trasplantes.

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 manejo agroecológico de la huerta: consociaciones y coberturas.

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: Formas de aprovechamiento de las hortalizas. Recetario.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) de un trabajo grupal o individual, con aplicación de los contenidos teóricos y metodológicos desarrollados.

Carga horaria: 40 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria semanal).

Nº 16: MANEJO Y CONSERVACIÓN DE FORRAJES

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

Existe la necesidad de parte de los productores de conocimientos en la materia de conservar forrajes. Las cadenas forrajeras suelen ser ineficientes o nulas en las explotaciones ganaderas o mixtas. Es normal ver faltas de raciones en invierno y excedentes de las mismas en primavera. Sumado a esto la necesidad de intensificar la ganadería en busca de una mayor competitividad con la agricultura por el recurso suelo. Todo esto concluye en la oportunidad de brindarles a los productores, contratistas, y público en general, un curso que brinde los conocimientos necesarios para confeccionar reservas forrajeras de calidad y aprovechar eficientemente el recurso. El curso constará de clases teórico-prácticas, y visitas a establecimientos en donde se realizan estas prácticas.

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, a través del uso de forrajes conservados y su combinación con el pastoreo directo o la suplementación con granos. Que conozcan las características deseables de un forraje conservado y como llegar a ellas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las ventajas de conservar forraje.

Interpretar como realizarlo correctamente.

Conocer las ventajas y desventajas de las distintas especies para ser conservadas y que método de conservación es el más apropiado para cada una de ellas.

Aprender a utilizar y regular las máquinas y herramientas para la conservación del forraje.

Conocer los aspectos nutricionales de los forrajes conservados.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Forrajes conservados de alta calidad: Fundamentos de la incorporación de los forrajes conservados a los procesos productivos. Diferentes tipos de conservación de forrajes (descripción). Qué tipo de forrajes producir.

Unidad 2: Henificación: definición. Composición de las pasturas. Malezas. Sanidad. Densidad de plantas. Estadio fenológico de la pastura. Estructura de la planta. Elección de los lotes. Corte: momento, altura y ancho de corte de las principales especies forrajeras, repicado, horario de trabajo, cantidad de forraje a cortar, calidad de corte. Sistemas de corte: sistema de corte alternativo por cizalla, sistema de corte rotativo. Pérdidas de calidad desde el corte a la confección de heno, ventajas del uso de los acondicionadores, acondicionado mecánico, de rodillos y a dedos o martillos. Rastrillado: altura, velocidad, momento, horario y dirección de trabajo. Recorrido del forraje. Diseños de rastrillos. Enrollado: momento de inicio y final de la confección. Arquitectura de la andana, velocidad de trabajo, alimentación de la máquina, presión de trabajo, atado, diferentes diseños de rotoenfardadoras, características destacables, recolector, correas, monitores, expulsión de los rollos. Trabajo con pasto húmedo. Enfardadoras gigantes. Almacenaje: Momento de almacenaje, lugar y ubicación, superficie, cobertura, categorización del heno durante el almacenaje. Diagnóstico durante el almacenaje de las condiciones de confección. Suministro.

Unidad 3: Henolaje: definición. Factores que determinan a calidad del henolaje empaquetado. Características de los rollos. Medición del porcentaje de humedad del forraje. Características del film y de la bolsa para henolaje. Máquinas empaquetadoras individuales. Embolsadoras de rollos Algunas tendencias y adelantos Almacenaje de los rollos Evaluación a campo del sistema de embolsado de rollos para la confección de henolaje.

Unidad 4: Silaje: la importancia de la calidad del forraje. Importancia del silaje de maíz en la alimentación animal. Silaje de maíz y/o sorgo granífero. Materiales a ensilar. Relación de aporte de sustratos de la planta de maíz a nivel ruminal. Implantación. Proceso de fermentación y estabilización del silaje. Factores a considerar para lograr calidad en el silaje. Altura de corte. Pérdidas durante el proceso de ensilaje. Pérdidas en el campo (por respiración, por fermentación, por efluentes). Método de almacenaje de los silos. Estructuras aéreas. Tapado del silo. Silaje de grano con alto contenido de humedad. Factores y regulación de la cosechadora a tener en cuenta cuando se cosecha grano húmedo.

Unidad 5: Silaje de pasturas: Eficiencia del proceso de ensilaje. Objetivo de la confección de silaje de pasturas. Factores que determinan la calidad. Factores que determinan la solubilización de las proteínas. Elección del lote o la pastura para confeccionar el silo. Pastura ideal para la confección de un buen silaje. Momento óptimo de corte. Porcentaje de humedad del forraje a picar, medición de humedad a campo. Tamaño y uniformidad de picado. Contaminación del forraje a conservar. Estructuras de almacenaje.

Unidad 6: Aditivos: Efectos en el silaje. Inoculantes bacterianos (¿Cuándo son efectivos los inoculantes, cuidados en la aplicación, en qué cultivos se deben utilizar inoculantes?). Enzimas Cuidados en la aplicación. Ácido Propiónico.

Unidad 7: Maquinarias: Uso y regulaciones de: corta-hileradoras tipo hélice para forraje, corta-hileradoras de disco con acondicionador, corta-hileradoras autopropulsadas con acondicionador, rastrillos, rotoenfardadoras, enfardadoras prismáticas convencionales y gigantes, enfardadoras prismáticas de 400/500 kg y de 800/1000 kg, picadoras autopropulsadas, picadoras de arrastre, embolsadoras de forrajes (mecanismos para realizar de manera correcta un silobolsa), acoplados forrajeros, acoplados mixers.

Unidad 8: Aspectos relacionados al manejo nutricional: Introducción. Roles de los forrajes conservados como fuente de nutrientes. Heno: características nutricionales de los diferentes tipos. Utilización: ventajas y desventajas. Henos alternativos – residuos de cosecha (rastros) ¿Cómo utilizarlos? Silajes: características nutricionales y roles en las dietas. maíz y sorgos. Granos húmedos ensilados. Silajes de pasturas: puras o mixtas. Silajes de cereales de invierno. Silajes de oleaginosas. Niveles en las raciones y formas de suministro



para todas. Otras especies forrajeras para ensilar. Fibra: la fracción más importante de los forrajes conservados. Tamaño de picado del forraje a ensilar: su determinación práctica. Importancia nutricional de un adecuado procesamiento (tamaño de partículas) del forraje. Diagnóstico de la calidad de los forrajes conservados: análisis químicos, biológicos y organolépticos. La clínica de los forrajes conservados: detección de problemas relacionados a la conservación y fermentación. Contaminación de los forrajes conservados: Micotoxinas, diagnóstico y prevención. Observación de las deposiciones fecales del animal para diagnosticar desequilibrios en la dieta.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.

Carga horaria: 40 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria semanal).

Nº 17: CALIDAD DE SEMILLAS

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

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

Incluye visita a establecimiento que cuente con uno o más lotes semillas de soja u otro cereal de invierno almacenados en silo de chapa y/o silo bolsa para uso propio. En esta visita se podrá ver cómo realizar muestreos representativos del lote de semillas.

Para el desarrollo de las clases prácticas se emplearán muestreadores manuales (de mango y sonda), homogeneizadores de muestras (Boerner), Balanza y otros elementos de laboratorio. También se utilizar como bibliografía de referencia las Reglas Internacionales de Análisis de Semillas ISTA.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Proporcionar conocimientos suficientes para que el alumno pueda obtener información apropiada sobre la calidad de un lote de semillas y en base a estos resultados, tomar decisiones de uso.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer los criterios de muestreo de un lote de semillas que aseguren la obtención de muestras y resultados representativos del lote.

Conocer los distintos análisis de calidad de semillas que permitan clasificar un lote para su uso. Entre las metodologías a estudiar se encuentran: Poder Germinativo, Pureza Físico Botánica, Viabilidad por tetrazolio, Vigor, Peso de mil semillas y Humedad.

Ganar capacidad de interpretar resultados de análisis y tomar decisiones adecuadas para la siembra de un lote de semillas.

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Muestreo. Objetivos del muestreo de un lote de semillas. Definiciones. Lote de semillas. Muestreo del lote. Obtención de la muestra para el laboratorio. Calado de bolsa, un silo-bolsa, un camión, usando distintos tipos de calador. Forma de homogeneizar y dividir la muestra correctamente.

Unidad 2: Análisis de Germinación y Vigor. Principios generales. El proceso de germinación. Interpretación de resultados.

Unidad 3: Pureza Físico Botánica y Determinación del peso de mil semillas. Objetivo de las pruebas. Metodología. Interpretación de resultados. Ejecutar análisis de pureza físico botánica de especies como soja, trigo, maíz.

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.

Requisito para la certificación: Asistencia al 80% de las clases. Aprobación con 7 (siete) o más puntos en la evaluación final.

Carga horaria: 30 módulos. (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria semanal).

Nº 18: PRODUCCION DE KIWI

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

La producción de Kiwi es una actividad incipiente en la zona sudeste, pero con gran potencial de desarrollo.

El clima es propicio para el desarrollo siendo posiblemente, que el bonaerense sea el mejor de la Rep. Argentina para el cultivo.

Las superficies son adecuadas para esta producción en cantidad y calidad, teniendo ventajas comparativas en su costo.

Con la disponibilidad de agua para riego ocurre algo muy parecido que con el recurso suelo.

El cultivo existe en la zona desde la década del 90 e incluso antes. Sin embargo el mayor crecimiento se da a partir de la última década y sigue en desarrollo. Por ello, existe una posibilidad concreta que esta actividad se transforme en breve en una producción intensiva de relevancia en la zona y posteriormente en una industria importante en recursos económicos, productivos, laborales e incluso sociales.



Existe actualmente una demanda de mano de obra calificada totalmente insatisfecha.

El curso tendrá un desarrollo teórico-práctico.

Como material didáctico, se emplearán guías impresas, transparencias, videos, herramientas, instrumentos, visitas guiadas, prácticas en explotaciones comerciales.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Adquirir los conocimientos básicos para poder colaborar activa y eficientemente en la mayoría de las tareas generales de una explotación comercial de kiwi de la zona, generando mano de obra calificada para aumentar el universo laboral de los tomadores del curso y al mismo tiempo promover el crecimiento y el desarrollo de la actividad del kiwi, y la fruticultura en general, de la zona.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer en forma básica la morfología y las condiciones de desarrollo de las plantas de Kiwi.

Adquirir conocimientos sobre los distintos modelos de producción.

Reconocer las principales variedades y los principales sistemas de conducción y producción.

Adquirir conocimientos básicos de reproducción, riego, fertilización.

Lograr conocimientos más acabados de plantación, tutorados, poda, atado polinización, raleo, cosecha, control de malezas, mantenimiento de cortinas.

Implementar conocimientos básicos del empleo seguro de agroquímicos.

Poseer un panorama general de la clasificación, conservación y comercialización de los frutos.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Aspectos relevantes del cultivo, Situación actual.

Unidad 2: Características generales. Biología: Variedades. Haiward. Summer. Baby. Varios. Requerimientos climáticos. Condiciones óptimas de desarrollo. Necesidades de horas frío. Resistencia a heladas.

Unidad 3: Requerimientos del suelo: Textura, Estructura. Materia Orgánica, Drenaje.

Unidad 4: Cortinas de protección: Mallas. Cercos vivos. Variedades. Mantenimiento.

Unidad 5: Riego: Requerimiento hídrico, Sistemas de Goteo y Microaspersión.

Unidad 6: Preparación del suelo.

Unidad 7: Mecanización.

Unidad 8: Techo. Ausente. Plano. Capilla.

Unidad 9: Propagación: Producción por semillas, Propagación por estacas, Injertos.- Plantación y diseño del huerto: Época, Profundidad, Relieve, Plano Y Camellones. Escorrentía superficial.

Unidad 10: Control de Heladas: Protección de flores y brotes. Protección de troncos.

Unidad 11: Fertilización: Química. Orgánica.

Unidad 12: Control de malezas: Químico. Mecánico. Principales plagas y enfermedades. Mulching.

Unidad 13: Conducción y poda: Poda Verde, Formación, GDC, T Bar y Parral. Fructificación. Cargadores anuales: Libre y Supa Vine (Zespri). Cargadores semipermanentes: Poda bajo impacto y Pitones y cargadores.

Unidad 14: Polinización. Cosecha de polen. Conservación. Aplicación: Húmedo y Seco.

Unidad 15: Raleo manual.

Unidad 16: Cosecha: Por calibre. "Al barrer". Índices de madurez. Medición.

Unidad 17: Seguridad y prevención de accidentes.

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.

Requisito 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/EESA, resolverá la carga horaria semanal).

Nº 19: INTRODUCCIÓN AL DISEÑO DE JARDINES SUSTENTABLES

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

La diversidad de especies vegetales que se ofrecen hoy en el mercado hace que las mismas se hayan convertido en un elemento más de la decoración y en la mayoría de los casos poco se sabe de sus características y hábitos de crecimiento.

Dado que las plantas son seres vivos, que reaccionan en forma marcada frente a factores diversos, como la falta o abundancia de lluvia, el sol, las heladas y la temperatura ambiente, los periodos de floración pueden fluctuar de un año a otro. También la constitución del suelo tiene un efecto importante sobre el desempeño de las distintas plantas. Por lo que el desafío para sostener un jardín atractivo todo el año depende mucho de la planificación del mismo y el conocer que especies son adecuadas para cada situación agroclimática, sin dejar de lado estilos arquitectónicos y dimensiones del entorno en que se emplaza nuestro espacio verde. Nunca antes los jardineros tuvieron tantas plantas diferentes a su disposición para jugar con ellas en sus jardines. Pero el tenerlas a disposición no es suficiente. El sentido más



profundo de la jardinería es pensar en las necesidades de nuestras plantas y en crear espacios amigables con el ambiente, utilizando racionalmente los recursos naturales no renovables de manera de maximizar su aprovechamiento y especies vegetales que estén adaptadas a cada lugar de cultivo, por ejemplo las plantas nativas.

Para el abordaje de las temáticas a desarrollar se utilizará la modalidad de taller en las cuales la teoría se apoyará en la práctica, donde cada participante a partir de la resolución de situaciones reales de intervención de un espacio urbano o rural, podrá adquirir las habilidades necesarias para llevar adelante un pequeño proyecto de diseño de un espacio verde. Se utilizarán materiales en formato papel y digital, fotografías y videos y elementos necesarios para el dibujo de planos de plantación, entre otros.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Brindar las herramientas necesarias para que el Jardinero logre resolver situaciones logísticas, de diseño y las alternativas más adecuadas de elementos que los constituyen (plantas, sustratos, estructuras, senderos, etc.) de modo que convengan al usuario y se adapten al entorno introduciendo a la naturaleza en el jardín e integrándolo al paisaje.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Interpretar el entorno como parte fundamental para comenzar con la tarea de intervención de un espacio verde.

Analizar la historia del diseño de jardines como pieza fundamental para comprender como evolucionaron los estilos como producto de un entorno social.

Interpretar y conocer las variables climáticas como factor fundamental en la filosofía del diseño, así como también la zona en que se encuentran y las plantas que se adaptan a cada situación.

Adquirir destrezas en el manejo de herramientas básicas de dibujo de manera de poder plasmar en un bosquejo sencillo la planificación del espacio verde y sus partes constitutivas.

Identificar estilos de jardines de manera de poder adaptarlos a los usos y costumbres del propietario y su zona en función de minimizar el mantenimiento y maximizar el uso de los recursos por ejemplo el agua.

Conocer los pasos para llevar a cabo un diseño, las soluciones de diseño y estilo y las partes constitutivas de un jardín (estructuras, sistemas de riego, setos vivos, macizos, borduras, pérgolas, iluminación, entre otros).

Identificar las especies de plantas que se adaptan a cada situación de cultivo, sus hábitos de crecimiento, atractivos ornamentales, asociaciones, mantenimiento y formas de comercialización de las mismas teniendo en cuenta un criterio de adaptabilidad al medio.

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Que es un jardín. El jardín dentro de su entorno. Historia de los jardines. Variaciones climáticas y estacionales. Integrar el paisaje.

Unidad 2: Aprender a diseñar. Principios de diseño y su lenguaje. Técnicas básicas de dibujo. Alternativas de diseño. El diseño en cuadrícula, elección y uso. El plano terminado, interpretación de un plano de plantación.

Unidad 3: Estilos de Jardines. Principios de estilo. Estilo rural. Estilo formal. Jardines urbanos. Jardines costeros, templados, boscosos, mediterráneos y tropicales. Jardines y Praderas. Jardines en zonas áridas y húmedas.

Unidad 4: Elementos de diseño. Límites. Niveles. Superficies. Mobiliario. Alternativas de uso eficiente del agua. Asociaciones en las plantaciones. Acondicionar el suelo.

Unidad 5: Jardines en zonas húmedas. Soluciones para un jardín acuático. Vistas a un lago. Análisis de un plano. Esquema para un terreno húmedo: Estanques naturales. Plantación. Elección de especies

Unidad 6: Jardines y praderas. El jardinero en la pradera. Llanos abiertos. Esquema y plantación. Crear una pradera. Elección de especies.

Unidad 7: Jardines en zonas desérticas "Xeriscapes". Condiciones generales. Vida en el desierto. Análisis de un plano. Esquema y mantenimiento de un jardín árido. Elección de especies.

Unidad 8: Jardines urbanos. El jardinero urbano. Jardín con enfoque silvestre. Esquema urbano: Análisis de un plano. Jardines vanguardistas y modernos. Plantar en macetas y solados. Favorecer el desarrollo de la fauna. Elección de especies.

Unidad 9: Uso de flora nativa en jardines sustentables. Definición de planta nativa. Fitogeografía en Argentina. Especies de árboles, arbustos y herbáceas con valor ornamental. Conservación de especies nativas: Áreas naturales y corredores ecológicos urbanos. El diseño con plantas nativas.

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.

Requisito 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/EESA, resolverá la carga horaria semanal).

AREA 05: AGROINDUSTRIA

Nº 11: RESPOSTERIA BASICA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.



Distintas acciones han sido desarrolladas por planes Nacionales, Provinciales y Municipales por las que se han aportado oportunamente herramientas para la generación de nuevos productores/emprendedores urbanos y urbanos rurales.

El área de la provincia de Buenos Aires cuenta con una cantidad importante de este tipo de acciones ya que, de acuerdo a las características socio – económicas y condiciones ocupacionales, muchos de sus habitantes se dedican a desarrollar micro emprendimientos destinados al empleo familiar.

Uno de los rubros más abordados por cuestiones idiosincrásicas por este tipo de emprendimientos ha sido la elaboración de productos alimenticios y dentro de ellos los farináceos y sus derivados. En parte esto se debe a la facilidad de obtener las materias primas para su elaboración, así como por la aceptación general que los mismos tienen en la población.

A su vez resulta necesario que los elaboradores de estos productos, por ser manipuladores de alimentos reciban una formación como tales, más allá de las técnicas específicas que provee el curso en sus contenidos teórico –prácticos.

Su desarrollo está destinado a la capacitación de jóvenes y adultos para que adquieran los conocimientos básicos de la Repostería, se abordarán elementos de la constitución y calidad de las materias primas para la producción de los productos. En las clases prácticas se emplearán implementos de uso corriente en la elaboración para que los puedan aplicar a la vida diaria o les permita lograr su inserción laboral.

Se motivará a los alumnos en la lectura, la observación y medidas de buenas prácticas de manufactura.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Lograr que los participantes del curso adquieran las habilidades requeridas para la producción de productos de repostería, brindando a los emprendedores urbano y urbano rurales los conocimientos y destrezas necesarios para mejorar las condiciones de elaboración de sus productos farináceos, con el fin de mejorar la eficiencia en la producción y la calidad de los mismos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Integrar conocimientos teóricos-prácticos en las buenas prácticas de higiene, manipulación y elaboración de productos de pastelería, comprendiendo la importancia de los controles bromatológicos y el riesgo que implica la mala conservación de los productos envasados en las distintas formas que existen.

Reconocer las condiciones adecuadas de las materias primas para la elaboración correcta de productos de confitería.

Evaluar los distintos tipos de masas y los distintos equipos para su acondicionamiento.

Generar destrezas en la utilización de maquinarias y utensilios.

Elaborar medios y procedimientos para poder presentar al consumidor un producto de calidad.

Analizar la organización de la actividad.

Calcular de costos de producción.

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: El concepto de pastelería: La pastelería y sus condiciones. Materiales y equipos necesarios para las elaboraciones. Condiciones de buenas prácticas de manufactura aplicadas a la pastelería (BPM) Pautas y condiciones para la manipulación correcta de los alimentos generados por la pastelería. Los pasos del proceso de seguridad alimentaria aplicados a la pastelería.

Unidad 2: Masas con féculas: Los tipos de féculas más comunes. Requerimientos para su selección y manipulación en la elaboración de sus preparados. Las condiciones de su mezcla con los distintos líquidos, su uso como espesante en la repostería. Elaboración tipo: Alfajores de maicena.

Unidad 3: Masas de básicas con cocción: Sus ingredientes comunes: huevo, leche, y secos (variantes) Alternativas de tinción y saborización, formas y técnicas. El uso de especias y esencias. Técnicas básicas de decoración y relleno. Elaboraciones tipo: Los muffins y los bizcochuelos.

Unidad 4: Masas a partir de preparaciones secas (con cocción) Los ingredientes comunes: azúcar, secos, saborizantes y colorantes naturales (cacao, especias), tipos de cocción. Tiempos de elaboración y manipulación. El uso de rellenos: tipos y variantes. Preparaciones tipo: Pastafrola y masa base de tartas de distintos tipos (chocolate, ricota, fruta etc.).

Unidad 5: Masas a partir de preparaciones secas (sin cocción) Los ingredientes y su manejo: Secos, edulcorantes, saborizantes, materia grasa – el uso de especias y esencias – Tiempos de elaboración y manipulación. El uso de rellenos. Preparaciones tipo: tarta de manzanas/frutos rojos.

Unidad 6: Masas especiales Sus condiciones y formas, el uso de los diferentes ingredientes (secos, agua, azúcar, materia grasa, huevo, colorantes, esencias) formas de presentación: masitas secas. Masa bomba.

Unidad 7: Rellenos y coberturas: glasé y manejo de masa. Merengues. Diferentes tipos de rellenos: crema pastelera, chocolate, crema de limón, dulce de leche. Su elaboración y preparación. Forrado de tortas con diferentes tipos de cobertura. Decoración según eventos.

Unidad 8: Análisis de costos 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 para la aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 40 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).



Nº 12: ELABORACION DE PASTAS ARTESANALES

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El presente, tiene como objetivo la elaboración de las pastas frescas y caseras destinado a alumnos que quieren perfeccionarse o desarrollar nuevos emprendimientos.

El mismo tendrá un desarrollo teórico-práctico, empleándose materiales didácticos impresos y visuales.

Se procederá al adiestramiento de los alumnos en la manipulación de diferentes materias primas utilizadas en estos productos y se hará hincapié en los cuidados de seguridad y control en las prácticas a realizar, incorporando las normas de buenas prácticas de manufactura.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Adquirir conocimientos y características teóricas-prácticas acerca de los tipos de pastas frescas simples y rellenas integrando a los alumnos en situaciones laborales que los permitan desarrollar la responsabilidad y afianzar la capacidad de trabajo en equipo conociendo y aplicando las buenas prácticas de manufactura.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Aprender a elaborar masas de pastas frescas simples y rellenas.

Adquirir conocimientos, habilidades y destrezas en la utilización de diferentes clases de harinas y semolines.

Utilización y empleo de máquinas y utensilios en la elaboración de pastas caseras simples y rellenas.

Fomentar la higiene del lugar de trabajo y el aseo personal (manos, gorro, delantal y utensilios).

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

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Características de la harina que genera cada cereal. Clasificación de las harinas y cereales. Elementos a utilizar para la elaboración de pastas (maquinarias: sobadora, amasadora, balanza, jarras medidoras, etc.).

Unidad 2: Buenas Prácticas de Manipulación. Plan de limpieza y desinfección del área de trabajo, importancia de la higiene personal. Producción de masa básica para tallarines. Masa de hierbas (perejil, albahaca). Análisis de costos.

Unidad 3: Producción de caseritos al huevo. Pastas generalidades. Análisis de costos.

Unidad 4: Pastas simples características. Producción de fideos de morrón, fideos de espinaca. Diferentes tipos de cocción de las pastas. Análisis de costos.

Unidad 5: Producción masa de raviolos. Relleno de verdura. Utilización de maquina sobadora. Análisis de costos.

Unidad 6: Producción de capelletinis masa y rellenos de espinaca, pollo y queso. Análisis de costos.

Unidad 7: Producción de sorrentinos. Masas y rellenos de jamón y queso y cuatro quesos. Análisis de costos.

Unidad 8: Producción de canelones. Elaboración de masa de crepes. Relleno de acelga, queso y ricota. Análisis de costos.

Unidad 9: Producción de fideos al huevo. Técnica de amasado. Análisis de costos.

Unidad 10: Producción de raviolos de masa de espinaca. Relleno de espinaca y queso. Análisis de costos.

Unidad 11: Producción de tallarines de salvado. Harinas integrales en la elaboración de pastas. Cantidad de pastas por persona. Análisis de costos.

Unidad 12: Producción de canelones masa de espinaca. Relleno de espinaca y queso. Método de conservación de las pastas. Análisis de costos.

Unidad 13: Producción de pastas rellenas. Lasaña: masa, rellenos de pollo, carne, verdura. Análisis de costos.

4.- Destinatarios:

Emprendedores locales, comerciantes, auxiliares de cocina en comedores escolares, en hospitales y otras instituciones e integrantes de la comunidad en general. 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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 30 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 13: MANIPULACIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA CELÍACOS

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 alimentos aptos para celíacos y correcta manipulación. 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 seguras 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

Promover el conocimiento y la divulgación de las características de la enfermedad celíaca e Integrar conocimientos teórico-prácticos en las buenas prácticas de higiene, manipulación y elaboración de productos aptos para celíacos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Contribuir a mejorar la calidad de vida del celíaco y su familia.

Promover una alimentación sana y segura.

Originar una segura manipulación de alimentos para celíacos.

Instruir en la selección de alimentos seguros.

Dar a conocer las pautas básicas de elaboración de alimentos para celíacos.

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

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.

Generar ideas originales a partir de productos tradicionales, basándose en productos para celíacos.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: La enfermedad celíaca, síntomas. Alimentación saludable. Plan de alimentación recomendado para celíacos. Sellos sin gluten e identificación de alimentos.

Unidad 2: : Materias primas: Información nutricional. El gluten propiedades funcionales en panificados. Cereales que lo contienen. Significado del término sin TACC.

Unidad 3: Alimentos permitidos, dudosos y prohibidos. Identificación y selección adecuada. Medicamentos sin gluten.

Unidad 4: Pautas básicas en la manipulación de alimentos. Comer fuera de casa. Contaminación Cruzada con Gluten.

Unidad 5: Almacenamiento de los productos. Cocción de los productos. Recetas y tecnología de elaboración. Aditivos alimentarios.

Unidad 6: Elaboración artesanal de productos panificados aptos para celíacos.

4.- Destinatarios.

Personas celíacas y su entorno. Trabajadores de industrias, comercios, comedores, escuelas que manipulen alimentos. Conforme a 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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 24 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 14: PRODUCCIÓN ARTESANAL DE CERVEZA

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

La producción artesanal de cerveza ha tomado impulso en varias localidades de nuestra provincia, asociada a procesos vinculados con el turismo rural y el desarrollo local de pequeñas comunidades del interior.

A su vez grupos de emprendedores de sectores, urbano-rurales como urbanos han visto en este tipo de producción una salida a sus inquietudes de desarrollo personal y comercial integrando esta producción a otras artesanales.

La cerveza artesanal, es reconocida por el público argentino, quien en las tres últimas décadas ha triplicado el consumo de cerveza, haciendo de ésta una bebida propia de los hábitos cotidianos.

Esto sumado a la asociación de atributos tales como lo natural y lo artesanal han hecho de los modelos de elaboración como el propuesto una nueva demanda de muchos de los consumidores.

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 cerveza y las implicancias que esto tiene en las distintas variedades que existen actualmente.

En las clases prácticas se emplearán implementos de uso corriente en la elaboración de este producto haciendo hincapié en diferentes alternativas tecnológicas dentro del campo de la producción artesanal.

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 higiene, seguridad y control de buenas prácticas de manufactura y manipulación alimentaria.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a los cursantes, en la elaboración de cerveza artesanal, siguiendo las normas de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, durante todos los procesos que la

elaboración demande, buscando la internalización de estos conceptos para su uso en la vida cotidiana.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconocer las materias primas necesarias para elaborar una cerveza artesanal de calidad.
Evaluar las condiciones adecuadas para la elaboración correcta de este producto.
Evaluar los distintos tipos de equipos e instalaciones para el desarrollo de un emprendimiento familiar comercial.
Desarrollar protocolos de elaboración bajo normas de correcta manipulación e higiene alimentaria.
Comprender la importancia de los controles bromatológicos y el riesgo que implica la mala conservación de los productos envasados.
Reconocer variantes y calidades de cervezas de distinto origen.
Realizar análisis de costos para el desarrollo de un emprendimiento de elaboración artesanal de cerveza.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: La cerveza: breve reseña de su origen como emprendimiento biotecnológico del hombre. La cerveza en la actualidad, su consumo mundial y su consumo en la Argentina. Definición desde el código alimentario. Requerimiento que se establecen en la legislación para su elaboración.

Unidad 2: Las materia prima para la elaboración de la cerveza: agua, malta, lúpulo y levaduras; condiciones generales. La importancia de la calidad del agua en la elaboración. Aspectos físico químicos a considerar de las aguas disponibles según la zona.

Unidad 3: Maltas y lúpulos. Las maltas: su origen, variantes según cereal y formas de elaboración. Condiciones a tener en cuenta a la hora de su elaboración. La relación dentro el tipo de malta empleada y el tipo de cerveza obtenida por la coloración. El lúpulo: variedades. Breve reseña de sus aspectos botánicos y de su producción (zonas del país donde se produce). Las variedades y su relación con el bouquet de las cervezas los "IBU" y su cálculo, formas de ajuste. Presentación y calidades de lúpulo.

Unidad 4: Las levaduras: qué son y cuáles son sus variedades. Condiciones para su desarrollo y actividad dentro de la producción cervecera. Aspectos a considerar en cuanto a su conservación y actividad en la producción artesanal. La importancia en el proceso de las levaduras en la obtención de una buena cerveza. Riesgo de su mal manejo.

Unidad 5: Equipos e instalaciones: El ambiente de trabajo y el lugar para el desarrollo de la elaboración: mesadas. Métodos de limpieza e higiene. El equipo básico para la elaboración. Fermentadores, recipientes, destiladores, embotelladoras, utensilios y elementos de laboratorio básicos. Distintas calidades y condiciones de materiales. Lugares para depósito y guarda de materias primas, productos y materiales. Exigencias edilicias básicas para iniciar un emprendimiento.

Unidad 6: La técnica de elaboración: malteado del grano técnicas más comunes para el grano de cebada. Molienda formas de realización, la importancia de una buena molienda. El Macerado el Filtrado y Lavado. El hervido o "cocido", las temperaturas de trabajo, modelos

simple, escalonados, y de doble y triple cocción. La fermentación tiempos y formas. El envasado y la carbonatación, su importancia. Calidades y tipos de envases y su cierre.

Unidad 7: Calidades de cerveza. Formas de denominación. Formas de presentación de los productos, su relación con el concepto de artesanal. Costos de elaboración, pautas básicas para su cálculo. Producción de cervezas de fantasía breve reseña de sus características. Cálculo de la graduación alcohólica final. Cálculo de rendimiento.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 24 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 16: ELABORACION ARTESANAL DE CHOCOLATES Y BOMBONES

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

El presente, tiene como objetivo la elaboración de chocolates y bombones destinado a alumnos que quieren perfeccionarse o desarrollar nuevos emprendimientos.

El mismo tendrá un desarrollo teórico-práctico, empleándose materiales didácticos impresos y visuales.

Se procederá al adiestramiento de los alumnos en la manipulación de diferentes materias primas utilizadas en estos productos y se hará hincapié en los cuidados de seguridad y control en las prácticas a realizar, incorporando las normas de buenas prácticas de manufactura.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a los cursantes en las buenas prácticas de higiene y manipulación de materias primas particulares.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconocer las condiciones de la materia prima para la elaboración correcta de este tipo de producto.

Comprender la importancia del trabajo respetando las normas de higiene y seguridad.

Formar equipos de trabajo donde se respete la opinión y la idiosincrasia del otro.

Mejorar los ingresos particulares mediante pequeños proyectos de producción de chocolates artesanales.

Generar espacios de encuentro para que surjan asociaciones de emprendedores.



3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Presentación. Normas de higiene y seguridad para el trabajo con chocolate. Tipos de chocolate. Templado, métodos. Utensilios y materiales necesarios.

Unidad 2: Bombones rellenos, técnicas, diferentes tipos. Preparación de las partes para el relleno.

Unidad 3: Preparación del chocolate para realizar figuras, bombones, huevos de pascuas, adornos.

Unidad 4: Bombones de licor, técnica artesanal. Puntos del almíbar.

Unidad 5: Chocolate tipo Bariloche. Marroc.

Unidad 6: Esculturas en chocolate.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 36 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

Nº 18: ELABORACION DE ALFAJORES REGIONALES

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 de las clases prácticas se utilizarán implementos para la elaboración de estos productos.

Se procederá a adiestrar a los alumnos en técnicas de elaboración y producción de alfajores y dulces para cada tipo de alfajor y sus baños correspondientes.

Se hará hincapié en seguridad a la hora de elaborar y buenas prácticas de manipulación de alimentos.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Integrar conocimientos teórico/prácticos en las buenas prácticas de higiene y manipulación y elaboración de alfajores regionales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

Evaluar los distintos envases y equipos para su acondicionamiento.

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

Elaborar medios y procedimientos para poder presentar ante el consumidor un producto artesanal.

Generar iniciativas a partir de productos tradicionales para realizar distintas variedad de productos.

3.- Desarrollo temático/ programa.

Unidad 1: Cereales. Características de la harina, harinas enriquecidas. Características y composición de todas las materias primas usadas para elaboración. La importancia de la calidad de estos productos y conservación.

Unidad 2: Equipos mínimos como para comenzar un microemprendimiento, usos y características de cada uno. Higiene en lo personal y de lugar de trabajo. Vestimenta adecuada para elaborar. Matemáticas: operaciones fundamentales con números enteros y decimales. Generalidades sobre venta- compra- presupuestos. Legales. Relaciones humanas, crear buenos vínculos.

Unidad 3: Elaboración de alfajores cordobeses. Elaboración de mermeladas de frutas para utilizar como relleno, baños, glaseados.

Unidad 4: Elaboración de dulce de leche. Elaboración de alfajores de maicena.

Unidad 5: Elaboración de alfajores bonaerenses.

Unidad 6: Elaboración de alfajores marplatense. Chocolate: templado y uso para realizar coberturas. Merengue italiano.

Unidad 7: Elaboración de alfajor formoseño. Elaboración de dulce de zapallo.

Unidad 8: Elaboración de distintos glaseados para cubiertas. Elaboración de alfajor santafecino.

Unidad 9: Elaboración de colaciones cordobesas.

Unidad 10: Elaboración de hojaldre.

Unidad 11: Elaboración de alfajores de hojaldre.

Unidad 12: Elaboración de tabletas provinciales o norteñas. Elaboración de almíbar para cubierta.



Unidad 13: Elaboración de mermeladas de frutos rojos. Elaboración de alfajores fueguinos.

Unidad 14: Elaboración de alfajores jujeños y salteños.

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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 36 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).

JORNADAS TÉCNICAS

BIENESTAR ANIMAL EN LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN

1.- Descripción de la Jornada y perspectivas.

El Bienestar Animal representa el modo en que un animal afronta las condiciones de su entorno, considerando que se encuentra en condiciones de bienestar si puede experimentar las 5 libertades: ausencia de hambre, de sed y de malnutrición; ausencia de miedo y estrés sostenido; ausencia de incomodidades (físicas y térmicas, entre otras); ausencia de dolor, lesión y/o enfermedad; y libertad para manifestar un comportamiento natural. El Bienestar Animal desde el punto de vista ético contempla el buen trato a los animales, la tenencia y la producción de animales domésticos por los beneficios que el hombre obtiene de su uso con fines de trabajo, producción, deporte, investigación y/o educación, sino que además posee bases científicas respecto de su impacto negativo sobre el rendimiento productivo.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Formar a jóvenes y adultos, bajo un enfoque práctico, en jornadas en buen manejo de animales durante su tenencia, producción, concentración, transporte y faena.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Propiciar el conocimiento de los principios de bienestar animal asociados a la producción de animales para consumo humano.

Capacitar en el diseño, construcción y mantenimiento adecuado de las instalaciones apropiadas para la crianza de animales de producción.

Formar en el uso consciente de medicamentos preventivos o para tratamiento, incluyendo la vacunación y el sacrificio humanitario.

3.- Desarrollo temático/ programa:

- Cinco libertades de bienestar animal
- Cuidado de los recursos naturales y medio ambiente
- Técnicas de sacrificio humanitario y compasivo
- Uso racional de medicamentos
- Sanidad, atención veterinaria y buenas prácticas zootécnicas.
- Eliminación de animales muertos
- Bioseguridad
- Indicadores de bienestar animal en bovinos, porcinos, equinos, ovinos, caprinos, aves, y conejos.
- Aspectos generales del comportamiento natural de las especies domésticas.

4.- Destinatarios:

Alumnos y docentes de escuelas agrarias, familias rurales, propietarios y todo personal vinculado al manejo de animales de producción.

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.

OVINOS EN LA CUENCA DEL SALADO

1.- Descripción de la Jornada y perspectivas.

En la Cuenca Del Salado la producción ovina forma parte de las pequeñas y medianas producciones, sin embargo ha sufrido una notable caída ocasionada por diferentes factores socioeconómicos y culturales. Por un lado, el avance de la agricultura que desplazó, como en otras regiones del país, a la ganadería; por otro lado la falta de incorporación de tecnologías.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Promover desde la educación No Formal la capacitación en Producción ovina, mediante jornadas teórico prácticas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS



Dictado de jornadas de Manejo de Majadas a los diferentes actores del medio rural.
Contribuir al desarrollo local de la región.
Capacitar recursos humanos de acuerdo a las necesidades del sistema productivo local.
Contribuir con la capacitación a los Entornos Formativos Ovinos de las Escuelas Agrarias de la región.
Promover el trabajo rural y su importancia en el cuidado del medio ambiente, bienestar social y animal.
Aportar nuevas herramientas que permitan fortalecer los vínculos y la comunicación de los distintos actores intervinientes.
Formar recursos humanos que permita la inclusión en el ámbito socio laboral.
Aportar conocimientos y asesoramiento sobre planificación, gestión, comercialización, legislación y seguridad laboral de un sistema productivo.
Incentivar nuevos emprendimientos en producción de carne y agregado de valor.
Capacitar a jóvenes y adultos en la elaboración de chacinados, quesos, dulce de leche y derivados de la especie ovina, fomentando esta práctica en las demás escuelas agrarias de la región para abastecer a las mismas y a la comunidad.
Transmitir la importancia sanitaria en la elaboración y manipulación de alimentos.
Incentivar el trabajo en equipo y asociativismo para fortalecer la capacidad de participación e integración a grupos humanos.
Promover la formación de empresas familiares rurales.
Brindar conocimientos sobre seguridad e higiene a lo largo de la cadena de producción de alimentos de origen animal.
Garantizar el desarrollo de competencias necesarias para la producción en forma sustentable y rentable, en condiciones de sanidad y calidad.

3.- Desarrollo temático/ programa:

- **Introducción.** Biotipos y razas. Lana, carne, leche, doble y triple propósito. Rusticidad y prolificidad. Docilidad y heredabilidad. Sistemas productivos. Características de las zonas de producción. El fotoperíodo y su importancia.
- **Manejo Nutricional.** 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, con cordero al pie y seca. Alimentación para borregas de reposición y capones de consumo. Campo natural, pasturas mejoradas, verdes de verano e invierno, rastrojos de cosecha fina y gruesa. Curvas forrajeras.
- **Manejo Reproductivo I.** 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. Conocimientos de anatomía y fisiología reproductiva. Período de servicio. Tipos de servicios. Servicio natural vs. Inseminación Artificial. Manejo pre-servicio. Toma de registros.
- **Manejo Reproductivo II.** Parición: recorrido de la majada, modos de hacerlo. Uso del cayado. Atención de borregas primerizas. Uso de los reparos.
- **Señalada y Destete.** Objetivos y formas de realizarla. Certificación de propiedad "tradicional". Enfermedades relacionadas al manejo. Prácticas preventivas, adaptado al Calendario Sanitario. 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. 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.

- **Selección.** La cabaña ovina y su papel como productora de animales mejoradores.
- **Lana.** Métodos de esquila: tradicional y “desmaneada”, “Tally Hi” o “Bowen”. El sistema PROLANA. Dificultades surgidas de un sistema más complejo. Actores y Responsables.
- **Manejo Sanitario.** Elaboración de un plan sanitario adaptado a cada sistema productivo. Vacunas: Pautas de higiene, conservación y uso. Salud y Enfermedad. Reconocimiento de una oveja sana y una enferma. Bienestar Animal.
- **Enfermedades.** Enfermedades más frecuentes de los ovinos. Fiebre aftosa. Mancha y Gangrena gaseosa. Toxemia de la preñez. Neumonía. Pietín. Enterotoxemia. Carbunco o Grano malo. Medidas preventivas y métodos diagnósticos. Parasitosis internas y externas. Gusano de cabeza. Piojos. Sarna. Zoonosis. Importancia. Medidas preventivas durante todo el ciclo de producción. Manejo y uso racional de medicamentos.

4.- Destinatarios:

Pequeños y medianos productores, trabajadores rurales, emprendedores, estudiantes de los distintos niveles educativos, jóvenes y adultos no escolarizados, docentes y alumnos de la Educación Agraria, técnicos y profesionales.

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.

PORCINOS EN LA CUENCA DEL SALADO

1.- Descripción de la Jornada y perspectivas.

La producción de cerdos en nuestro país, se inició como una actividad secundaria dentro de los establecimientos agropecuarios, principalmente en zonas donde se cultivaba maíz. De esta forma, fue adquiriendo distintos niveles de relevancia de acuerdo a la relación entre los precios de los granos y de la carne. Actualmente, el sistema de producción porcina ha incrementado su importancia, debido a la mayor demanda causada por el aumento de consumo a nivel nacional, y como es sabido la carne de cerdo, hoy día, es la de mayor consumo en el mundo.

En el ámbito local, debido a que nos encontramos en una zona geográfica (cuenca del salado) óptima para la producción de cerdos, se detecta constantemente la necesidad de capacitación tanto a productores chicos, medianos o grandes, como así también a futuros empleados de los criaderos porcinos, ya que la apertura de nuevos establecimientos dedicados a la producción en cuestión, traería aparejada la creación de nuevos puestos de trabajo.

Es importante capacitar a jóvenes y adultos escolarizados y no escolarizados, como así también a productores, en producciones alternativas como esta, ya que se requiere actualización permanente en conocimientos de producción de cerdos a través de esta Jornada Porcina de la Cuenca del Salado.



2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Trasladar conocimientos actuales teórico-práctico de la Producción de cerdos, en la zona de la cuenca del salado, capacitando docentes, alumnos, empleados y productores.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Capacitar productores que se inicien en un nuevo sistema productivo.

Capacitar docentes para que difundan la actividad de la producción porcina.

Capacitación de jóvenes y adultos para que aumenten su posibilidad de nuevos empleos.

Generar nuevos recursos humanos.

Actualizar a productores que ya estén en la actividad de producción porcina.

3.- Desarrollo temático/ programa:

- Cooperativismo o asociativismo de pequeños y medianos productores
- Actualización de temas técnicos de la producción porcina.
- Valor agregado a la producción porcina

4.- Destinatarios:

Jóvenes y adultos escolarizados y no escolarizados. Productores. Docentes. 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.

BUENAS PRACTICAS DE FAENA DE CERDOS PARA AUTOCONSUMO.

1.- Descripción de la Jornada y perspectivas.

La elaboración de chacinados (chorizos frescos, morcillas, chorizos secos, otros) representa una práctica tradicional en muchas familias productoras de la Argentina y de la Cuenca del Salado; en particular en la Provincia de Buenos Aires para su autoconsumo. Dicha práctica a su vez está compuesta por el proceso de faena de los cerdos "carneada" (capones y/o cerdas refugo) que se realiza en época invernal.

La carne de cerdo tiene un inconveniente, al ser infectada por un parásito llamado *triquinella spiralis*, produce una enfermedad zoonótica cuando el hombre consume esta carne sin ser procesada con temperaturas altas. Surge aquí un punto crítico de control.

La casuística de dicha enfermedad podría reducirse drásticamente con la aplicación de un examen diagnóstico en laboratorio con la carne del cerdo, cuando se destine a la elaboración de embutidos que no tengan un proceso de cocción.

Sin embargo siguen apareciendo focos de la enfermedad como consecuencia de varios factores, como ser algunas dificultades en la concientización, en el diagnóstico y también

dificultades en el control de la elaboración; como así también la propia ignorancia de productores y consumidores que consumen chacinados sin el debido análisis.

Es por ello que en el siguiente trabajo se pretende mejorar la concientización mediante la comunicación de buenas prácticas de faena y toma de muestra para realizar el análisis, que deberían realizar todos aquellos productores familiares que elaboran para consumo propio.

Cabe destacar que este trabajo no pretende solapar los cuidados que se toman en los establecimientos habilitados para la faena (mataderos y frigoríficos), lugar donde deben asistir aquellos productores que se dediquen a comercializar en parte o toda la producción.

Se articulará con entidades de tecnología agropecuaria y de alimentación, áreas bromatológicas y actores involucrados de las comunidades.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar y concientizar en las Buenas Prácticas Pecuarias en la faena familiar de cerdos, con anterioridad al inicio de las “carneadas” de la época invernal.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Mejorar las condiciones higiénicas y sanitarias de la faena de cerdos a nivel familiar para autoconsumo.

Asegurar la manufactura de los chacinados a nivel familiar para autoconsumo.

Contribuir a la concientización sobre la enfermedad y su prevención.

3.- Desarrollo temático/ programa:

- Se desarrollará un protocolo básico de buenas prácticas de faena a nivel familiar, definiendo puntos críticos de la faena para adaptar al proceso en un ambiente familiar.
- Se reforzará el concepto de la buena toma de muestra para el diagnóstico, se mostrará el proceso del mismo y remisión de la muestra.
- Observaciones macroscópicas durante el proceso.
- Se reforzará la comunicación sobre la enfermedad zoonótica en diferentes puntos del territorio.

4.- Destinatarios:

Familias Rurales que realizan Faena de Cerdos para autoconsumo, alumnos de Escuelas de Educación Secundaria Agraria, Docentes, Jóvenes y Adultos escolarizados o no escolarizados. 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.



MANEJO DE HERIDAS EN EQUINOS.

1.- Descripción de la Jornada y perspectivas.

La Jornada consistirá en el dictado de clases teóricas – practicas, con el empleo de diapositivas, transparencias, videos, exposición de casos clínicos relacionados al tema. Además se realizaran actividades prácticas con pacientes con heridas de diversos estados de gravedad.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a los cursantes en los conocimientos y prácticas para que logren desempeñarse correctamente frente a una lesión en los caballos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Brindar conocimiento acerca de los primeros auxilios en heridas en caballos.

Describir las diferentes opciones de tratamientos en heridas leves y graves.

Desarrollar casos clínicos con sus respectivos tratamientos.

Lograr que los concursantes hagan una actividad practica durante el modulo, realizando diferentes tratamientos acorde a la herida.

3.- Desarrollo temático/ programa:

- Principios básicos en el manejo de heridas en caballos. Que es una herida. Cómo actuar ante una herida.
- Clasificación de heridas. Heridas abiertas y cerradas. Según el grado de contaminación. Heridas de espesor total.
- Reparación de las heridas. Regeneración y reparación.
- Cicatrización de heridas. Tipos de cierres. Intención primaria. Intención secundaria. Intención terciaria.
- Trastornos de la cicatrización. Cicatrización retardada. Ulceras. Queloides.
- Manejo de heridas. Primeros auxilios. Higiene. Tratamiento. Vendajes.
- Casos clínicos.

4.- Destinatarios:

Concursantes relacionados con caballos, con interés en interiorizarse en el cuidado y seguimientos de un paciente lesionado teniendo en cuenta la responsabilidad que eso conlleva. 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.

BUENAS PRACTICAS PARA LA INSTALACIÓN Y USO DEL ALAMBRADO ELECTRICO

1.- Descripción de la Jornada Técnica y perspectivas.

La intensificación de la ganadería requiere la utilización de herramientas que permitan el manejo de los sistemas de manera sustentable. Dentro de estas herramientas se encuentra el alambrado eléctrico.

Esta herramienta no solo permite la intensificación sino que mejora el manejo de los forrajes (naturales e implantados) y de las distintas categorías de animales.

El uso de esta herramienta suele ser relegado o abandonado debido a que los usuarios no comprenden el manejo global de la misma, desde la compra de los materiales, su instalación y su uso.

Para esto es necesario formar a quienes usan o van a usar a esta herramienta, brindando los fundamentos, compartiendo experiencias y aplicándolos en trabajo a campo.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a los asistentes para que puedan aprender los fundamentos para la instalación y uso del alambrado eléctrico.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Difundir las distintas opciones del uso del alambrado eléctrico.

Transmitir fundamentos teóricos de la herramienta.

Promover la reflexión participativa para llegar al adecuado uso de la herramienta.

Promover la correcta utilización (planificación, realización, seguimiento y control) de la herramienta.

3.- Desarrollo temático/ programa.

- Distintos usos del alambrado eléctrico.
- El sistema del alambrado eléctrico. Funcionamiento. El electrificador. La línea aérea. El tendido de línea a tierra.
- Instalación. Materiales. Medición.
- Planificación y diseño.
- Recomendaciones.
- Taller práctico a campo.

4.- Destinatarios:

Trabajador rural, productores, alumnos. 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.



CHARLAS TÉCNICAS

PRODUCCIONES AGROECOLOGICAS EXTENSIVAS

1.- Descripción de la Charla Técnica 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 las diferentes estrategias en producciones agrícolas extensivas, alternativas al modelo convencional fuertemente ligado al uso de insumos químicos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer distintas estrategias potenciales en la transición hacia una agricultura sustentable. Conocer las distintas variables a considerar en la toma de decisiones, priorizando el fortalecimiento de los procesos biológicos, físicos y químicos que permitan el fortalecimiento de los suelos y la recuperación de la fertilidad. Identificar indicadores de sustentabilidad, que involucren mediciones de fertilidad, eficiencia energética, servicios ecosistémicos y análisis de márgenes económicos.

3.- Desarrollo temático/ programa.

- ¿Es posible otra agricultura?
- Estrategias de cultivos.
- Revalorización de saberes populares.-
- Acompañamiento productor a productor. Dinámica de grupo.
- Producción Agroecológica y Agregado de Valor: Alimentación saludable.
- Sistemas de Certificación Participativa.

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: 4 módulos.

MULTIPLICACIÓN DE PLANTAS AROMÁTICAS

1.- Descripción de la Charla Técnica y perspectivas.

La charla estará orientada a Docentes, Alumnos y Pobladores del ámbito rural y Urbano – Rural. Se utilizarán recursos audiovisuales, bibliográficos, exposiciones orales. Al finalizar la charla se realizará una actividad práctica para lo que se prevé utilizar material vivo (esquejes, semillas, plantas) y como contenedores se reciclarán envases. Se promueve en el mismo la profundización de conocimientos sobre las especies más comunes en el lugar, los espacios en los que se pueden cultivar en función de usos y costumbres, las formas de multiplicación: sexual y asexual. Se propone multiplicar en forma sexual y asexual (división de mata, esqueje) para esto se emplearan aquellas especies de uso habitual en la cocina de acuerdo a la época del año (Otoño-invierno: perejil, orégano, romero, salvia y Primavera-verano: lavanda, orégano, albahaca, menta). En ambas situaciones se abordaran brevemente: Técnicas de Multiplicación, colecta de semillas, conservación del material colectado para uso doméstico y reutilización de envases de origen doméstico (plástico y metal)

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Conocer los usos de las plantas aromáticas y sus beneficios para la huerta y el jardín, como las formas de multiplicación asexual y sexual de las mismas, cuidando el medio ambiente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Incentivar a crear espacios en jardines privados rurales o urbanos para el cultivo de especies de plantas aromáticas como complemento de la huerta y el jardín, aplicando técnicas sencillas de producción de plantines.

Difundir los beneficios de su presencia en asociaciones beneficiosas: Atraen insectos y otros polinizadores, haciendo énfasis en su contribución a la Naturaleza y el dinamismo que estos incorporan en los jardines y huertas.

Comprender que la reutilización de envases que descartamos en nuestros hogares es una forma de contribuir al cuidado del medio ambiente.

Valorar el aprendizaje de conceptos relacionados con la Educación Agraria y difundir sus alcances.

3.- Desarrollo temático/ programa.

- ¿Por qué se conocen como plantas aromáticas?
- Plantas aromáticas en el jardín: Estructura de una herbácea. Ventajas de incluirlas en nuestros espacios verdes y la huerta.
- Multiplicación Sexual: Semilla. Conceptos. Técnicas de Siembra en almácigo.
- Multiplicación asexual: Por esquejes y división de matas.
- Componentes del sustrato para almácigos
- Acondicionamiento de envases para uso como contenedores
- Actividad practica de plantación de esquejes y semillas.

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: 4 módulos.

LAS PLANTAS AROMÁTICAS EN EL JARDÍN

1.- Descripción de la Charla Técnica y perspectivas.

La charla estará orientada a Docentes, Alumnos y Pobladores del ámbito rural y Urbano – Rural.- Se utilizarán recursos audiovisuales, bibliográficos, exposiciones orales y material vivo para realizar una práctica al finalizar el encuentro. Se promueve en el mismo la profundización de conocimientos sobre las especies más comunes en el lugar, los espacios en los que se pueden cultivar en función de usos y costumbres, las formas de multiplicación: sexual y asexual. Brindar herramientas para incorporar a las plantas aromáticas a la planificación de nuestros espacios verdes- Se propone multiplicar las especies más comunes en el medio de acuerdo a la época del año (al inicio del ciclo lectivo en la temporada otoño invernal se puede abordar Orégano, Romero, Perejil, Salvias y Lavanda. Durante la temporada primavera–estival, Orégano, Albahaca, Perejil, Menta, Romero y Salvias. En ambas situaciones se abordaran brevemente: Técnicas de Multiplicación, colecta de semillas, conservación del material colectado para uso doméstico.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Brindar información y formación para llevar adelante el cultivo de plantas aromáticas para el consumo propio.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Incentivar a crear espacios en jardines privados rurales o urbanos para el cultivo de especies de plantas aromáticas como complemento de la huerta y difundir los beneficios de su presencia en asociaciones benéficas

Promover la inclusión de plantas de uso ornamental con múltiples usos y de bajo mantenimiento y que otorguen dinamismo al jardín atrayendo polinizadores

Promocionar otras alternativas formativas que profundizan sobre el cultivo de plantas aromáticas

3.- Desarrollo temático/ programa.

- ¿Por qué se conocen como plantas aromáticas?
- Plantas aromáticas en el jardín: ventajas de incluirlas en nuestros espacios verdes

- Usos: En macetas, en espacios reducidos o embaldosados. En el patio. En la huerta
- Requerimientos: Para exposición soleada. Para media sombra.
- ¿Cómo y cuándo plantar? Multiplicación asexual: División de mata, esquejes y acodo. Multiplicación sexual. Colecta de semillas.
- Poda y colecta de material vegetal para uso doméstico.

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: 4 módulos.

ESPECIES FORESTALES: IDENTIFICACIÓN Y USOS.

1.- Descripción de la Charla Técnica y perspectivas.

Propiciar el reconocimiento, uso y aprovechamiento de las especies forestales de la zona de influencia del CEA/EESA.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Favorecer la identificación de las principales especies forestales de la zona de influencia del CEA/EESA, su adaptación y usos potenciales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Propiciar el cultivo de especies forestales como medio de sustentabilidad del ambiente.

Identificar las especies forestales.

Conocer los beneficios que brindan las diferentes especies forestales.

3.- Desarrollo temático/ programa.

- Enumeración de los forestales más importantes en la zona de influencia del CEA.
- Pertinencia de su uso: para zonas urbanas, veredas o plazas; para zonas rurales.
- Distintos aprovechamientos: sombra, leña, madera de construcción, ornamental, cortaviento, melífera, etc.
- Reconocer las distintas especies forestales en vivero o paseos públicos

4.- Destinatarios:



Aquellos alumnos del área de Producción vegetal orientados en Vivero, aficionados y profesionales de la jardinería. El docente deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De asistencia.

Carga horaria: 4 módulos.

ARBUSTOS Y TREPADORAS ORNAMENTALES: IDENTIFICACIÓN Y USOS.

1.- Descripción de la Charla Técnica y perspectivas.

Favorecer la identificación de los principales arbustos y trepadoras ornamentales de la zona de influencia del CEA/EESA, sus adaptaciones y usos.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Favorecer la identificación de las principales especies de arbustos y trepadoras ornamentales recomendadas para la zona de influencia del CEA, su adaptación y usos potenciales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Propiciar el cultivo de especies de estas especies.

Identificar las especies.

Conocer los beneficios que brindan.

3.- Desarrollo temático/ programa.

- Enumeración de los arbustos y trepadoras más importantes en la zona de influencia del CEA.
- Pertinencia de su uso ornamental: flores, follaje. Follaje otoñal, forma arquitectónica, etc.
- Otros aprovechamientos: sombra, cortaviento, melífera, refugio de fauna, repelente de plagas, medicinal, formación de micro clima, etc.
- Reconocimiento de las distintas especies de arbustos y trepadoras en vivero o paseos públicos.

4.- Destinatarios:

Aquellos alumnos del área de Producción vegetal orientados en Vivero, aficionados y profesionales de la jardinería. El docente deberá establecer una estrategia pedagógica acorde al grupo conformado.

5. Características generales:

Certificado a otorgar: De asistencia.

Carga horaria: 4 módulos.

SERIE DE CHARLAS TÉCNICAS

BORDADOS

1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.

Se dictarán clases teóricas y prácticas.

Durante el desarrollo de las charlas, se utilizarán materiales adecuados, como lanas, aguja, tela de algodón o realizada en telar y bastidor.

A partir de la materia prima, en este caso la lana ya hilada, teñida, los participantes procederán a manipular los materiales y así obtener un producto final.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a las participantes para que una nueva actividad alternativa, dándole valor agregado a producción de lana.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Sumar valor agregado a la lana.

Darle continuidad al curso de hilado y tejido de lana, de esta manera las telas logradas en telar se podrán bordar.

Ampliar la utilización de la lana, fomentando una actividad alternativa.

3.- Desarrollo temático/ programa.

- La materia prima: la lana, su obtención manual y formas textiles
- Diferentes bordados y las lanas adecuadas para cada técnica- Bordado del Norte Argentino, Bordado mexicano y Bordado Peruano.
- Procedimiento de estampar las imágenes en las telas de algodón y en telas confeccionadas en telares.
- Uso de los bastidores
- Aprender los puntos básicos de bordado: relleno, nudo, yerba, atrás, tallo, cadena.

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/EESA, resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos con los que dictará la serie de charlas técnicas.

INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN RURAL

1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.

Existe una falta de conocimiento de los pequeños y medianos productores familiares acerca de cómo llevar a cabo la administración de una producción ya sea agrícola como ganadera, lo que lleva a estos productores a no poder prosperar, menos crecer ni desarrollarse, permaneciendo en condiciones clandestinas que redundan en la una subvaloración de los bienes y servicios que ellos producen y la inaccesibilidad a circuitos de comercialización que los visibilicen y valoren.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Proporcionar las nociones básicas sobre la administración de una empresa rural ya sea agrícola como ganadera, a los pequeños y medianos productores familiares para que estos puedan tener la posibilidad de realizar cambios en sus producciones en post del crecimiento y desarrollo de sus economías.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer el significado del término administración.
Saber diferenciar la palabra gastos de la palabra costos.
Saber diferenciar ingresos netos de ingresos brutos.
Aprender a realizar un margen bruto.
Aprender a calcular el rendimiento de indiferencia.
Conocer los diferentes tipos de impuestos que hay
Aprender como calcular la amortización de un bien.

3.- Desarrollo temático/ programa.

- Definición de Administración.
- Ejemplos de producciones agrícolas o ganaderas.
- ¿Cómo aplica esta actividad en nuestra producción?
- Conceptos económicos diferencia entre Gastos y Costos.
- ¿Qué es la amortización de un bien?
- ¿Qué es el rendimiento de indiferencia?
- ¿Qué es un Margen Bruto? ¿Para qué nos sirve?
- Ingresos Brutos e Ingresos Netos ¿Cuál es su diferencia?
- ¿Qué es un impuesto? ¿Qué tipos de impuestos hay?
- ¿Qué son los gastos de comercialización?

- ¿Cuáles son las variables que debemos tener en cuenta a la hora de dirigir una empresa?
- ¿Cómo se dividen estas variables?

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: 16 módulos en total, en no más de 4 módulos diarios.

Cada CEA/EESA, resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos con los que dictará la serie de charlas técnicas.-

IDENTIFICACIÓN DE PLAGAS Y ENFERMEDADES MAS COMUNES EN EL JARDÍN Y LA HUERTA

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, imágenes, videos, material vivo, etc.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a los participantes en la aplicación de técnicas de reconocimiento de plagas y enfermedades a partir de la observación directa e identificación de daños y/o síntomas que orienten hacia diferentes alternativas de control según las particularidades del cultivo en áreas de influencia de CEA/EESA.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar y clasificar a partir de la observación los daños causados por: plagas, síntomas de enfermedades comunes o deficiencias de nutrientes.

Conocer el ciclo biológico y la propagación de plagas y enfermedades para prevenir daños.

Registrar el número de los insectos y/ los daños causados por enfermedades, y la severidad del daño de la enfermedad según el estadio fenológico

Conocer diferentes alternativas de tratamientos preventivos o controles químicos u orgánicos según el caso.

3.- Desarrollo temático/ programa.

- Nutrientes. Macro y Micronutrientes. Síntomas de deficiencias comunes en ornamentales y hortícolas. Síntomas. Desordenes fisiológicos en hortícolas.



- Enfermedades fúngicas. Características y Síntomas. Alternativas de prevención y/o control.
- Plagas de origen animal. Generalidades y clasificación. Plagas directas e indirectas. Identificación de daños. Control biológico.
- Virosis. Ejemplos en ornamentales y hortícolas. Prevención.

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: 12 módulos en total, en no más de 4 módulos diarios.

Cada CEA/EESA, resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos con los que dictará la serie de charlas técnicas.-

PLANTAS NATIVAS CON VALOR ORNAMENTAL

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, imágenes, videos, material vivo, etc.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Conocer los representantes de la flora nativa que comparten nuestro territorio y su rol en los ambientes donde se desarrolla entendiéndolo como integrantes de nuestro patrimonio natural.

Revalorizar la importancia del uso de especies nativas en espacios verdes urbanos y rurales en pos del uso racional de los recursos.

Difundir los principios de la educación agraria como agente propagador de la aplicación de técnicas limpias en los procesos productivos permitiendo de esta forma el desarrollo sustentable y la protección del medio ambiente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconocer la diferencia entre los paisajes naturales y los antrópicos del lugar.

Comprender que las intervenciones del hombre en los paisajes provocaron modificaciones que resultaron perjudiciales para el ambiente si no se realizan de manera sustentable.

Identificar en el medio rural o urbano la presencia de especies nativas, su uso y adaptabilidad al medio.

Conocer las características de las especies nativas más frecuentes en el lugar, su posibilidad de cultivo y utilización como ornamentales en espacios verdes urbanos o rurales.

3.- Desarrollo temático/ programa.

- Regiones fitogeográficas: Pastizal pampeano. Zonas de Transición con el Espinal Ubicación. Características.
- Representantes de flora y fauna asociada del Pastizal, y zonas aledañas.
- Especies de valor ornamental en Parques y Jardines Privados. Arbolado urbano.
- Multiplicación de especies nativas en forma sexual y asexual. Tratamientos de germinación.

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: 16 módulos en total, en no más de 4 módulos diarios.

Cada CEA/EESA, resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos.

BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS EN BOVINOS

1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.

La ganadería actual requiere de una nueva interpretación del rol del personal afectado a la actividad.

Dejando de ser una tarea en la que se priorizaban habilidades y destrezas en un ambiente en el que muchas veces se ponen en riesgo la integridad física del personal, el bienestar de los animales o la calidad de la producción, para transformarse en una actividad más segura y confortable, tanto para el personal como para los animales, debiendo garantizar además un producto de calidad.

Para esto es necesario transmitir al personal los argumentos necesarios para desterrar falsas tradiciones e incorporar buenos hábitos y actitudes que puedan garantizar una tarea de calidad y de bajo riesgo.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a los asistentes para que puedan realizar correctamente las tareas ganaderas de rutina.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Concientizar sobre la importancia del cuidado de la salud de los operarios en las tareas ganaderas, para prevenir accidentes laborales como así también enfermedades zoonóticas. Valorizar la importancia del correcto diseño y mantenimiento de las instalaciones, para poder realizar las tareas satisfactoriamente.

Promover una actitud responsable, pensando en los potenciales consumidores al momento de realizar una práctica ganadera.



Fomentar el cuidado del medio ambiente al momento de realizar las tareas habituales.
Reflexionar sobre la importancia de tener presente el Bienestar Animal al momento de realizar las diferentes actividades.

Inducir a la correcta planificación, realización y evaluación de las prácticas sanitarias.

3.- Desarrollo temático/ programa.

- Buenas Prácticas Ganaderas. Definición. Importancia. Antecedentes. Ejes de trabajo: cuidados del personal, accidentes laborales. Zoonosis. Importancia de las instalaciones: planificación y diseño, mantenimiento. Valoración del Consumidor: residuos en carne, períodos de carencia, calidad de producto. Medio ambiente: cuidado y valoración, sustentabilidad ambiental de las actividades ganaderas. Bienestar animal: origen y definición, importancia en nuestro medio rural. Características del bovino: comportamiento social e individual, visión, reacción.
- Sanidad: definición, plan sanitario, registro sanitario. Vacunación: definición, planificación, ejecución y evaluación. Desparasitación: definición, parasitosis del bovino, planificación, ejecución y evaluación.
- Identificación. Señal: importancia, diseño, técnica y usos. Marcación: importancia, legislación, diseños, usos, propiedad, registro particular, asociaciones, refugio sanitario. Caravana: importancia y uso. Internos, obligatorio. Tipos, modo de aplicación. Identificación Electrónica: caravana, microchip (subcutáneo, intrarruminal).
- Castración: definición, justificación. Anatomía del testículo del bovino. Diferentes técnicas: goma, burdizzo, cuchillo.

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: 30 módulos en total, en no más de 4 módulos diarios.

Cada CEA/EESA, resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos.

DISEÑO DE BARRERAS FORESTALES.

1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.

Tendrá un desarrollo teórico-práctico.

Como material didáctico, se emplearán guías impresas, transparencias, videos, visitas guiadas por Estaciones de Piscicultura existentes en la región y demás elementos que ayuden a la comprensión de los temas tratados.

El desarrollo se basa en la capacitación de jóvenes y adultos de la zona de influencia del CEA o EESA, con el fin de visibilizar los beneficios de las barreras forestales tanto en los sistemas productivos como en los espacios de transición urbano-rural.

A pesar de todas las bondades que ofrecen las cortinas forestales, no están muy difundidas en la región pampeana. Por tal motivo es necesario hacer conocer a la población los beneficios que ofrecen y fomentar su implantación. Estas barreras de árboles reducen la velocidad del viento, protegen los cultivos y construcciones y generan un microclima en el área protegida. Además sirven para delimitar y resguardar áreas pobladas y Escuelas Rurales, minimizando la llegada de derivas de aplicaciones agroquímicas, a la vez de actuar como indicadores biológicos del impacto de malas prácticas de esta actividad tan difundida.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Favorecer en los participantes el desarrollo de conocimientos y herramientas metodológicas concretas de la producción y diseño de barreras forestales, tanto en relación a proyectos de intervención en sistemas de producción intensivos/extensivos, como paisajísticos o de transición urbano-rural.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Proporcionar los conocimientos básicos y principios claves de la producción de especies forestales utilizables en barreras forestales.

Favorecer en los participantes la reflexión y análisis de las ventajas de la implementación de barreras forestales.

Revelar la importancia eco-sistémica de la incorporación de plantas en los sistemas productivos en cuanto al sombreado, ciclado de nutrientes, incremento de la biodiversidad y la fauna benéfica.

3.- Desarrollo temático/ programa:

- Efectos de las barreras forestales sobre la producción.
- Diseño. Distanciamiento entre plantas y entre hileras de árboles. Densidad. Altura de los árboles.
- Especies a utilizar. Características y requerimientos.
- Labores culturales. Riego. Control de malezas. Manejo integral de plagas. Protección contra liebres, hormigas y ramoneo de ganado. Poda de formación.
- Manejo de las barreras forestales.

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: 20 módulos en total, en no más de 4 módulos diarios.

Cada CEA/EESA, resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos.



PLANTAS NATIVAS EN LOS JARDINES Y PARQUES COMO ESTRATEGIA DE CONSERVACIÓN Y ACCIÓN CIUDADANA.

1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.

Tendrá un desarrollo teórico-práctico.

Como material didáctico, se emplearán guías impresas, transparencias, videos, visitas guiadas por Estaciones de Piscicultura existentes en la región y demás elementos que ayuden a la comprensión de los temas tratados.

El desarrollo se basa en la capacitación de jóvenes y adultos de la zona de influencia del CEA o EESA, con el fin de visibilizar los beneficios de las utilización de especies nativas tanto en los sistemas productivos como en los espacios de transición urbano-rural, jardines y áreas verdes urbanas, favoreciendo el aumento de la biodiversidad y la conservación de especies altamente adaptadas a las condiciones climáticas de la zona.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Favorecer en los participantes el desarrollo de conocimientos y herramientas metodológicas concretas de la producción y diseño de jardines y parques mediante la utilización de plantas nativas, tanto en relación a proyectos de intervención en sistemas de producción intensivos/extensivos, como paisajísticos o de transición urbano-rural.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Proporcionar los conocimientos básicos taxonómicos y principios claves para la utilización de especies nativas como componentes principales en parques y jardines como estrategia de conservación y acción ciudadana.

Favorecer en los participantes la reflexión y análisis de las ventajas de la implementación de especies nativas en parques, jardines y sistemas productivos.

Revelar la importancia eco sistémica de la incorporación de plantas nativas, altamente adaptadas por procesos evolutivos a la zona, en los sistemas productivos y/o de esparcimiento en cuanto al sombreado, ciclado de nutrientes, incremento de la biodiversidad y la fauna benéfica.

3.- Desarrollo temático/ programa:

- Conceptos claves sobre el rol de la flora nativa en los ambientes naturales y antropizados. Su relación con los servicios ecosistémicos y la presencia de biodiversidad asociada.
- Especies nativas ornamentales asociadas a humedales. Plantas nectaríferas que atraen polinizadores, las leguminosas como fertilizantes naturales, las forrajeras y las plantas con semillas para ciertos gremios de aves.
- Especies a utilizar. Características y requerimientos. Diseño. Distanciamiento entre plantas. Densidad. Asociación por altura. Criterios de planificación del paisaje con plantas nativas. Casos de aplicación: mosaicos de vegetación atractivos en ecosistemas acuáticos y entornos asociados. Bibliografía.
- Manejo, propagación y cultivo: siembra, trasplante, esquejes. Control de malezas. Manejo integral de plagas. Protección contra liebres, hormigas y ramoneo de ganado. Poda de formación.

- El riesgo de las invasiones biológicas: conceptos y ejemplos (retama, rosa mosqueta, pino, álamo, tamarisco, entre otras especies invasoras).

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: 20 módulos en total, en no más de 4 módulos diarios.

Cada CEA/EESA, resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos.

IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES VEGETALES DE LA REGIÓN PAMPEANA

1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.

En las recorridas por explotaciones agrícolas y ganaderas, y en sucesivas charlas con productores de las mismas, productores hortícolas, personas interesadas en el cultivo de plantas aromáticas y en el arbolado urbano, se notó la falta de conocimientos a la hora de identificar especies vegetales, ya sea en lotes agrícolas como en huertas y zonas urbanas.

Es de vital importancia reconocer una especie vegetal para determinar si es una maleza; si tiene valor forrajero o alguna otra característica y adoptar el mejor criterio posible en la toma de decisión.

Para realizar prácticas que tiendan a favorecer el medio ambiente es necesario contar con estos conocimientos, y como institución educativa proponemos crear el presente curso para atender la actual carencia de conocimiento al respecto, lo que les dará a los cursantes una herramienta valiosa para su actividad.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Reconocimiento de especies vegetales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

En el área de Sistemática Vegetal se estudiarán los grupos taxonómicos de las plantas vasculares, poniendo énfasis en las familias con especies nativas y naturalizadas importantes como alimenticias, forrajeras, melíferas, medicinales y tóxicas que habitan en la Provincia Fitogeográfica Pampeana. Asimismo, se consideraran las especies cultivadas de mayor difusión regional y sus malezas más comunes.

3.- Desarrollo temático/ programa:

- TAXONOMÍA VEGETAL. Conceptos y objetivos. Categorías Taxonómicas. Nomenclatura Botánica. Sistemas de Clasificación. Sinopsis del Reino Vegetal.
- ESPERMATÓFITAS. Caracteres generales Sistemática. Gimnospermas. Caracteres generales. Sistemática. Cicadales (Cicadáceas); Ginkgoales (Ginkgoáceas); Coniferales (Taxáceas, Podocarpáceas, Araucariáceas, Pináceas, Taxodiáceas,



- Cupresáceas); Gnetales (Efedráceas). Especies nativas y exóticas de importancia regional y nacional.
- **ANGIOSPERMAS.** Caracteres generales. Sistemática. Monocotiledóneas. Pandanales. (Tifáceas); Fluviales (Potamogetonáceas); Principales (Arecáceas); Espatiflorales (Aráceas, Lemnáceas); Farinosales (Bromeliáceas, Pontederiáceas); Liliflorales (Juncáceas, Liliáceas, Amarilidáceas, Iridáceas); Escitaminales (Musáceas, Zingiberáceas); Microspermales (Orquidáceas). Especies nativas y exóticas de importancia regional y nacional.
 - **GLUMIFLORES (Poáceas).** Poáceas: morfología. Sistemática de tribus y géneros. Tribus: Bambúseas, Oríceas, Arundíneas, Dantónieas, Festúceas (Poeas), Avéneas, Tritíceas (Hórdeas), Falarídeas, Agrósteas (Agrostoides), Estípeas, Monérmeas, Melicíneas, Eragrósteas, Papofóreas, Aristídeas, Esporobóleas, Clorídeas, Aelurópeas, Paníceas, Andropogóneas, Maídeas. Especies nativas y exóticas de importancia regional y nacional. Especies nativas y exóticas de importancia regional y nacional.
 - **DICOTILEDÓNEAS ARQUICLAMÍDEAS SEPALOIDEANAS.** Verticilales (Casuarináceas); Salicales (Salicáceas); Juglandales (Juglandáceas); Fagales (Betuláceas, Fagáceas); Urticales (Ulmáceas, Moráceas, Cannabináceas, Urticáceas). Especies nativas y exóticas de importancia regional y nacional.
 - **DICOTILEDÓNEAS ARQUICLAMÍDEAS PETALOIDEANAS.** Proteales (Proteáceas); Santalales (Santaláceas); Poligonales (Poligonáceas). Especies nativas y exóticas de importancia regional y nacional.
 - **DICOTILEDÓNEAS ARQUICLAMÍDEAS COROLIANAS DE OVARIO SÚPERO.** Centrospermales (Quenopodiáceas, Amarantáceas, Portulacáceas, Cariofiláceas, Nictagináceas, Fitolacáceas, Aizoáceas); Ranales (Ninfáceas, Ranunculáceas, Berberidáceas, Magnoliáceas, Lauráceas); Papaverales (Fumariáceas, Papaveráceas, Brasicáceas); Rosales (Platanáceas, Rosáceas: Espiroideas, Rosoideas, Prunoideas y Pomoideas); Fabáceas: (Mimosoideas, Cesalpinioideas, Papilionoideas); Geraniales (Oxalidáceas, Geraniáceas, Lináceas, Zigofiláceas, Rutáceas, Simarubáceas, Meliáceas, Euforbiáceas); Sapindales (Anacardiáceas, Aquifoliáceas, Aceráceas); Ramnales (Ramnáceas, Vitáceas); Malvales (Tiliáceas, Malváceas, Esterculiáceas, Bombacáceas); Parietales (Teáceas, Tamaricáceas, Violáceas, Turneráceas, Pasifloráceas, Caricáceas, Begoniáceas, Actinidiáceas). Especies nativas y exóticas de importancia regional y nacional.
 - **DICOTILEDÓNEAS ARQUICLAMÍDEAS COROLIANAS DE OVARIO ÍNFERO.** Opuntiales (Cactáceas); (Mirtiflorales (Litráceas, Punicáceas, Mirtáceas, Eleagnáceas, Onagráceas); Umbeliflorales (Apiáceas, Araliáceas). Especies nativas y exóticas de importancia regional y nacional.
 - **DICOTILEDÓNEAS METACLAMÍDEAS DE OVARIO SÚPERO.** Contortales (Oleáceas, Apocináceas); Tubiflorales (Cuscutáceas, Convolvuláceas, Boragináceas, Verbenáceas, Lamiáceas, Solanáceas, Escrofulariáceas, Bignoniáceas, Mioporáceas); Plantaginales (Plantagináceas). Especies nativas y exóticas de importancia regional y nacional.
 - **DICOTILEDÓNEAS METACLAMÍDEAS DE OVARIO ÍNFERO.** Rubiales (Rubiáceas, Caprifoliáceas, Dipsacáceas, Valerianáceas); Cucurbitales (Cucurbitáceas); Campanulales (Caliceráceas, Asteráceas). Especies nativas y exóticas de importancia regional y nacional.

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: 30 módulos en total, en no más de 4 módulos diarios.

Cada CEA/EESA, resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos.

IDENTIFICACIÓN DE INVERTEBRADOS DE LA REGIÓN PAMPEANA

1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.

En las recorridas por explotaciones agrícolas y ganaderas, y en sucesivas charlas con productores de las mismas, productores hortícolas, personas interesadas en el cultivo de plantas aromáticas y en el arbolado urbano, se notó la falta de conocimientos a la hora de identificar insectos, ya sea en lotes agrícolas como en huertas y zonas urbanas.

Es de vital importancia poder distinguir entre insectos benéficos o dañinos, su control, el poder de control biológico.

Para realizar prácticas que tiendan a favorecer el medio ambiente es necesario contar con estos conocimientos, y como institución educativa proponemos crear el presente curso para atender la actual carencia de conocimiento al respecto, lo que les dará a los cursantes una herramienta valiosa para su actividad.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Reconocimiento de invertebrados.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

En el área de Zoología se buscará conocer la bioecología e identificar a los organismos animales invertebrados útiles y perjudiciales de la producción agrícola y de sus subproductos.

3.- Desarrollo temático/ programa:

- **INTRODUCCIÓN A LA ZOOLOGÍA AGRÍCOLA.** Zoología Agrícola: definición, Importancia económica. Su relación con otras disciplinas. Nomenclatura binomial. Taxonomía. Reglas para la denominación científica de los animales. Divisiones del Reino Animal y su relación con la Zoología Agrícola. Filo: Arthropoda: generalidades y sistemática. Diferenciación entre las Clases: Arachnida, Crustacea, Miriapoda e Insecta.
- **CLASE INSECTA O HEXAPODA.** Caracteres generales. Anatomía externa: Exoesqueleto. Estructura. Segmentación. Tagma cefálico: estructura. Antenas, función y tipos. Órganos fotorreceptores. Aparatos bucales, tipos. Daño ocasionado. Tagma torácico: funciones, estructura y segmentación. Alas: tipos, regiones alares y venación. Patas: segmentación y tipos. Tagma abdominal: estructura y segmentación. Apéndices relacionados con la reproducción y la oviposición.



- REPRODUCCIÓN Y ONTOGENIA DE LA CLASE INSECTA O HEXAPODA. Formas de reproducción: oviparidad, ovoviviparidad y viviparidad. Partenogénesis, pedogénesis, poliembrionía y hermafroditismo. Desarrollo: Diferentes estados ontogénicos. Huevo. Estructura, tipos, y formas de oviposición. Metamorfosis; tipos. Formas larvales y pupales. Clasificación de los insectos. Ordenes de interés agrícola.
- ORDEN ORTHOPTERA. Subórdenes: Ensifera y Caelifera. Familias Grillotalpidae, Grillidae, Tettigonidae, Acrididae y Romaleidae. Langostas y tucuras diferenciación morfo biológica.
- ORDEN: HEMIPTERA- SUBORDEN HETEROPTERA. Generalidades; benéficos y perjudiciales. Familias Pentatomidae, Coreidae, Lygaeidae, Pyrrocoridae, Tingitidae, Cydnidae, Miridae y Reduvidae.
- ORDEN HEMIPTERA (= HOMOPTERA). Generalidades y sistemática. Subórdenes Auchenorrhyncha y Sternorrhyncha. Familias Cicadidae, Membracidae, Cicadellidae, Cercopidae, Delphasidae, Aphididae, Phylloxeridae; Eriosomatidae; Margarodidae; Pseudococcidae; Lecanidae, Diaspididae; Aleyrodidae y Psyllidae. ORDEN THYSANOPTERA. Suborden: Terebranthia y Tubulifera. Familia Aeolothripidae, Thripidae y otras.
- ORDEN DIPTERA. Subórdenes Nematocera, Brachycera y Cyclorrapha. Familias Cecidomyiidae, Asilidae, Syrphidae, Tephritidae, Agromyzidae, Tachinidae, Sarcophagidae, Antomyiidae, Calliphoridae y otras. ORDEN COLEOPTERA. Subórdenes: Adephaga y Polyphaga. Familias Carabidae, Cicindelidae, Meloidae, Cantharidae, Meliridae, Elateridae, Meloidae, Dinastidae, Coccinellidae, Chrysomelidae, Cerambycidae, Prionidae, Bruchidae, Cucujidae, Tenebrionidae, Bostrichidae, Curculionidae, Escolitidae y otras.
- ORDEN HIMENOPTERA. Grupo: Terebranthia. Su importancia en el control biológico. Grupo: Aculeata. Descripción y biología de las principales especies agrícolas de Formicidae, Vespidae, Megachilidae y Xilocopidae. ORDEN LEPIDOPTERA. Suborden: Homoneura y Heteroneura., División: Heterocera y Rhopalocera. Familias Psychidae, Gelechiidae, Grapholitidae, Noctuidae, Pieridae, Artiidae, Hemileucidae, y otros.
- ORDENES MENORES. Generalidades y sistemática: Mantodea, Odonata, Isoptera y Neuroptera.

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: 30 módulos en total, en no más de 4 módulos diarios.

Cada CEA/EESA, resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos.

CUCURBITÁCEAS EN LA HORTICULTURA BONAERENSE, CULTIVO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN.

1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.

Consistirá en clases teórico prácticas. Las mismas se desarrollarán en huertas locales o entornos formativos de los CEA/EESA.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Propiciar el cultivo de la familia de las Cucurbitáceas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las principales técnicas de producción de la especie.

Conocer la morfología y los procesos fisiológicos relacionados para el manejo del cultivo.

Analizar y desarrollar estrategias tendientes a la concreción de emprendimientos en relación a las posibilidades de cultivar de manera local las especies.

Capacitar a miembros de la comunidad en las principales técnicas de cultivo para la especie, tanto en forzado como a campo.

Desarrollar habilidades y competencias que promuevan la formación para el trabajo y el desarrollo de aptitudes emprendedoras con implicancias sustentables para la región y la localidad rural.

Favorecer los procesos de soberanía alimentaria, la autoproducción de alimentos y el abastecimiento de hortalizas en las localidades rurales.

3.- Desarrollo temático/ programa:

- Importancia Económica de las especies. Origen y difusión. Características botánicas, biológicas y fisiológicas. Exigencias agroclimáticas y adaptación ambiental del cultivo. Zapallitos verdes, Zucchini, Anco, Zapallo Japonés, Melón, Sandía y Pepinos. Otras curcubitas comerciales.
- Cultivo. Híbridos y Variedades. Forzado. Manejo dentro de los invernaderos.
- Cosecha, rendimiento, conservación y adversidades.
- Comercialización y opciones de agregado de valor para el desarrollo local. 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 asistencia.

Carga horaria: 36 módulos en total, en no más de 4 módulos diarios.

Cada CEA/EESA, resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos.

CULTIVO DE ASTERÁCEAS EN LA HUERTA FAMILIAR Y BAJO FORZADO EN INVERNADERO Y TÚNELES.



1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.

Consistirá en clases teórico prácticas. Las mismas se desarrollarán en huertas locales o entornos formativos de los CEA/EESA.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Propiciar el cultivo de la familia de las Asteráceas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las principales técnicas de producción de la especie.

Conocer la morfología y los procesos fisiológicos relacionados para el manejo del cultivo.

Analizar y desarrollar estrategias tendientes a la concreción de emprendimientos en relación a las posibilidades de cultivar de manera local las especies.

Capacitar a miembros de la comunidad en las principales técnicas de cultivo para la especie, tanto en forzado como a campo.

Desarrollar habilidades y competencias que promuevan la formación para el trabajo y el desarrollo de aptitudes emprendedoras con implicancias sustentables para la región y la localidad rural.

Favorecer los procesos de soberanía alimentaria, la autoproducción de alimentos y el abastecimiento de hortalizas en las localidades rurales.

3.- Desarrollo temático/ programa:

- Importancia Económica de las especies. Origen y difusión. Características botánicas, biológicas y fisiológicas. Exigencias agroclimáticas y adaptación ambiental del cultivo. Lechugas: Francesa, Criolla, Capuchina y Mantecosa. Endivia. Escarola. Achicoria. Alcauciles.
- Cultivo. Híbridos y Variedades. Forzado. Manejo dentro de los invernaderos.
- Cosecha, rendimiento y conservación y adversidades.
- Comercialización y opciones de agregado de valor para el desarrollo local. 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 asistencia.

Carga horaria: 36 módulos en total, en no más de 4 módulos diarios.

Cada CEA/EESA, resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos.

CULTIVO DE FABÁCEAS PARA LA AGRICULTURA FAMILIAR Y BAJO INVERNADERO

1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.

Consistirá en clases teórico prácticas. Las mismas se desarrollarán en huertas locales o entornos formativos de los CEA/EESA.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Propiciar el cultivo de la familia de las Fabáceas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las principales técnicas de producción de la especie.

Conocer la morfología y los procesos fisiológicos relacionados para el manejo del cultivo.

Analizar y desarrollar estrategias tendientes a la concreción de emprendimientos en relación a las posibilidades de cultivar de manera local las especies.

Capacitar a miembros de la comunidad en las principales técnicas de cultivo para la especie, tanto en forzado como a campo.

Desarrollar habilidades y competencias que promuevan la formación para el trabajo y el desarrollo de aptitudes emprendedoras con implicancias sustentables para la región y la localidad rural.

Favorecer los procesos de soberanía alimentaria , la autoproducción de alimentos y el abastecimiento de hortalizas en las localidades rurales.

3.- Desarrollo temático/ programa:

- Importancia Económica de las especies. Origen y difusión. Características botánicas, biológicas y fisiológicas. Exigencias agroclimáticas y adaptación ambiental del cultivo. Poroto, Chaucha de enrame , Habas, Arvejas. Judías, Garbanzos.
- Cultivo. Variedades. Forzado. Manejo dentro de los invernaderos.
- Cosecha, rendimiento y conservación y adversidades.
- Comercialización y opciones de agregado de valor para el desarrollo local. 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 asistencia.

Carga horaria: 24 módulos en total, en no más de 4 módulos diarios.

Cada CEA/EESA, resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos.

CULTIVO DE CRUCÍFERAS PARA HORTICULTURA EN LA REGIÓN BONAERENSE.

1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.



Consistirá en clases teórico prácticas. Las mismas se desarrollarán en huertas locales o entornos formativos de los CEA/EESA.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Propiciar el cultivo de la familia de las Crucíferas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las principales técnicas de producción de la especie.

Conocer la morfología y los procesos fisiológicos relacionados para el manejo del cultivo.

Analizar y desarrollar estrategias tendientes a la concreción de emprendimientos en relación a las posibilidades de cultivar de manera local las especies.

Capacitar a miembros de la comunidad en las principales técnicas de cultivo para la especie, tanto en forzado como a campo.

Desarrollar habilidades y competencias que promuevan la formación para el trabajo y el desarrollo de aptitudes emprendedoras con implicancias sustentables para la región y la localidad rural.

Favorecer los procesos de soberanía alimentaria , la autoproducción de alimentos y el abastecimiento de hortalizas en las localidades rurales.

3.- Desarrollo temático/ programa:

- Importancia Económica de las especies. Origen y difusión. Características botánicas, biológicas y fisiológicas. Exigencias agroclimáticas y adaptación ambiental del cultivo. Coliflor, Brócoli, Repollos Blanco y Colorado, Rúcula y Rabanitos, Repollitos de Bruselas, Radicchio Rosso.
- Cultivo. Híbridos y variedades. Forzado. Manejo dentro de los invernaderos.
- Cosecha, rendimiento y conservación y adversidades.
- Comercialización y opciones de agregado de valor para el desarrollo local. 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 asistencia.

Carga horaria: 30 módulos en total, en no más de 4 módulos diarios.

Cada CEA/EESA, resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos.

CULTIVO DE LILIÁCEAS EN LA HUERTA FAMILIAR INTENSIVA.

1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.

Consistirá en clases teórico prácticas. Las mismas se desarrollarán en huertas locales o entornos formativos de los CEA/EESA.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Propiciar el cultivo de la familia de las Liliáceas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las principales técnicas de producción de la especie.

Conocer la morfología y los procesos fisiológicos relacionados para el manejo del cultivo.

Analizar y desarrollar estrategias tendientes a la concreción de emprendimientos en relación a las posibilidades de cultivar de manera local las especies.

Capacitar a miembros de la comunidad en las principales técnicas de cultivo para la especie, tanto en forzado como a campo.

Desarrollar habilidades y competencias que promuevan la formación para el trabajo y el desarrollo de aptitudes emprendedoras con implicancias sustentables para la región y la localidad rural.

Favorecer los procesos de soberanía alimentaria , la autoproducción de alimentos y el abastecimiento de hortalizas en las localidades rurales.

3.- Desarrollo temático/ programa:

- Importancia Económica de las especies. Origen y difusión. Características botánicas, biológicas y fisiológicas. Exigencias agroclimáticas y adaptación ambiental del cultivo. Ajo. Cebolla. Cebollin – Ciboulette. Puerro. Echalote.
- Cultivo. Híbridos y Variedades. Forzado. Manejo dentro de los invernaderos.
- Cosecha, rendimiento y conservación y adversidades.
- Comercialización y opciones de agregado de valor para el desarrollo local. 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 asistencia.

Carga horaria: 36 módulos en total, en no más de 4 módulos diarios.

Cada CEA/EESA, resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos.

CULTIVO DE SOLANÁCEAS DE FRUTO EN LA AGRICULTURA FAMILIAR Y BAJO CUBIERTA.

1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.

Consistirá en clases teórico prácticas. Las mismas se desarrollarán en huertas locales o entornos formativos de los CEA/EESA.



2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Propiciar el cultivo de la familia de las Solanáceas de fruto.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las principales técnicas de producción de la especie.

Conocer la morfología y los procesos fisiológicos relacionados para el manejo del cultivo.

Analizar y desarrollar estrategias tendientes a la concreción de emprendimientos en relación a las posibilidades de cultivar de manera local las especies.

Capacitar a miembros de la comunidad en las principales técnicas de cultivo para la especie, tanto en forzado como a campo.

Desarrollar habilidades y competencias que promuevan la formación para el trabajo y el desarrollo de aptitudes emprendedoras con implicancias sustentables para la región y la localidad rural.

Favorecer los procesos de soberanía alimentaria , la autoproducción de alimentos y el abastecimiento de hortalizas en las localidades rurales.

3.- Desarrollo temático/ programa:

- Importancia Económica de las especies. Origen y difusión. Características botánicas, biológicas y fisiológicas. Exigencias agroclimáticas y adaptación ambiental del cultivo. Tomate, Tomate Cherry, Pimiento y Berenjena. Cultivo de Papas en la huerta familiar.
- Cultivo. Híbridos y variedades. Forzado. Manejo dentro de los invernaderos.
- Cosecha, rendimiento y conservación y adversidades.
- Comercialización y opciones de agregado de valor para el desarrollo local. 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 asistencia.

Carga horaria: 36 módulos en total, en no más de 4 módulos diarios.

Cada CEA/EESA, resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos.

CULTIVO DE UMBELÍFERAS EN LA HUERTA FAMILIAR.

1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.

Consistirá en clases teórico prácticas. Las mismas se desarrollarán en huertas locales o entornos formativos de los CEA/EESA.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Propiciar el cultivo de la familia de las Umbelíferas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las principales técnicas de producción de la especie.

Conocer la morfología y los procesos fisiológicos relacionados para el manejo del cultivo.

Analizar y desarrollar estrategias tendientes a la concreción de emprendimientos en relación a las posibilidades de cultivar de manera local las especies.

Capacitar a miembros de la comunidad en las principales técnicas de cultivo para la especie, tanto en forzado como a campo.

Desarrollar habilidades y competencias que promuevan la formación para el trabajo y el desarrollo de aptitudes emprendedoras con implicancias sustentables para la región y la localidad rural.

Favorecer los procesos de soberanía alimentaria , la autoproducción de alimentos y el abastecimiento de hortalizas en las localidades rurales.

3.- Desarrollo temático/ programa:

- Importancia Económica de las especies. Origen y difusión. Características botánicas, biológicas y fisiológicas. Exigencias agroclimáticas y adaptación ambiental del cultivo. Apio. Cilantro. Hinojo. Perejil. Zanahoria.
- Cultivo. Híbridos y Variedades. Forzado. Manejo dentro de los invernaderos.
- Cosecha, rendimiento y conservación y adversidades.
- Comercialización y opciones de agregado de valor para el desarrollo local. 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 asistencia.

Carga horaria: 24 módulos en total, en no más de 4 módulos diarios.

Cada CEA/EESA, resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos.

QUENOPODIÁCEAS, CULTIVO Y MANEJO DE LAS PRINCIPALES ESPECIES EN LA HUERTA FAMILIAR Y BAJO CUBIERTA.

1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.



Consistirá en clases teórico prácticas. Las mismas se desarrollarán en huertas locales o entornos formativos de los CEA/EESA.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Propiciar el cultivo de la familia de las Quenopodiáceas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las principales técnicas de producción de la especie.

Conocer la morfología y los procesos fisiológicos relacionados para el manejo del cultivo.

Analizar y desarrollar estrategias tendientes a la concreción de emprendimientos en relación a las posibilidades de cultivar de manera local las especies.

Capacitar a miembros de la comunidad en las principales técnicas de cultivo para la especie, tanto en forzado como a campo.

Desarrollar habilidades y competencias que promuevan la formación para el trabajo y el desarrollo de aptitudes emprendedoras con implicancias sustentables para la región y la localidad rural.

Favorecer los procesos de soberanía alimentaria , la autoproducción de alimentos y el abastecimiento de hortalizas en las localidades rurales.

3.- Desarrollo temático/ programa:

- Importancia Económica de las especies. Origen y difusión. Características botánicas, biológicas y fisiológicas. Exigencias agroclimáticas y adaptación ambiental del cultivo. Acelga. Espinaca. Remolacha.
- Cultivo. Híbridos y Variedades. Forzado. Manejo dentro de los invernaderos.
- Cosecha, rendimiento y conservación y adversidades.
- Comercialización y opciones de agregado de valor para el desarrollo local. 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 asistencia.

Carga horaria: 20 módulos en total, en no más de 4 módulos diarios.

Cada CEA/EESA, resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos.

ROSÁCEAS PARA LA PRODUCCIÓN INTENSIVA. FRUTILLAS Y FRUTOS ROJOS.

1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.

Consistirá en clases teórico prácticas. Las mismas se desarrollarán en huertas locales o entornos formativos de los CEA/EESA.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Propiciar el cultivo de la familia de las Rosáceas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las principales técnicas de producción de la especie.

Conocer la morfología y los procesos fisiológicos relacionados para el manejo del cultivo.

Analizar y desarrollar estrategias tendientes a la concreción de emprendimientos en relación a las posibilidades de cultivar de manera local las especies.

Capacitar a miembros de la comunidad en las principales técnicas de cultivo para la especie, tanto en forzado como a campo.

Desarrollar habilidades y competencias que promuevan la formación para el trabajo y el desarrollo de aptitudes emprendedoras con implicancias sustentables para la región y la localidad rural.

Favorecer los procesos de soberanía alimentaria , la autoproducción de alimentos y el abastecimiento de hortalizas en las localidades rurales.

3.- Desarrollo temático/ programa:

- Importancia Económica de las especies. Origen y difusión. Características botánicas, biológicas y fisiológicas. Exigencias agroclimáticas y adaptación ambiental del cultivo. Frutilla. Frutos Rojos.
- Cultivo. Híbridos y Variedades. Forzado. Manejo dentro de los invernaderos. Espalderas.
- Cosecha, rendimiento y conservación y adversidades.
- Comercialización y opciones de agregado de valor para el desarrollo local. 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 asistencia.

Carga horaria: 20 módulos en total, en no más de 4 módulos diarios.

Cada CEA/EESA, resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos.

INICIACIÓN A LA OBSERVACIÓN DE AVES

1.- Descripción de la Serie de Charlas Técnicas y perspectivas.

Tendrá 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.

El desarrollo se basa en la capacitación de jóvenes y adultos de la zona de influencia del CEA o EESA, con el fin de lograr una mayor valorización del patrimonio natural de la zona y su potencial aprovechamiento en el marco de una actividad con demanda marcadamente en crecimiento, la observación y reconocimiento de aves, estrechamente ligada al Turismo Rural.

El incesante éxodo rural que ha sufrido el campo de la región pampeana, y el agobiante ritmo de vida de los pobladores de los grandes centros urbanos concentradores de gente, hacen del turismo rural una actividad cada vez con mayor desarrollo. La necesidad de encontrar momentos de ocio relacionados al contacto de la naturaleza, sus sonidos y silencios requiere de instancias educativas diferentes, que posibiliten que los pobladores locales y sus saberes populares sobre la avifauna local puedan ser utilizados en recorridos y circuitos turísticos.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Favorecer el desarrollo de competencias relacionadas al reconocimiento visual y auditivo de las aves de la zona de influencia, revalorizando así el patrimonio natural.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Proporcionar los conocimientos básicos para la identificación de aves.

Reflexionar sobre los diferentes roles ecológicos de las aves y sus múltiples funciones ecosistémicas.

Contribuir a la disminución de la contaminación ambiental, incrementando la conciencia sobre la importancia de conservar los ambientes naturales.

Contribuir a mejorar la calidad de vida de poblaciones en situación de vulnerabilidad.

Promover el aprovechamiento armonioso del patrimonio natural como potencial fuente laboral asociada al turismo rural, significando un ingreso real para el grupo familiar.

3.- Desarrollo temático/ programa:

- Por qué las aves? Valoración cultural histórica de las aves. Funciones ecosistémicas de las distintas especies.
- Métodos de observación: equipo básico y complementario. Técnicas de observación a campo. Toma de datos. Bibliografía general y guías de campo.
- Características de las aves. Identificación por ambiente. Presencia estacional. Canto. Nidificación.
- Clasificación de las aves: nomenclatura científica. Lista patrón de los nombres vulgares. Principales grupos de aves argentinas. Ornitogeografía: Ecología y conservación, especies y grupos amenazados.
- Fotografía de aves silvestres: Técnicas y equipos más adecuados para fotografiar aves en libertad.
- Discusión de Documentales de valorización y conservación de aves argentinas (Documental “El ocaso del macá tobiano”; “Custodios del Territorio” y armado y presentación de Muestra Fotográfica de Aves Locales. Salida de campo: Jornada de observación y reconocimiento de aves silvestres en ambientes naturales (humedales lénticos y lótics, paseo urbanos y periurbanos.

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/EESA, resolverá la distribución semanal y/o mensual de los módulos.



ANEXO 2

Nº06 : APRENDIENDO A EMPRENDER

1.- Descripción del Curso y perspectivas.

Para fomentar el arraigo de localidades pequeñas, es necesario trabajar en propuestas que motiven principalmente a los jóvenes en la búsqueda de nuevas alternativas de trabajo y a los adultos en la creación de ofertas innovadoras que impliquen un crecimiento en lo que emprendan o hayan emprendido.

Para lograr un emprendimiento exitoso, se necesita activar un comportamiento social que muchas personas poseen pero que requiere de la activación mediante capacitación y metodología adecuada.

Para ello, se elaboró la presente propuesta que busca despertar y desarrollar las competencias necesarias para emprender.

Para lograrlo, se considera de suma importancia trabajar sobre creatividad, equipo, comunicación, entre otras cuestiones que hacen al desarrollo de un emprendedor autónomo. Este modelo articula lo práctico con lo teórico, buscando una vinculación entre el proceso de construcción de conocimiento y la práctica que se va concretando a medida que transcurre el tiempo de la propuesta.

Se trabajara la modalidad de taller. La metodología se basa en planteo de casos, actividades con ejercicios de carácter participativo, resolución de problemas.

Cada encuentro está pensado en forma interactiva y dinámica y se adapta a la realidad circundante, con la pretensión de estimular en los asistentes conductas asociadas a la meta por alcanzar.

2.- Objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Fomentar competencias emprendedoras, promoviendo el desarrollo territorial a través de las mismas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Mostrar el mundo emprendedor por medio de experiencias exitosas.

Estimular el trabajo en equipo.

Motivar el espíritu emprendedor de cada concursante.

Trabajar sobre la capacidad creativa de las personas.

Poner en valor la comunicación diaria.

Fomentar el armado de redes de trabajo.

3.- Desarrollo temático/ programa:

Unidad 1: Panel inicial. Concepto Emprendedor.

Unidad 2: Elaboración y Análisis FODA personal.

Unidad 3: Análisis de entorno. Actividades.

Unidad 4: Detección de oportunidad. Actividades.

Unidad 5: Costos y presupuestos.

Unidad 6: Autoestima. Miedos. Trabajo sobre el interior emprendedor.

Unidad 7: Innovación y Creatividad.

Unidad 8: Oratoria. Puesta en práctica.

Unidad 9: Atención al cliente. Redes de contacto.

Unidad 10: Proyección/ Sustentabilidad.

Unidad 11: Trabajo en equipo.

Unidad 12: Presentación de proyectos. Trabajo sobre el error. Construcción de aprendizaje.

4.- Destinatarios:

Jóvenes o adultos de la comunidad de acuerdo a las necesidades que se presenten, priorizando edades y grupos de pertenencia. 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 aprobación: asistencia al 80% de las clases y aprobación con 7 (siete) o más puntos en una evaluación final.

Carga horaria: 40 módulos (Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria Semanal).