# Las practicas Profesionalizantes en el tambo vacuno Acreditación de capacidades<sup>1</sup>

Un ejemplo para pensar las practicas como tales, en su real dimensión, sin confundirnos con la nube de practicas comunes que los estudiantes habrán visto hasta alcanzar el ultimo año, final de la trayectoria.

Una forma de interpretarlas y armar el plan de prácticas anual según la tecnicatura y orientación.

Una idea para nominarlas, ponderarlas y acreditarlas.

### Resumen

Las practicas Profesionalizantes (PP), son estrategias pedagógicas que generan oportunidades para acercar los alumnos a las actividades propias de su incumbencia laboral. Esta afirmación podría pensarse, para concretar una vinculación educación – trabajo, cuyo objetivo sería poner en situación pre-laboral a los alumnos en determinados procesos. Si bien se debe procurar esta acción, se trata además de poner a prueba su capacidad para: Aplicar conocimientos y habilidades proporcionados por las materias de los diferentes campos del saber de la Formación General, la Formación Científico Tecnológica y la Formación Técnico Especifica y resolver problemas emergentes.

Las PP, cobran importancia como metodología didáctica que promueve la integración curricular y genera habilidades profesionales, pero sobre todo fortalece la conceptualización, y aplicación del conocimiento logrado, contribuyen a descubrir nuevos conocimientos y consolidar capacidades. Por medio de ellas, se pretende también mejorar la formación ciudadana, la construcción de valores, la comunicación, la convivencia, el ejercicio de los derechos y deberes.

Generan oportunidades para posicionar la escuela al contexto socio-productivo y proyectarse como institución referente del desarrollo local.

### El presente trabajo aborda:

- Los alcances de las PP, como campo formativo y experiencia educativa de vinculación educación y trabajo. Su relación con el Perfil del Técnico Agropecuario.
- La Organización Institucional para abordarlas. La organización del plan anual de PP a nivel institucional, su relación con los proyectos de integración curricular y vinculación PIC y V y su inclusión en los proyectos institucionales PI. La selección de prácticas y los requerimientos.
- La formalización legal de las PP externas
- La evaluación de las PP inicial, durante y final, y la acreditación de las mismas.

### Palabras claves

Experiencias en Educación y Trabajo, Practicas Profesionalizantes.

### Introducción

Este trabajo es orientador para organizar los proyectos de 7º año y los Planes Anuales de PP. Atiende las Dimensiones Pedagógicas, Socio-productivos y Legales. En los aspectos pedagógicos aborda los alcances de las PP, como cuarto campo del saber que promueve el acercamiento de los alumnos a los sistemas productivos primarios y de agregado de valor, con el fin de ejercitar sus incumbencias laborales futuras.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Parte de este trabajo fue presentado en el VI Congreso Nacional y VI Congreso de Enseñanza de las Ciencias Agropecuarias UBA 2016.



También pone en valor la oportunidad que generan estas prácticas, para que los alumnos razonen sobre los fenómenos que ocurren en todas las fases de los procesos, apliquen conocimientos, descubran otros y resuelvan problemas emergentes.

El trabajo invita a: Reflexionar sobre las practicas necesarias que deberán realizar los estudiantes, en situaciones de trabajo concreto y al logro de capacidades.

Lograr una visión integral sobre lo que los alumnos han logrado en la trayectoria y lo que aún les falta alcanzar para cumplir con las demandas del Perfil.

A pensar y buscar tareas donde los alumnos se puedan desenvolver con criterio profesional.

De ser valorizadas por los oferentes y a su vez hacerlos sentir parte de la enseñanza, a manifestar sus deseos y dudas. A aportar ideas y sugerencias, desde su mirada empresarial.

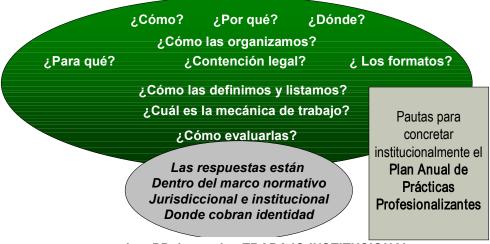
> Conocer mejor el Marco de Referencia y el Perfil profesional del Técnico, ordenará la planificación y la selección adecuada de las PP. Es necesario y condición indispensable para poder planificarlas.

Estas experiencias, en los aspectos socio – productivos, siempre serán una oportunidad para integrar la educación y el trabajo. Acercar el sistema educativo, las escuelas y sus docentes con el mundo productivo "Caracterización Territorial". Por medio de ellas, resultara mas fácil, unificar criterios entre la Oferta Educativa y sus alcances, con los referentes de: Instituciones Gubernamentales (municipales, provinciales y nacionales) y No Gubernamentales (empresas, grupos de productores, asociaciones, comercios, entre otras).

Son una alternativa más para relacionar las políticas de crecimiento y desarrollo rural con las políticas educativas.

Las PP, en definitiva abren la puerta a mejores oportunidades para los egresados, para que encuentren espacios dignos de trabajo y promoción social. La acreditación de saberes y prácticas es un reconocimiento pre-laboral y un crédito anexo a la titulación de los alumnos.

# Pensamos las PP y surgen las dudas



Las PP demandan TRABAJO INSTITUCIONAL
Observar la trayectoria formativa, el logro de conocimientos y
Capacidades y planificar estratégicamente su vinculación con el campo profesional.



## ¿Como pensar las PP?

Se piensan y organizan en un Plan Anual que se integrará al proyecto de 7º año PIC y V². Participan (docentes, alumnos, familia y oferentes). Los documentos respaldatorios son: El diseño curricular el cual define la oferta educativa y alcances de las prácticas, el Perfil que ayuda y orienta la elección de las mismas, el contexto socio-productivo que le confiere pertinencia e identidad.

Los actores concretan acciones y las ordenan cronológicamente identificando los puntos fuertes y débiles de vinculación educación-trabajo.

Los protagonistas centrales del plan serán siempre los alumnos con sus expectativas laborales o de continuidad estudios, en base a ello se organizan los proyectos productivos y la interacción entre las áreas disciplinares, en este caso acompañan las prácticas las áreas de: Gestión y Administración, Tecnología y Producción.

Las actividades docentes considerarán: La formación integral de los alumnos, la consolidación y adquisición de nuevos conocimientos, pensar cómo resolver la jerarquización laboral del egresado y su inclusión pertinente (prestando servicios o emprendiendo), y las expectativas de continuidad estudios.

#### **Problema**

Relacionar el proceso de enseñanza – aprendizaje con las actuales demandas del trabajo y la producción.

### **Objetivos**

Interpretar y poner en valor las PP como estrategia pedagógica que promueve la consolidación de conocimientos y adquisición de capacidades pre – Profesionales en reales situaciones de trabajo.

### Metodología didáctica y recursos

La metodología didáctica empleada para desarrollarlas es "el Método de Proyecto" ICBP "Integración Curricular Basada en Proyectos", a Nivel Institucional el P I C y V y los alumnos intervienen desde sus "Proyectos Productivos, sociales, culturales".

Podemos definir dos instancias de trabajo:

- La primera considera las tres del PI, Dimensión Pedagógica, Organizacional y Socio-Comunitarias destacando en ellas las prácticas Profesionalizantes, y sus particularidades: la rutina de trabajo, los objetivos, las pautas de evaluación y acreditación, los recursos disponibles y las vinculaciones. Esta instancia la denomino **Institucional** 

La segunda instancia corresponde a la planificación y desarrollo de proyectos de alumnos. Seria la instancia de los **estudiantes** protagonistas

Ambas situaciones se deben pensar considerando:

- Planificación real que no admite improvisar³, y requiere un trabajo previo entre docentes, antes de posicionar los alumnos en estas situaciones. Es importante evacuar todas las dudas: ¿El para que, cuando, como, con quienes y donde? Cada PP deberíamos seleccionarla considerándola como un eslabón para concretar la "Formación Integral" de los alumnos; recordemos los valores ciudadanos, la cultura del trabajo, las buenas prácticas, la gestión.
- Un análisis profundo con la matriz FODA sobre el contexto socio-productivo, (mirando un poco mas allá de la región) arrojara sin dudas un panorama cierto sobre las posibilidades de determinar las practicas a realizar. Los alumnos se sitúan en esa realidad, desde allí generan y simulan ideas de proyectos. Este análisis nos muestra la realidad en la que

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> Improvisación como ejercicio docente sin sustentación pedagógica, utilizado por carencia de planificación y organización de recursos.



<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> PIC y V Proyecto de Integración Curricular y Vinculación

vamos a incurrir al concretarlas; el desafío está en superar estratégicamente los factores negativos que amenazarán los proyectos.

### Las PP propiciaran en los alumnos y docentes

- Oportunidades para participar y observar y actuar en sistemas productivos, uso de tecnologías apropiadas, de innovaciones, de programas y de la situación y expectativas de los productores.
- Monitoreo permanente en situaciones de trabajo, evidenciar las fortalezas y debilidades del proceso en su formación enseñanza-aprendizaje, adecuar estrategias didácticas, corregir errores, proponer otras acciones, autoevaluarnos y evaluar.
- Por su naturaleza, convocan y reúnen a muchos actores, por tal demandan unificar criterios; evitando participaciones fragmentadas o inconexas.
- El uso de espacios adecuados para su implementación, los entornos formativos cobran importancia como lugares de recepción de los proyectos productivos de los alumnos, y los Jefes de Área y MSEP o encargados revitalizan su rol docente.
- Vínculos al realizar las participaciones externas, y a los actores se suman como "oferentes". Las relaciones más destacadas son con instituciones como: INTA, Ministerio de Agroindustria, Universidades y Facultades, SENASA, Direcciones Municipales, Sociedades rurales, Grupos de productores, Emprendimientos agroindustriales, Empresas de servicios, familias, Agro-veterinarias, entre otras que se relacionan por medio de "acuerdos".
- Desarrollar la creatividad y estimular el hacer alumnos; valorar el aprendizaje y descubrir la necesidad de investigar; sentir que pueden participar eficientemente en los procesos.
- La implementación del Plan Anual de practicas Profesionalizantes (PAPP), en su faz externa, nos dará la real dimensión de la brecha que existe entre la Oferta Educativa y demanda que hacen los sectores productivos. Es una oportunidad para consolidar y actualizar la propuesta educativa.

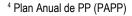
### Dicho esto planteamos la organización del PAPP<sup>4</sup>

Por lo antes visto, es necesario planificar con tiempo las practicas, ordenarlas atento a las posibilidades y diferentes situaciones. En cada lugar, cada escuela, encuentra diferentes oportunidades, además tenemos que considerar las expectativas de los alumnos, tal vez una práctica formativa de este tipo sea para un grupo de alumnos y para otro no. Recordemos, que cada orientación de la modalidad a su vez tiene deferentes requerimientos pedagógicos (temas); y también dentro de cada orientación hay diferentes posibilidades de abordaje de prácticas. Aunque siempre hay un "tronco común", básico en la formación de los técnicos.

¿Como es esto? Ejemplo la orientación en producción de carne tendrá practicas diferenciales en si misma (cría vacuna, cerdos, ovinos), en producción de leche (ovino, vacunos, caprinos); y si abordamos la orientación en Agroalimentos (todas las cadenas agroalimentarias). Pero en todos los casos los alumnos aprenderán a gestionar, es un eje del tronco común de la formación técnica.

Para su organización en un plan podemos definir tres momentos de trabajo.

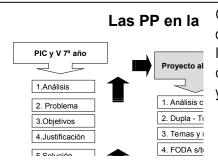
- 1º Momento de organización,
- 2º Momento de desarrollo.
- 3º Momento de evaluación.





### 1º Momento de organización institucional:

En cada escuela, el Equipo de docentes para definir los pasos (todo lo quedara registrado) de organización del P en el grafico, se trabajo en las 2018). Queda abierta la definición de pro-



Gestión convoca a todos los que se defina será por acuerdos y I C y V de 7º año (ver estructura capacitaciones docentes 2014 – yectos de los alumnos.

A continuación se inicia el trabajo con los alumnos, (poner en conocimiento a los alumnos, familia) se analizan contactos con oferentes. En el cuadro observamos a la derecha el formato organizativo de los proyectos de los alumnos.

No perder la pertinencia, tener clara la finalidad, de las practicas; siempre se esta cerca de perder el rumbo y caer en las practicas sencillas, repetitivas y de transformación en practicas desvirtuadas del perfil.

El trabajo bien organizado nos llevará al cumplimiento de los principios del nivel y de la orientación específica; son puntos de tratamiento ineludibles y de responsabilidad conjunta.

El Plan de practicas resulta de la conjunción del trabajo institucional que define el proyecto de7º año como PIC y V y el Plan de practicas. Dicho esto, queda claro que cada proyecto individual o de duplas, tendrá similares o diferentes prácticas.

Este plan, determinará exhaustivamente diferentes situaciones, que es importante queden prescriptas, por el tema de la legalidad, de las responsabilidades y los aspectos pedagógicos. Se destacará: La rutina de trabajo de los alumnos, los proyectos productivos, los requerimientos y recursos, el cronograma de actividades, la organización de grupos, los acuerdos necesarios y las pautas de evaluación y acreditación.

Se pensarán las PP internas y externas (PEx, externas PTI internas y PPE extensión), los lugares, los oferentes o receptores, la situación legal, el listado y "denominación" correcta para poder emitir al final la "Acreditación" atento al desempeño de los alumnos.

Las PP tienen alcances a las fases productivas, de agregado de valor, gestión y comercialización, atendiendo a la diversificación, a las buenas practicas agropecuarias, a la seguridad en todos sus aspectos (ambiental, social, económica), al bienestar animal.

## La denominación de las prácticas

En este sentido vale comentar que este punto es poco considerado a la hora de hacer el plan y llenar las planillas correspondientes a la aprobación por el nivel central, esto a mi entender genera confusiones, alteración de sus alcances. Si se respeta la denominación, es una manera de pensarlas y seleccionarlas correctamente.



### Los grupos de prácticas y su nominación<sup>5</sup>:

- 1. Planificación del proyecto productivo
- 2. Desarrollo del proyecto
- 3. Agregado de valor a la producción.
- 4. Control de calidad y Seguridad Alimentaria y BPM,
- 5. Comercialización de la producción
- 6. Legislación y Seguridad laboral.
- Esta lista de prácticas responde a las actividades básicas del "tronco común" que identifican al Técnico Agropecuario (a provincial y nivel nacional por homologación de titulo) y son generales en su formación; las hay también específicas, responden a participaciones puntuales en los procesos (según Orientaciones del 7º año).

### Un ejemplo de practicas Profesionalizantes y su acreditación

Seleccionado una de las Orientaciones del último año "Producción de leche" por ejemplo, podemos pensar prácticas Profesionalizantes. Aquí veremos la diferencia sustancial entre este formato y las prácticas de menor complejidad (practicas comunes y necesarias que posibilitaron anteriormente a los alumnos lograr conocimientos y capacidades).

1. Practica profesionalizante correspondiente a la "Planificación de un proyecto productivo lechero".

### Requiere los siguientes conocimientos previos:

Interpretación de los aspectos específicos de la producción de leche vacuna, ovina y caprina. Dimensionar las diferentes cadenas agroalimentarias lecheras en toda su extensión. Fases productivas e industriales. Diferenciación de sistemas productivos de leche. Sistemas intensivos, Semi intensivos y extensivos. Identificación y selección de tecnologías apropiadas Reconocimiento de los factores internos y externos incidentes en un proyecto productivo. Análisis de posibilidades de desarrollo de un proyecto productivo. Determinación de recursos. Análisis de factibilidad económico – financiera. Estudio de alternativas de agregado de valor al producto. Determinación de estrategias innovadoras en el producto. Inclusión y pertenencia del producto al contexto rural - urbano. Marketing. Leches diferenciadas. Desarrollo de cálculos de análisis de rentabilidad.

### 2. "Desarrollo del proyecto"

Esta PP requiere: Reconocer las características morfológicas, fisiológicas de los animales productores de leche. Organización de planteles: clasificación, categoría, tipos zootécnicos. Selección, uso y mantenimiento de herramientas, maquinas, equipos e instalaciones requeridas. Determinación de las tecnologías apropiadas a implementar. Planificación del plan de alimentación. Participación en la programación, elaboración, cuidado, mantenimiento y ejercicio de la rutina de alimentación. Planificación y participación en la rutina de manejo de los planteles. Participación en prácticas de ordeñe, rutina. Interpretación y aplicación de prácticas de diferentes métodos de reproducción y mejoramiento genético. Aplicación de calendario sanitario. Cuidado de la salud animal y el bienestar animal. Aplicación de protocolo de BP. Reconocimiento y aplicación de normas de cuidado del medio ambiente, destino de efluentes y desechos. Selección y clasificación de animales para diferentes destinos. Registración, procesamiento y análisis de datos de producción, uso de indicadores productivos. Control de peso. Capacitación permanente, investigación, asistencia a Seguimiento de evolución del proyecto, análisis, procesamiento de datos, ajustes, imprevistos. Uso de programas de planificación y cálculo de resultados.

### 3. Agregado de valor

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> Nominación trabajada en las capacitaciones docentes 2014 a 2017.



Esta PP en el caso de la producción de leche requiere: Reconocimiento de las características nutricionales de la leche, importancia en la salud, impacto en las dietas, estrategias productivas y de agregado de valor. Identificación de origen producto diferenciado y agregado de valor por industrialización. Organización del trabajo en los procesos de industrialización de la leche. Acondicionamiento previo, durante y posterior al transporte. Aplicación de BPM en la faz productiva de la cadena agroalimentaria de la leche (Stress, agua, comida, distancia, horario de transporte). Cuidados y controles higiénicos sanitarios. Procesamiento de la leche, acondicionado. Reconocimiento y participación en las diferentes fases de la industria de leche (Salas de leche, aéreas sucia y limpia). Cadena de frío. Elaboración de productos derivados de la leche. Uso, cuidado y mantenimiento de herramientas, máquinas y equipos en las salas de leche. Operatividad. Participación en los procesos de control de calidad de productos. Tratamiento de efluentes y desechos. Toma de datos para realizar cálculos de rendimiento. Reconocimiento de condiciones de requeridas para habilitaciones, y registros.

### 4. Control de calidad

Es una PP referidas a seguridad alimentaria y BPM. Requiere: Realizar el control de calidad en la cadena de producción de leche bovina, ovina y caprina Aplicar normas de seguridad alimentaria en la cadena de producción lechera. Aplicar BPM en la cadena agroalimentaria de la leche. Determinar puntos críticos de control en la cadena agroalimentaria de la leche.

Aplicación de medidas de control y ajustes en las diferentes fases de la cadena agroalimentaria. Aplicación de normas sobre cuidado de la seguridad e higiene en la cadena de producción de la leche.

### 5. Comercialización de la producción.

Esta PP requiere capacidades para: Aplicación de la Reglamentación nacional, provincial y municipal para el transporte y comercialización de animales lecheros y de la leche. Evaluación económica de los rindes y datos productivos, participar en la determinación de la calidad de la leche. Evaluación de forma de comercializar. Interpretar datos de mercados formadores de precios externos, nacionales, locales, regionales. Evaluación de momentos y formas de comercializar.

### 6. Legislación. Seguridad Laboral.

Esta PP requiere: Aplicación de la legislación vigente en la faz productiva y de agregado de valor en la cadena agroalimentaria de la leche. Reconocimiento y aplicación de la legislación sanitaria, medioambiental y normas de seguridad para el tratamiento de efluentes y desechos Reconocimiento y aplicación de normas de seguridad e higiene nacional, provincial, municipal y reglamentaciones de las ART. para el trabajo rural y en las plantas elaboradoras de alimentos derivados de la leche. Aplicación de Normativa específica en seguridad laboral.

\*\* Estos conocimientos y habilidades son producto del trabajo previo de los profesores han realizado en años anteriores, responden a los campos del saber de la FG, FCT y FTE; ellos son las bases para culminar la trayectoria. Las PP, pondrán en juego estos saberes.

Esto nos da una idea general sobre el alcance que cada una de las prácticas debería tener; ahora entendemos un poco mas sobre la necesidad de saberes previos para realizarlas y de diferenciarla de actividades puntuales (practicas menos complejas).

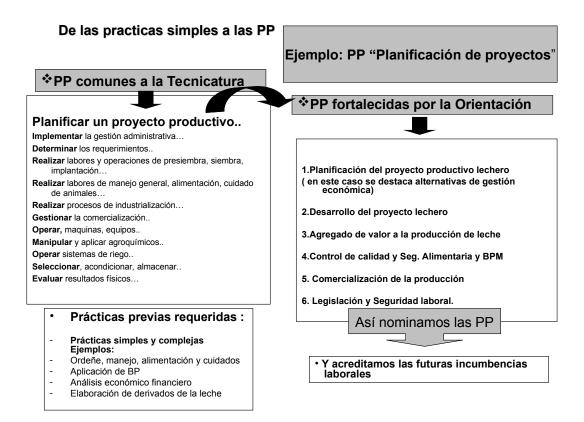
También vemos la necesidad de sumar el trabajo de todos los docentes, profesores de las áreas de producción, Manejo y Gestión y tecnología.

En este tema en particular sobre el tambo industria, estas prácticas se sustentaran y reforzaran conocimientos logrados recientemente, en Producción de leche de 5º año, Agro alimentos o intensificación agropecuaria de 6º año, en-



tre otras materias técnicas, sin descuido de los aportes tan importantes de los campos del saber de la formación general y científico tecnologica.

En el cuadro vemos desde un ejemplo de una práctica profesionalizante nominada como "Planificación de un proyecto productivo":



Cuadro izquierda los alcances de esta PP, debajo de este cuadro alguno de las prácticas simples o previas, necesariamente requeridas para que los alumnos puedan lograr desarrollar esta practica y por ende acreditarla. Será difícil, complicado o retrasara al docente de prácticas si los alumnos llegan al último año con aprendizajes y capacidades no logradas. ¿Como poder realizar la planificación de proyecto de reconversión productiva y eficiencia económica sino adolecen de conceptos básicos de gestión, administración, manejo, entre otros?. Estas situaciones, que ocurren, como no conocer un programa "Excel", dificultaran la tarea. Estas situaciones también, nos llevan a desvirtuar las PP, transformándo-las en practicas comunes; lejos quedara su esencia y la búsqueda de la integralidad de la enseñanza que proponen.

Cuadro de la derecha, muestra como esta PP, refuerza las prácticas comunes propias de la tecnicatura en general (tronco común).

Por ultimo, al realizar y aprobar esta PP, como la acreditaremos, reconociéndolas como futuras incumbencias laborales.

### 2º MOMENTO DE DESARROLLO:

Planificado el proyecto de integración y el plan de prácticas, se procede a su implementación. Los alumnos habrán: contextualizado el partido, la región y analizado el FODA, conocen el escenario actual en el cual determinarán la factibilidad de desarrollar ideas y concretar proyectos. Al desarrollarlos, encontrarán dificultades para resolver diversas situaciones que pondrán en juego sus conocimientos y capacidades para enfrentarlos y solucionarlos; ejercitaran la búsqueda de datos, técnicas, estrategias y tecnologías, aprenderán a vincularse con referentes y oferentes del sistema productivo. Estas actividades promueven un accionar diferente a la rutina escolar tradicional; con otros actores, en otros lugares, en otras condiciones.



La formación profesional se consolidará paulatinamente en la medida que los encuentros "docentesalumnos y oferentes" también crezcan.

Es la oportunidad para que la escuela ocupe lugares estratégicos, para manifestarse como referente del medio, para participar en la promoción de crecimiento y desarrollo territorial y posicionar sus técnicos.

Es el momento de definición final de las PP y los lugares para realizarlas. Siempre será un requisito básico, observar las condiciones necesarias para realizar trabajos en forma segura, en ambientes ordenados, limpios, que garanticen las buenas prácticas agrícolas, la Calidad Educativa y de Vida de los practicantes.

➤ El plan de prácticas determina la organización de la rutina escolar, la mecánica de trabajo, la organización de tiempos, traslados, y el monitoreo permanente de los docentes.

### Plan Anual de prácticas Profesionalizantes.

El plan es ordenador de las actividades planificadas para concretar las prácticas, si se reduce solamente al llenado de planillas para cumplir con los términos legales de aprobación, se estaría restando o minimizando los alcances pedagógicos. La intención de realizar tal o cual practica debe estar convalidada por los aspectos formativos específicos.

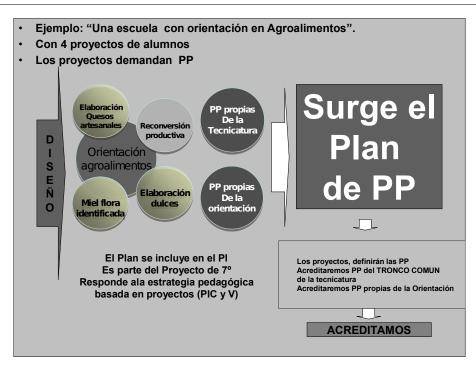
Datos de la Institución, datos del alumno, actividades de los alumnos (fases del proyecto), descripción de cada proyecto de dupla (reseña, fundamento y cronograma de actividades), selección de PP internas y externas y su relación con las diferentes áreas, lugares de realización, responsables y observaciones (referentes a la rutina de trabajo y movilidad de alumnos).

El plan estará en sintonía con la solicitud de aprobación conformada.

El plan contiene cada proyecto de dupla, y como vimos anteriormente, es probable que difieran las PP, según las demandas de cada proyecto. El plan es una aproximación organizada a las actividades, por diferentes razones se podrá alterar; es importante dar a conocer fechas de inicio y cierre.

Ver planillas sugeridas para organizar el plan anual de PP.

#### 3º MOMENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN:



Analizar resultados y evaluar los alumnos en PP, se rigen por el Régimen Académico<sup>6</sup> y pautas específicas que se acuerdan entre escuela y oferentes. Se tendrán en cuenta la participación en real situación de trabajo, la capacidad para integrar y transferir conocimientos, la capacidad para generar propuestas para modificar situaciones (agregado de valor, emprendedorismo, diversificación. Se considerarán diferentes momentos de evaluación: Diagnostico (inicial), en proceso (durante) y final.

Los responsables de la evaluación, el profesor de PP, con alcance a los demás profesores de 7º año, a los Maestros de EF y los Oferentes receptores externos (si se trabajo en forma conjunta, integrada, así también seria la evaluación)

Los indicadores macros atenderán: Capacidad humana y social (comunicación, responsabilidad, cooperación), Capacidad metodológica (habilidades mentales, estrategias cognitivas, planificación, diseño, gestión, BP), Capacidades especificas (conocimientos técnicos, destrezas y habilidades).

Los instrumentos de evaluación podrán ser resolución de problemas, desempeño, presentación informe, observación, propuestas técnicas.

- La acreditación de las PP significa reconocer el desempeño de los estudiantes en situaciones de trabajo, estos créditos acompañan la certificación de aprobación de la totalidad de la trayectoria.
- Siguiendo con el ejemplo anterior producción de leche podrían acreditarse, las siguientes PP.
- Planificar el proyecto productivo de producción con agregado de valor en sistemas productivos lecheros. Incluye capacidades logradas para. Planificar estratégicamente un proyecto de producción de lechero diferenciado. Implementar la gestión administrativa, contable y fiscal, comercial y de personal de la explotación. Aplicar normas de Legislación y Seguridad Laboral en la producción. Registrar y evaluar resultados físicos, económicos y sociales de la explotación. Gestionar la comercialización de los productos de la explotación derivados. Evaluar los resultados físicos, económicos y sociales en proyectos productivos. Realizar actividades de extensión en el marco de programas públicos y privados.
- Desarrollar proyectos productivos de producción de leche. Incluye capacidades para Desarrollar proyectos productivos lecheros vacunos, ovinos y/o caprinos. Seleccionar, usar y realizar mantenimiento primario, reparaciones sencillas de herramientas, máquinas y equipos. Manejar plan general, alimentación, cuidado de animales, selección, clasificación y reproducción, y aplicación de Buenas Practicas. Seleccionar, acondicionar, almacenar y transportar de los productos obtenidos de acuerdo a las normas preestablecidas. Participar en las labores y operaciones de presiembra, siembra o implantación, cuidado, conducción y protección de los cultivos y/o plantaciones y de cosecha de producciones vegetales. (En este caso aplicados a la producción forrajera) Realizar el seguimiento de la evolución del proyecto, análisis, procesamiento de datos, ajustes, imprevistos. Uso de programas de planificación y cálculo de resultados. Presentar los avances del proyecto ejecutado
- Agregar valor a la producción. Participar en procesos de agregado de valor a la producción de leche. C. Industrializar en pequeña escala de productos alimenticios de origen animal o vegetal de acuerdo a las normas preestablecidas y las recomendaciones del profesional competente.
- Usar tecnologías apropiadas en las diferentes fases de los procesos. Seleccionar y usar tecnologías apropiadas en los diferentes procesos. Manipular y aplicar de agroquímicos y zooterápicos de acuerdo a las recomendaciones del profesional competente. Participar en prácticas de control de calidad y seguridad alimentaria y BPM en producción.



- e. **Controlar la calidad y seguridad alimentaria y BPM**. Reconocer y aplicar las normas de calidad, seguridad y BPM de la producción.
  - f. **Comercializar la producción**. Reconocer y participar en diferentes aspectos de la comercialización. Adquirir y almacenar insumos, bienes de capital de la explotación.
- g. **Aplicar Normas de Seguridad y aplica Legislación vigente** en calidad alimentaria, personal, higiene. Reconoce y aplica las normas legislativas referentes de las producciones.

## Organización del Plan Anual de PP

Estas planillas están en sintonía con las planillas actuales (2020), que se utilizan para solicitar aprobación al nivel central.

1. INSTITUCIÓN								
TIPO Y NOME	TIPO Y NOMBRE: EESA LAS FLORES							
DISTRITO: La	DISTRITO: Las Flores							
ORIENTACIÓ	ORIENTACIÓN: AGROALIMENTOS							
	2. ALUMNOS (nombre - apellido - documento)*							
GRUPO (dupla)	NOMBRE Y APELLIDO	DOCUMENTO						
1								

3. ACTIVIDADES a desarrollar con los alumnos*								
GRUPO (dupla)	TEMA DEL PROYECTO	LUGAR DE REALIZACIÓN						
1	"Mejoramiento productivo y de agregado de valor en producción lechera vacuna	● EF tambo-industria EESA Las Flores						

## 4. Descripción de cada proyecto por dupla \*

### **GRUPO 1**

4.1 Reseña del proyecto de la dupla (breve descripción)

El proyecto trata de analizar la situación de producción de leche vacuna, considerando los aspectos: Manejo, sanidad, alimentación y reproducción del rodeo y el agregado de valor en la sala. Análisis de resultados económicos, y de nuevas estrategias de producción y diversificación. El problema a priori es encontrar soluciones a la baja productividad y por ende la reducida producción de derivados.



<sup>\*</sup> Realizar una de cada una de las siguientes planillas POR CADA GRUPO (DUPLA)

## 4.2 Fundamento del proyecto de la dupla

El proyecto planteado responde a la formación integral de un técnico agropecuario. Las actividades que desarrollaran corresponden al diseño curricular Res 3828, así mismo se corresponde con la Orientación en Agroalimentos Res 90/12. En el desarrollo del

4.3 Cronograma de actividades de los alumnos (teniendo en cuenta el Documento de Capacitación 2014 de 6º, 7º y PP)														
FASES	·		MESES DE REALIZACIÓN (x)											
	OBSERVACIÓN	Е	F	М	Α	М	J	J	Α	s	0	N	D	
Análisis del contexto	Contextualización del área influencia			*										
Tutores - Duplas	Selección				*									
Tema y recorte	Tambo industria " Reconversión productiva"				*									
FODA	Análisis de variables					*								
Integración de áreas	Se integra el trabajo de las 4 áreas					*	*	*	*	*	*	*	*	
Informe preliminar	Alcances y desarrollo del proyecto					*	*							
Planificación	Planteo de problemas y alternativas de solución					*	*							
Programación económica- financiera	Análisis de alternativas propuestas según costos y beneficios					*	*							
Registro de datos	Relevamiento, análisis y ajustes					*	*	*	*	*	*	*	*	
Ejecución	Desarrollo formal de proyecto y búsqueda de información (PP Externas)					*	*	*	*	*	*	*	*	
Evaluación Final Calidad Educativa	Del proyecto en si y propuestas al EF											*	*	

4.4 Prácticas Profesionalizantes Externas (PPE)								
	Lugar de rea	alización						
PP Nombre y área incidente	Establecim iento	Distanc ia desde escuela	Referente oferente	Observación (Aclaración detallada de la rutina de actividades de los alumnos, movilidad, horarios, estadías, estudios paralelos, situación de trabajo, otras)	Acreditac ión hs de PP			
"Planificación del proyecto" Área de Manejo y Gestión	EESA Ayacucho y CEA Nº 12	185 km	Director de EESA Ayacucho y CEA 12	Resolución aprobación Fecha de aprobación: Ambos lugares cuentan con servicios de comedor, traslado por cuenta EESA Las Flores y Cooperadora; Lugar de pernote CEA Nº 12 Ayacucho. Jornadas mañana y tarde, se planifican 2 viajes	22 hs			
2. "Desarrollo de Proyecto" Área de Producción.	EESA Ayacucho y CEA Nº 12, INTA C. del Salado	185 km	Director de EESA Ayacucho y CEA 12	Resolución aprobación Fecha de aprobación: Ambos lugares cuentan con servicios de comedor, traslado por cuenta EESA Las Flores y Cooperadora; Lugar de pernote CEA Nº 12 Ayacucho. Jornadas mañana y tarde. Planificado 2 viajes	22 hs			

3. "Agregado de valor a la producción". Control de calidad. Seguridad alimentaria y BPM. Procesos Área de Tecnología	EESA Ayacucho y CEA Nº 12	185 km	Director de EESA Ayacucho y CEA 12	Resolución aprobación Fecha de aprobación: Ambos lugares cuentan con servicios de comedor, traslado por cuenta EESA Las Flores y Cooperadora; Lugar de pernote CEA Nº 12 Ayacucho. Jornadas mañana y tarde	16 hs
4. Control de calidad y Seguridad Alimentaria y BPM,	EESA Ayacucho y CEA Nº 12	185 km	Director de EESA Ayacucho y CEA 12	Resolución aprobación Fecha de aprobación: Ambos lugares cuentan con servicios de comedor, traslado por cuenta EESA Las Flores y Cooperadora; Lugar de pernote CEA Nº 12 Ayacucho. Jornadas mañana y tarde	16 hs
5. Comercialización	Secretaria de desarrollo local Las Flores		Director de EESA Ayacucho y CEA 12	No es oferente, se realizan salidas al Municipio	8 hs
6. Legislación y seguridad laboral	CEA Nº 12	185 km	Director de EESA Ayacucho y CEA 12	Resolución aprobación Fecha de aprobación: Ambos lugares cuentan con servicios de comedor, traslado por cuenta EESA Las Flores y Cooperadora; Lugar de pernote CEA Nº 12 Ayacucho. Jornadas mañana y tarde. Un viaje planificado	12 hs