

Las practicas Profesionalizantes y su dimensión pedagógica

Material de apoyo a los docentes

Ing. Agr Jose María Cagigas

- Como pensar y organizar las practicas propias de la Tecnicatura en Producción agropecuaria
- Como identificarlas según la orientación de la Tecnicatura en Producción Agropecuaria
- Como acreditarlas con criterio integral en la formación del técnico.
- Ejemplos siguiendo las orientaciones de la tecnicatura

“La practicas Profesionalizantes responden a la Modalidad y a la Orientación”¹

Estas integran los diseños curriculares de la Tecnicatura en Producción Agropecuaria, responden a los requerimientos básicos de la trayectoria formativa y acompañan las orientaciones de la modalidad.

En las escuelas agrarias se trabaja en pos de alcanzar la mejor formación de los futuros técnicos agropecuarios, *hablamos de formación integral*, poniendo en valor la formación general en aspectos referidos al sujeto como ciudadano, además de buscar una sólida construcción de la profesionalidad.

Al iniciar la fase final de dicha trayectoria, los alumnos son ejercitados en los aspectos referidos a sus incumbencias laborales; y que mejor, hacerlo en reales situaciones de trabajo.

En ese sentido se requiere de estrategias pedagógicas específicas para posicionarlos frente a situaciones pre labórales debidamente planificadas (de allí el concepto de pre Profesionalizantes). Dichas estrategias buscan poner en acción el cúmulo de saberes, las habilidades y destrezas adquiridas, frente a reales situaciones de trabajo. Trabajo considerado de diferentes aspectos, productivos, de valor agregado, acciones sociales emprendimientos, asistencias técnicas, entre otros.

Por medio de experiencias educación y trabajo los lleva a enfrentar situaciones problemáticas y cambiantes, mostrar su desempeño, demostrar y demostrarse a si mismo que es lo que saben y que falta aun aprender.

Por tal, siempre señalo que las prácticas de este tipo, no son prácticas comunes a la trayectoria, esas ya fueron parte de la enseñanza y del aprendizaje en el primer ciclo y parte del segundo (practicas que se realizaron en la escuela en los entornos formativos respondiendo a cada materia del diseño curricular).

¿Y entonces a que responde este tipo de prácticas?

¹ Trabajo actualizado sobre el documento realizado para la DEA como Asesor Pedagógico

No es simple la respuesta, no es fácil reconocer este formato pedagógico, no es tampoco fácil construir los escenarios para desarrollarlas y tampoco lo es, su organización y puesta en marcha y, aun más complejo pensar, definir y desarrollar la evaluación.

➤ *Es mi intención que en este aporte contribuya a orientar la tarea de docentes en general, entendiendo que su aplicación es posible y resuelve muchas dudas. He visto resultados muy importantes en diversas escuelas agrarias de la provincia de Buenos Aires, proyectos ordenados de practicas Profesionalizantes que dan respuesta significativa en la formación de los alumnos. En los docentes ayuda a abrir la mente para planificar las practicas, diferenciarlas y descubrir que una actividad como ser sembrar, vacunar, castrar, no es en si una practica Profesionalizantes, si bien pueden ser integrantes de ellas.*

Los equipos directivos son encargados de promover una organización interna del equipo docente y generar un fuerte vínculo con otras Instituciones Gubernamentales y No Gubernamentales, con emprendedores, prestadores de servicios rurales, empresas entre otros para cumplir con los objetivos de la formación técnica de los alumnos.

Las practicas de este tipo, responderán a proyectos socio-productivos concretos que se relacionen con la diversidad productiva que genera naturalmente el entorno y lo identifica.

Tienen carácter integrador y por tal, demandan un trabajo pedagógico con amplia participación de docentes y referentes de aquellas actividades que seleccionamos para concretar las prácticas. Estas experiencias se nutren integrando conocimientos aportados por las áreas curriculares que las acompañan, podrían ser de Producción, Manejo y Gestión y Tecnología. Entre todas generaran una actualizada rutina escolar que deja de lado lo tradicional (horarios estancos, trabajos solo en entornos formativos, clases teóricas).

➤ *Se trata de lograr una independencia de los alumnos, acercarlos paulatinamente a tomar decisiones, a resolver situaciones, un aprendizaje cada vez más autónomo.*

Debemos tener presente a la hora de programar el plan de prácticas institucional, que el Técnico en Producción Agropecuaria está habilitado para participar en diferentes tipos de explotaciones y realizar actividades relacionadas con, la Gestión Administrativa, Producción vegetal y animal, la Industrialización en pequeña escala, conocer, usar y mantener las Maquinarias, equipos, implementos, herramientas e instalaciones agropecuarias.

Los egresados técnicos estarán capacitados para desempeñar diversas actividades según su perfil profesional, por lo tanto las PP que se planifiquen deben estar pensadas en este sentido.

➤ **Actividades que identifican al Técnico Agropecuario,**

- Planificar un proyecto productivo, analizando sus condiciones de rentabilidad y sustentabilidad.
- Implementar la gestión administrativa, contable y fiscal, comercial y de personal de la explotación, el cumplimiento de la legislación vigente teniendo en cuenta las indicaciones de los profesionales competentes.
- Determinar los requerimientos, recursos, actividades y posibilidades de obras de infraestructura e instalaciones a realizar en las distintas etapas productivas.

- Realizar 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.
- Realizar actividades de multiplicación y desarrollo de las especies vegetales considerando las recomendaciones del profesional competente
- Realizar labores de manejo general, alimentación, cuidado de animales y reproducción, considerando las recomendaciones del profesional competente.
- Realizar procesos de industrialización en pequeña escala de productos alimenticios de origen animal o vegetal de acuerdo a las normas preestablecidas y las recomendaciones del profesional competente.
- Gestionar la comercialización de los productos de la explotación.
- Operar máquinas, implementos, equipos, herramientas e implementos agrícolas respetando la normativa vigente.
- Manipular y aplicar agroquímicos y zooterápicos de acuerdo a las recomendaciones del profesional competente.
- Operar distintos sistemas de riego y drenaje e instalar los de menor complejidad.
- Seleccionar, acondicionar, almacenar y transportar los productos obtenidos de acuerdo a las normas preestablecidas.
- Evaluar los resultados físicos, económicos y sociales de la explotación.
- Realizar actividades de extensión en el marco de programas públicos y privados.
- Adquirir y almacenar insumos, bienes de capital de la explotación. - Realizar el mantenimiento primario y reparaciones sencillas de las máquinas, implementos agrícolas, equipos y herramientas de la explotación y de las instalaciones y obras de infraestructura.
- Construir instalaciones y obras de infraestructura menores de la explotación.
- Controlar y registrar los procesos productivos, de trabajo y de servicios de la explotación.

➤ **Elaboración del plan de PP según la trayectoria formativa demandada por el perfil de la Tecnicatura en Producción Agropecuaria.**

Los docentes a cargo de estas prácticas en conjunto con los profesores acompañantes del curso, elaboran el plan de prácticas considerando, los requerimientos básicos de la estructura curricular, teniendo en cuenta el diseño curricular de la orientación seleccionada y la visión de cada escuela según las características socio-productivas de su área de influencia.

Las PP se pueden planificar en diversos formatos (las jurisdicciones lo pautan) por ejemplo:

- **Proyectos productivos externos:** Los que se realizan en empresas, organismos estatales o privados, en organizaciones no gubernamentales.(Ejemplo Em-

prendimientos agropecuarios de producción y de industrialización, Facultades, INTA, Municipios, SENASA, Comercios, entre otros)

- Proyectos tecnológicos: Los que tratan sobre la investigación, experimentación y desarrollo de procesos productivos, de bienes y servicios, sociales. Este formato fortalece el trabajo interno de la escuela, demanda organización y contención de los alumnos en proyectos productivos internos originados en los propios EF.
- Proyectos de extensión: Los que diseña y organiza la escuela para cumplir con requerimientos de la comunidad.

Siempre la decisión de selección del/los formatos estarán condicionadas al desarrollo temporal del espacio curricular.

Las prácticas Profesionalizantes requieren:

- Estar planificadas, registradas institucionalmente, monitoreadas y evaluadas por un docente o equipo docente con participación activa de los estudiantes en su seguimiento.
- Poner en práctica los saberes, técnicas, capacidades referidas al ejercicio del campo profesional.
- Fortalecer las relaciones funcionales y jerárquicas del campo profesional
- Integrar las capacidades profesionales significativas facilitando su transferibilidad a las distintas situaciones y contextos.
- Aplicar valores y actitudes propias del ejercicio profesional responsable.
- Ejercitar los niveles de autonomía en los emprendimientos, producto del proyecto productivo.
- Generar espacios de análisis y reflexión

Las prácticas de este tipo se definen en diferentes lugares y generan acuerdos entre escuela y los receptores de practicantes.

Identificación de las prácticas, nominación de las mismas.

Es necesario identificar las practicas, nominarlas y elaborar un listado; al titular como Técnico Agropecuario un estudiante tendrá acceso a una certificación de las experiencias realizadas en practicas Profesionalizantes.

➤ *Para poder realizar este reconocimiento que será a futuro una carta de presentación de desempeño ante una oferta laboral, es necesario tener una nominación clara de las mismas.*

De esta manera, las jurisdicciones tendrán acceso a un listado homologado, considerando que las PP corresponden al ejercicio del perfil profesional de la Tecnicatura, integradas por un lado al diseño curricular (en el marco de las familias profesionales) y por el otro participando en el desarrollo de una orientación (elegida por cada escuela) que le da valor agregado a la educación agropecuaria en origen.

Como antes vimos las prácticas en situación de trabajo responden a requerimientos de generales de la tecnicatura, no obstante, los alumnos al desarrollar determinadas actividades específicas como por ejemplo “Producción animal de carne vacuna” acreditarán PP específicas. El logro de diferentes capacidades producto de su desempeño fortalecen su formación integral (acumulan saberes, experiencias laborales y sobre todo aprenden a extrapolarlas a otras actividades que en conjunto hacen a las incumbencias laborales del técnico agropecuario).

Si seguimos el ejemplo de PP en producción de carne vacuna podríamos acreditarles capacidades para:

- Planificar y gestionar emprendimientos productivos de producción animal.
- Aplicar las diferentes técnicas de manejo de las distintas categorías de animales de acuerdo a las características raciales, fase productiva de cada grupo y tipo de explotación.
- Mantener el buen estado de salud de los animales.
- Producir y suministrar alimentos -voluminosos y concentrados- según la fase productiva de los animales y el tipo de explotación.
- Realizar las tareas necesarias para el transporte y comercialización de animales.
- Realizar las operaciones de industrialización de productos alimenticios de origen animal.

Las Orientaciones que pueda tomar la tecnicatura en cada escuela atento a la diversidad social y productiva de su entorno le dan otro enfoque a las prácticas. Mas bien fortalecen las prácticas generales que antes vimos que son propias de los técnicos agropecuarios (hacen a las capacidades profesionales básicas y específicas).

Ya veremos que las orientaciones le dan especificidad a las prácticas aunque integran la generalidad de funciones que identifican a los técnicos agropecuarios.

- **Las PP y su impacto en las orientaciones de la Tecnicatura en Producción Agropecuaria.**

El cuadro de as orientaciones seleccionadas por las escuelas en el año 2013 según relevamiento en la provincia de Bs As (cuando se inicio la aplicación del Plan según Res 3828/09) era este.

Producción de Agro alimentos 21 escuelas (35,6 %), Administración Agraria 12 escuelas (20,3 %), Producción de Carne 6 escuelas 10,17 %, Producción de Granja 5 escuelas (8,5 %), Producción de Leche 4 escuelas (6,8 %), Producción Hortícola y Florícola 3 escuelas (5 %), Producción de cereales, oleaginosas y cultivos industriales 3 escuelas (5 %), Producción Frutícola y Forestal 2 escuelas (3,4 %), Producciones Bajo Riego 1 escuela (1,7 %), Turismo Rural 1 escuela 1,7 %), Parques y Jardines 1 escuela (1,7 %), Maquinarias agrícolas 0 escuelas. Luego se incorporo la orientación en Biotecnología en 1 escuela privada.

- Por tal, es conveniente que a la hora de realizar el plan de prácticas en cada escuela debemos considerar en los aspectos que hacen a la capacitación do-

cente en actividades comunes de la tecnicatura y aquellas propias de la orientación.

Acreditación de las PP en la Educación Agropecuaria:

La acreditación de las PP por parte de los alumnos se realiza en cada escuela al finalizar el ciclo lectivo y debería considerar los aspectos que hacen al cumplimiento del Plan de PP, y los aspectos resultantes del desempeño de los logros los alumnos en estas situaciones. Los profesores y oferentes serían los encargados de llevar a cabo la acreditación; los docentes responsables del acto escolar de evaluar sumarán los aportes de las personas que han observado los practicantes en el lugar de trabajo.

- Si los alumnos adquirieron las **capacidades** para desempeñarse en situaciones sociolaborales concretas previamente planificadas, integrando y consolidando los saberes referidos al campo ocupacional. De aquí la importancia de conocer las incumbencia laborales del técnico agropecuario.
- El **desempeño, resolución de problemas** en las diferentes situaciones problemáticas, también producto del ejercicio profesional.

- Veremos a continuación que practicas se pueden consolidar desde cada orientación en la búsqueda de la formación integral de los futuros técnicos.
- En cada cuadro se presenta la nominación de la PP con el fin de reconocerla y poder acreditarla con sentido común (es común a todas las escuelas)

En otra columna aparecen nominadas las practicas requeridas para desarrollar las PP integradora (vemos como cobra importancia y se complejiza la práctica, es demandante de muchas practicas simples o complejas que supuestamente los estudiantes han logrado a esta altura de la trayectoria). Las prácticas requeridas son básicas y por tal es viable pensar en otras que cada docente sugiera.

- Y en la última columna los aportes que deberían hacer cada una de las áreas disciplinares, que conforma la estructura curricular del 7° año. Res 3828/2009, Disposición 90/2010 DEA.
- Recordemos que la orientación es fortalecedora de la tecnicatura, es decir que contribuye a la formación integral que en su amplitud abarca las funciones antes mencionadas que identifican al técnico agropecuario.

1º Orientación en Producción de Carne.

(Aves, conejos, ovinos, cerdos y vacunos)

Practica Profesionalizante	Practicas requeridas	Apoyo del área
1. Planificación del proyecto productivo.	Interpretación de los aspectos específicos de la producción de carne de aves, conejos, ovinos, cerdos, y vacunos. Dimensionar las diferentes cadenas agroalimentarias carnicas en toda su extensión. Fases productivas e industriales. Diferenciación de sistemas productivos de carnes. Sistemas intensivos, semi intensivos y extensivos.	Manejo y Gestión Las PP en esta área generaran acciones formativas referidas a la organización y

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

	<p>Identificación y selección de tecnologías apropiadas.</p> <p>Reconocimiento de los factores internos y externos incidentes en un proyecto productivo.</p> <p>Análisis de posibilidades de desarrollo de un proyecto productivo. Determinación de recursos. Análisis de factibilidad económico – financiera.</p> <p>Estudio de alternativas de agregado de valor al producto.</p> <p>Determinación de estrategias innovadoras en el producto. Inclusión y pertenencia del producto al contexto rural - urbano. Marketing. Carnes diferenciadas.</p> <p>Desarrollo de cálculos de análisis de rentabilidad.</p> <p>Identificar líneas de fortalecimiento y ayuda sobre financiamiento de emprendimientos.</p> <p>Identificación y vinculación con referentes, productores, profesionales, grupos, asociaciones, comercios, instituciones.</p> <p>Planificación de un proyecto productivo (con agregado de valor). -Armado del proyecto.</p> <p>Presentación y defensa del proyecto elaborado</p>	<p>gestión del proyecto productivo, implica realizar la gestión administrativa, contable, fiscal, comercial y de personal teniendo en cuenta las indicaciones profesionales y las normas legales vigentes</p>
2. Desarrollo del proyecto	<p>Reconocimiento de las características morfológicas, fisiológicas y de los animales productores de carne.</p> <p>Organización de planteles: clasificación, categoría, tipos zootécnicos.</p> <p>Selección, uso y mantenimiento de herramientas, maquinas, equipos e instalaciones requeridas.</p> <p>Determinación de las tecnologías apropiadas a implementar</p> <p>Planificación del plan de alimentación. Participación en la programación, elaboración, cuidado, mantenimiento y ejercicio de la rutina de alimentación.</p> <p>Planificación y participación en la rutina de manejo de los planteles.</p> <p>Interpretación y aplicación de prácticas de diferentes métodos de reproducción y mejoramiento genético.</p> <p>Aplicación de calendario sanitario. Cuidado de la salud animal y el bienestar animal. Aplicación de protocolo de BP.</p> <p>Reconocimiento y aplicación de normas de cuidado del medio ambiente, destino de efluentes y desechos.</p> <p>Selección y clasificación de animales para diferentes destinos.</p> <p>Registración, procesamiento y análisis de datos de producción, uso de indicadores productivos. Control de peso.</p> <p>Capacitación permanente, investigación, asistencia a jornadas, cursos y contactos con referentes.</p> <p>Seguimiento de evolución del proyecto, análisis, procesamiento de datos, ajustes, imprevistos. Uso de programas de planificación y calculo de resultados.</p> <p>Presentación de avances del proyecto.</p>	<p>Producción</p> <p>Las PP generaran la aplicación de conocimientos y capacidades de manejo, alimentación, sanidad y reproducción en diferentes sistemas de producción de carne.</p> <p>Priorizaran los aspectos referidos a las buenas practicas, bienestar animal, cuidado de los recursos.</p>
3. Agregado de valor a la producción: (Identificación de origen, industrializa-	<p>Reconocimiento de las características nutricionales de las carnes, 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.</p>	<p>Tecnología</p> <p>Las PP consideraran la diversifica-</p>

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

ción)	<p>Organización del trabajo en los procesos de industrialización de la carne. Acondicionamiento previo, durante y posterior al transporte. Aplicación de BPM en la faz productiva de la cadena agroalimentaria de la carne (Stress, agua, comida, distancia, horario de transporte). Cálculo del desbaste. Cuidados y controles higiénicos sanitarios.</p> <p>Reconocimiento y participación en las diferentes fases de la industria de carne (Salas de faena, aéreas sucia y limpia. Faena.</p> <p>Uso, cuidado y mantenimiento de herramientas, maquinas y equipos. Operatividad.</p> <p>Obtención de la res, tratamiento, lavado, oreo, frío. Participación en la operatoria de tipificación, acondicionado, depósito de res. Tratamiento y cuidado de la carne. Participación en los procesos de control de calidad de productos.</p> <p>Procesamiento de la carne, acondicionado.</p> <p>Tratamiento de efluentes y desechos</p> <p>Toma de datos para realizar cálculos de rendimiento.</p> <p>Reconocimiento de condiciones de requeridas para habilitaciones, y registros.</p>	ción productiva, el agregado de valor, la industrialización en pequeña escala de la materia prima obtenida en diferentes proyectos productivos de carne.
4. Control de calidad. Seguridad alimentaria y BPM.	<p>Reconocimiento y aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.</p> <p>Determinación de los Puntos críticos de control en la cadena agroalimentaria.</p> <p>Aplicación de medidas de control y ajustes en las diferentes fases de la cadena agroalimentaria.</p> <p>Aplicación de normas sobre cuidado de la seguridad e higiene en la cadena de producción de la carne</p>	Tecnología
5. Comercialización de la producción.	<p>Aplicación de la Reglamentación nacional, provincial y municipal para el transporte y comercialización de animales carniceros y de la carne.</p> <p>Evaluación económica de los rindes y datos productivos, participar en la tipificación.</p> <p>Evaluación de forma de comercializar. Interpretar datos de mercados formadores de precios externos, nacionales, locales, regionales. Evaluación de momentos y formas de comercializar.</p> <p>Análisis de tipos de comercialización: feria local, particulares, venta directa, mercado regional, mercado nacional.</p> <p>Participación de la compra y venta de animales para los diferentes sistemas de producción de carne. Aplicación de normas de comercialización legal. Comercialización del producto diferenciado</p> <p>Análisis de resultados finales de rentabilidad del proyecto productivo.</p>	Manejo y Gestión
6. Legislación. Seguridad Laboral.	<p>Aplicación de la legislación vigente en la faz productiva y de agregado de valor en la cadena agroalimentaria de la carne.</p> <p>Reconocimiento y aplicación de la legislación sanitaria, medioambiental y normas de seguridad para el tratamiento de efluentes y desechos</p> <p>Reconocimiento y aplicación de normas de seguridad e higiene nacional, provincial, municipal y reglamentaciones de las A.R.T. para el trabajo rural y en las plantas elaboradoras de alimentos</p>	Manejo y Gestión

	cárnicos. Aplicación de Normativa específica en seguridad laboral.	
--	---	--

Ejemplo de PP que un alumno debería acreditar en el trayecto formativo de la orientación en Producción de Carne de la Tecnicatura en Producción Agropecuaria.

- *Consideraciones previas a la planificación de PP que influyen en la evaluación final y acreditación.*

En este ejemplo que les presento a continuación lo desarrollé como profesor de PP en la Escuela Secundaria Agraria de Las Flores provincia de Bs As en el año 2013 (1º año de aplicación de estas experiencias).

Es un proyecto productivo que trata fundamentalmente de dar valor agregado a terneros obtenidos de la cría vacuna en una situación real de producción. Los alumnos proponen y desarrollan un manejo tradicional de un pequeño rodeo de cría vacuna, hasta el destete tradicional. A partir de aquí la alimentación de los terneros continúa con una alimentación diferencial a base de maíz y pastos naturales.

El objetivo propuesto es producir kilos de carne con valor agregado en origen, pero además, diferenciar la carne obtenida con una alimentación natural que permita poner en el mercado consumidor una carne con sabor diferente a la ofrecida por los sistemas confinados. Esta estrategia apunta a diversificar el sistema productivo cría vacuna y obtener mejores ingresos sin mayores inversiones. Requería solo de aplicación de tecnologías posibles y apropiadas como: manejo de pastizales naturales con rotación semanal (pastoreo racional rotativo c/ eléctricos), uso de maíz en grano y aplicación de un plan sanitario estricto.

El proyecto fue pensado con posibilidades de replicar en sistemas ganaderos de cría tradicionales tipo familiares.

En primer lugar, se programo un plan de PP en forma conjunta con profesores de 7º año de las áreas Producción, Manejo y Gestión y Tecnología, se planificaron actividades internas y externas que desarrollarían los alumnos.

Los requerimientos se limitaron a un área de 5 ha de pastizales naturales, maíz en grano cosecha propia, 10 terneros machos destetados del rodeo cría de la escuela, eventualmente manga y corrales y balanza, caravanas y pinza para colocarlas, elementos para sanidad, electrificador e hilo.

El proyecto se identifico con el nombre de: “El ternero sale gordo”

Resultados:

El proyecto mencionado cumplió las expectativas y los alumnos acreditaron las PP mencionadas, y cumplieron con el Plan de Practicas propuesto.

El proyecto fue evaluado en instancias de Evaluación de Calidad Educativa 2013 a nivel Institucional y Provincial.

Las PP se realizaron en formatos de PP externas, de extensión y proyectos tecnológicos con el formato de desarrollo de proceso productivo.

Las actas acuerdos se formalizaron según requerimientos del plan y los oferentes fueron productores locales, emprendimientos locales como salas de faena, de elaboración de cárnicos, carnicerías.

Participaron activamente en los entornos formativos de la escuela, destacándose el de producción de cría vacuna, sala de elaboración de alimentos balanceados, sala de informática, laboratorios biológicos y sala faena.

Los alumnos accedieron a los datos del área de Gestión de la Asociación Cooperadora.

El proyecto posibilitó aplicar conocimientos adquiridos durante todo el trayecto formativo, y desarrollar en forma autogestiva el proyecto.

La participación de los alumnos fue guiada por todos los profesores de 7º año, las PP estuvieron guiadas por el profesor a cargo.

Los resultados de producción fueron logrados satisfactoriamente y cumplieron expectativas de los alumnos. Los rendimientos obtenidos denotaron eficiencia en el manejo. Las mediciones de datos fueron periódicas y los análisis proporcionados por los indicadores convalidan los resultados.

La estrategia de agregado de valor que diferencia la producción de carne en este sistema semi-intensivo, resultó muy alentadora. Un animal terminado se faeno, típico y degusto en la propia escuela entre alumnos, padres, docentes (cena de camaradería fin de curso)

El trabajo realizado por los alumnos referido a determinación del financiamiento futuro de este proyecto fue positiva, lograron acceder al plan de fomento de emprendedores del Ministerio de Trabajo Empleo y Seguridad Social de la provincia. Subsidiado con una suma de dinero que permitió a los alumnos emprender su propio proyecto durante 2014.

Los alumnos asistieron y aprobaron el curso de Emprendedores también del Ministerio de Trabajo Empleo y Seguridad Social

Es importante señalar que además todos los alumnos del curso asistieron a otras prácticas correspondientes a otras producciones carnicas como cerdos y ovinos. Adquirieron capacidad para extrapolar conocimientos, destrezas y habilidades en diferentes sistemas de producciones de carne. Como se ve, el proyecto que se desarrollo, no limita la formación integral, se da cumplimiento a lograr la mayoría de las capacidades propias de la tecnicatura; la orientación posibilitó fortalecerlas y capacidad de replicación a otras producciones.

Prácticas Profesionalizantes acreditadas por los alumnos:

Las PP acreditadas responden a las PP básicas de la Tecnicatura y las particulares de la orientación. Si bien los alumnos desarrollaron la mayor parte de las PP durante la ejecución de su proyecto productivo de carne vacuna, en la acreditación debemos valorar la capacidad de extrapolación hacia otros procesos productivos cárnicos y aquellos propios de la tecnicatura.

- La acreditación PP significa acreditar capacidades pre-laborales, por lo tanto podemos acreditar capacidades para:
 1. Planificar el proyecto productivo de producción con agregado de valor en sistemas productivos de carne.
 - Planificar estratégicamente un proyecto de producción de carne vacuna 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.
2. Desarrollar proyectos productivos de producción de carne
- Desarrollar proyectos productivos de carne vacuna y extrapolación a producciones de aves, ovinos, cerdos.
 - Seleccionar, usar y realizar mantenimiento primario, reparaciones sencillas de herramientas, maquinas 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 calculo de resultados.
 - Presentar los avances del proyecto ejecutado
3. Agregar valor a la producción.
- Participar en procesos de agregado de valor a la producción de carne vacuna.
 - Industrializar en pequeña escala de productos alimenticios de origen animal o vegetal de acuerdo a las normas preestablecidas y las recomendaciones del profesional competente.
4. 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.
5. Controlar la calidad y seguridad alimentaria y BPM.
- Reconocer y aplicar las normas de calidad, seguridad y BPM de la producción
6. Comercializar la producción.
- Reconocer y participar en diferentes aspectos de la comercialización
 - Adquirir y almacenar insumos, bienes de capital de la explotación.
7. Aplicar Normas de Seguridad y aplica Legislación vigente en calidad alimentaria, personal, higiene.
- Reconocer y aplicar las normas legislativas referentes de las producciones

2º Orientación en Producción de Leche

Practica Profesionalizante	Practicas requeridas	Apoyo del área
1. Planificación del proyecto	Interpretación de los aspectos específicos de la producción	Manejo y Gestión

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

<p>productivo.</p> <p>Objetivo:</p> <p>Reconocer y planificar las diferentes etapas de los proyectos productivos de leche, fases, organización, viabilidad, sustentabilidad económica.</p> <p>Planificar y participar de las diferentes etapas de los proyectos productivos de leche, fases, organización, viabilidad, sustentabilidad económica.</p>	<p>de leche vacuna, ovina y caprina.</p> <p>Dimensionar las diferentes cadenas agroalimentarias lecheras en toda su extensión. Fases productivas e industriales.</p> <p>Diferenciación de sistemas productivos de leche. Sistemas intensivos, semi intensivos y extensivos.</p> <p>Identificación y selección de tecnologías apropiadas</p> <p>Reconocimiento de los factores internos y externos incidentes en un proyecto productivo.</p> <p>Análisis de posibilidades de desarrollo de un proyecto productivo. Determinación de recursos.</p> <p>Análisis de factibilidad económico – financiera.</p> <p>Estudio de alternativas de agregado de valor al producto.</p> <p>Determinación de estrategias innovadoras en el producto. Inclusión y pertenencia del producto al contexto rural - urbano. Marketing. Leches diferenciadas.</p> <p>Desarrollo de cálculos de análisis de rentabilidad.</p> <p>Identificar líneas de fortalecimiento y ayuda sobre financiamiento de emprendimientos.</p> <p>Identificación y vinculación con referentes, productores, profesionales, grupos, asociaciones, comercios, instituciones.</p> <p>Planificación de un proyecto productivo (con agregado de valor). -Armado del proyecto.</p> <p>Presentación y defensa del proyecto elaborado.</p>	<p>Las PP en esta área generaran acciones formativas referidas a la organización y gestión del proyecto productivo, implica realizar la gestión administrativa, contable, fiscal, comercial y de personal teniendo en cuenta las indicaciones profesionales y las normas legales vigentes</p>
<p>2. Desarrollo del proyecto</p> <p>Objetivo: Reconocer y desarrollar proyectos de producción lechera bovina, ovina y caprina</p>	<p>Reconocimiento de las características morfológicas, fisiológicas y de los animales productores de leche.</p> <p>Organización de plantales: clasificación, categoría, tipos zootécnicos.</p> <p>Selección, uso y mantenimiento de herramientas, maquinas, equipos e instalaciones requeridas.</p> <p>Determinación de las tecnologías apropiadas a implementar</p> <p>Planificación del plan de alimentación. Participación en la programación, elaboración, cuidado, mantenimiento y ejercicio de la rutina de alimentación.</p> <p>Planificación y participación en la rutina de manejo de los plantales.</p> <p>Participación en practicas de ordeño, rutina.</p> <p>Interpretación y aplicación de prácticas de diferentes métodos de reproducción y mejoramiento genético.</p> <p>Aplicación de calendario sanitario. Cuidado de la salud animal y el bienestar animal. Aplicación de protocolo de BP.</p> <p>Reconocimiento y aplicación de normas de cuidado del medio ambiente, destino de efluentes y desechos.</p> <p>Selección y clasificación de animales para diferentes destinos.</p> <p>Registración, procesamiento y análisis de datos de producción, uso de indicadores productivos. Control de peso.</p> <p>Capacitación permanente, investigación, asistencia a jorna-</p>	<p>Producción</p> <p>Las PP generaran la aplicación de conocimientos y capacidades de manejo, alimentación, sanidad y reproducción en diferentes sistemas de producción de leche.</p> <p>Priorizaran los aspectos referidos a las buenas practicas, bienestar animal, cuidado de los recursos.</p>

	<p>das, cursos y contactos con referentes.</p> <p>Seguimiento de evolución del proyecto, análisis, procesamiento de datos, ajustes, imprevistos. Uso de programas de planificación y cálculo de resultados.</p> <p>Presentación de avances del proyecto.</p>	
<p>3. Agregado de valor a la producción de leche</p> <p>Objetivo: Reconocer , participar y ejecutar las diferentes actividades de industria de la leche</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Elaboración de productos derivados de la leche.</p> <p>Uso, cuidado y mantenimiento de herramientas, maquinas y equipos en las salas de leche. Operatividad.</p> <p>Participación en los procesos de control de calidad de productos.</p> <p>Tratamiento de efluentes y desechos</p> <p>Toma de datos para realizar cálculos de rendimiento.</p> <p>Reconocimiento de condiciones de requeridas para habilitaciones, y registros.</p>	<p>Tecnología</p> <p>Las PP consideraran la diversificación productiva, el agregado de valor, la industrialización en pequeña escala de la materia prima obtenida en diferentes proyectos productivos de leche.</p>
<p>4. Control de calidad. Seguridad alimentaria y BPM.</p> <p>Objetivos: Reconocer y aplicar las normas de calidad, seguridad y BPM de la producción de leche</p>	<p>Realizar el control de calidad en la cadena de producción de leche bovina, ovina y caprina</p> <p>Aplicar normas de seguridad alimentaria en la cadena de producción lechera.</p> <p>Aplicar BPM en la cadena agroalimentaria de la leche.</p> <p>Determinar puntos críticos de control en la cadena agroalimentaria de la leche.</p> <p>Aplicación de medidas de control y ajustes en las diferentes fases de la cadena agroalimentaria.</p> <p>Aplicación de normas sobre cuidado de la seguridad e higiene en la cadena de producción de la leche.</p>	<p>Tecnología</p>
<p>5. Comercialización de la producción.</p> <p>Objetivo: Reconocer y participar en diferentes aspectos de la comercialización de leche</p>	<p>Aplicación de la Reglamentación nacional, provincial y municipal para el transporte y comercialización de animales lecheros y de la leche.</p> <p>Evaluación económica de los rindes y datos productivos, participar en la determinación de la calidad de la leche.</p> <p>Evaluación de forma de comercializar. Interpretar datos de mercados formadores de precios externos, nacionales, locales, regionales. Evaluación de momentos y formas de comercializar.</p> <p>Análisis de tipos de comercialización: feria local, particulares, venta directa, mercado regional, mercado nacional.</p>	<p>Manejo y Gestión</p>

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

	Participación de la compra y venta de animales para los diferentes sistemas de producción lecheros. Aplicación de normas de comercialización legal. Comercialización del producto diferenciado Análisis de resultados finales de rentabilidad del proyecto productivo.	
6. Legislación. Seguridad Laboral. Objetivo: Reconocer y aplicar las normas legislativas referentes de las producciones de leche	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.	Manejo y Gestión

Acreditación de Practicas Profesionalizantes

Las PP acreditadas responderán a las PP básicas de la Tecnicatura y las particulares de la orientación. Los alumnos en sus proyectos seleccionan una producción por ejemplo de leche ovina, y las PP correspondientes, habrán adquirido las capacidades para extrapolar sus conocimientos y habilidades hacia otros procesos productivos lecheros. Siempre sin descuido de aquellos propios de la tecnicatura.

En este caso podemos acreditar capacidades para:

1. Planificar el proyecto productivo de producción con agregado de valor en sistemas productivos lecheros.
 - 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.
2. Desarrollar proyectos productivos de producción de leche
 - Desarrollar proyectos productivos lecheros vacunos, ovinos y/o caprinos.
 - Seleccionar, usar y realizar mantenimiento primario, reparaciones sencillas de herramientas, maquinas 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 calculo de resultados.

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

- Presentar los avances del proyecto ejecutado
- 3. Agregar valor a la producción.
 - Participar en procesos de agregado de valor a la producción de leche.
 - Industrializar en pequeña escala de productos alimenticios de origen animal o vegetal de acuerdo a las normas preestablecidas y las recomendaciones del profesional competente.
- 4. 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.
- 5. Controlar la calidad y seguridad alimentaria y BPM.
 - Reconocer y aplicar las normas de calidad, seguridad y BPM de la producción
- 6. Comercializar la producción.
 - Reconocer y participar en diferentes aspectos de la comercialización
 - Adquirir y almacenar insumos, bienes de capital de la explotación.
- 7. Aplicar Normas de Seguridad y aplica Legislación vigente en calidad alimentaria, personal, higiene.
 - Reconocer y aplicar las normas legislativas referentes de las producciones

3º Orientación en Producción de Granja

Practica Profesionalizante	Practicas requeridas	Apoyo del área
<p>1. Planificación del proyecto productivo.</p> <p>Objetivo:</p> <p>Planificar las diferentes etapas de los proyectos productivos de la granja.</p>	<p>Interpretación de los aspectos específicos de la producción de granja.</p> <p>Dimensionar las diferentes cadenas agroalimentarias derivadas de las producciones de granja en toda su extensión. Fases productivas e industriales.</p> <p>Diferenciación de sistemas productivos de granja. Sistemas intensivos, semi intensivos.</p> <p>Identificación y selección de tecnologías apropiadas.</p> <p>Reconocimiento de los factores internos y externos incidentes en un proyecto productivo.</p> <p>Análisis de posibilidades de desarrollo de un proyecto productivo. Determinación de recursos. Análisis de factibilidad económico – financiera.</p> <p>Estudio de alternativas de agregado de valor al producto.</p> <p>Determinación de estrategias innovadoras en el producto. Inclusión y pertenencia del producto al contexto rural - urbano. Marketing. Carnes, huevo, miel, diferenciadas.</p> <p>Desarrollo de cálculos de análisis de rentabilidad.</p> <p>Identificar líneas de fortalecimiento y ayuda sobre financiamiento de emprendimientos.</p> <p>Identificación y vinculación con de referentes, productores, profesionales, grupos, asociaciones, comercios, instituciones.</p>	<p>Manejo y Gestión</p> <p>Las PP en esta área generaran acciones formativas referidas a la organización y gestión del proyecto productivo, implica realizar la gestión administrativa, contable, fiscal, comercial y de personal teniendo en cuenta las indicaciones profesionales y las normas legales vigentes</p>

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

	<p>Planificación de un proyecto productivo (con agregado de valor). -Armado del proyecto.</p> <p>Presentación y defensa del proyecto elaborado.</p>	
<p>2.Desarrollo del proyecto</p> <p>Objetivo: Desarrollar un proyecto de producción avícola, apícola, cunicola o de producción no tradicional de granja, con agregado de valor.</p>	<p>Reconocimiento de las características morfológicas, fisiológicas y de las aves, abejas, conejos y no tradicionales integrantes de una granja.</p> <p>Organización de planteles: clasificación, categoría, tipos zootécnicos.</p> <p>Selección, uso y mantenimiento de herramientas, maquinas, equipos e instalaciones requeridas.</p> <p>Determinación de las tecnologías apropiadas a implementar</p> <p>Planificación del plan de alimentación. Participación en la programación, elaboración, cuidado, mantenimiento y ejercicio de la rutina de alimentación.</p> <p>Planificación y participación en la rutina de manejo de los planteles.</p> <p>Interpretación y aplicación de prácticas de diferentes métodos de reproducción y mejoramiento genético.</p> <p>Aplicación de calendario sanitario. Cuidado de la salud animal y el bienestar animal. Aplicación de protocolo de BP.</p> <p>Reconocimiento y aplicación de normas de cuidado del medio ambiente, destino de efluentes y desechos.</p> <p>Selección y clasificación de animales para diferentes destinos.</p> <p>Registración, procesamiento y análisis de datos de producción, uso de indicadores productivos. Control de peso.</p> <p>Capacitación permanente, investigación, asistencia a jornadas, cursos y contactos con referentes.</p> <p>Seguimiento de evolución del proyecto, análisis, procesamiento de datos, ajustes, imprevistos. Uso de programas de planificación y calculo de resultados.</p> <p>Presentación de avances del proyecto.</p>	<p>Producción</p> <p>Las PP generaran la aplicación de conocimientos y capacidades para producir y transformar en alimentos derivados de la granja. Cuidando las buenas practicas de alimentación, manejo, reproducción y sanidad.</p> <p>Priorizaran los aspectos referidos a las buenas practicas, bienestar animal, cuidado de los recursos.</p>
<p>3. Agregado de valor a la producción.</p> <p>Objetivo: Reconocer y ejecutar las diferentes actividades de la producción e industria de las producciones de granja.</p>	<p>Determinación de alternativas de agregado de valor a las producciones de granja.</p> <p>Aplicación de tecnología de los procesos.</p> <p>Reconocer las características nutricionales de los alimentos derivados.</p> <p>Acondicionamiento de la MP previo a la elaboración, control de calidad.</p> <p>Reconocer y aplicar normas y técnicas adecuadas en los procesos de elaboración de alimentos.</p> <p>Participar en procesos de elaboración de alimentos obtenidos en la granja.</p> <p>Realización de controles de calidad, determinación de puntos críticos.</p> <p>Reconocimiento de las características nutricionales de los alimentos obtenidos en la granja, importancia en la salud, impacto en las dietas, estrategias productivas y de agregado de valor. Identificación de origen producto diferenciado y</p>	<p>Tecnología</p> <p>Las PP consideraran la diversificación productiva, el agregado de valor, la industrialización en pequeña escala de productos alimenticios obtenidos en diferentes procesos productivos de granja.</p>

	<p>agregado de valor por industrialización.</p> <p>Organización del trabajo en los procesos de industrialización de la carne. Acondicionamiento previo, durante y posterior al transporte. Aplicación de BPM en la faz productiva de la cadena agroalimentaria de la carne (Stress, agua, comida, distancia, horario de transporte). Cálculo del desbaste. Cuidados y controles higiénicos sanitarios.</p> <p>Reconocimiento y participación en las diferentes fases de la industrialización de productos originados en la granja. (Salas de faena, aéreas sucia y limpia). Faena.</p> <p>Uso, cuidado y mantenimiento de herramientas, maquinas y equipos. Operatividad.</p> <p>Obtención de la res, tratamiento, lavado, oreo, frío. Participación en la operatoria de tipificación, acondicionado, depósito de res. Tratamiento y cuidado de la carne, miel, huevos. Participación en los procesos de control de calidad de productos.</p> <p>Procesamiento de la carne, miel acondicionado.</p> <p>Tratamiento de derivados de las producciones alternativas de granja (pluma, cuero, pelo.)</p> <p>Tratamiento de efluentes y desechos.</p> <p>Toma de datos para realizar cálculos de rendimiento.</p> <p>Reconocimiento de condiciones de requeridas para habilitaciones, y registros.</p>	
<p>4. Control de calidad. Seguridad alimentaria y BPM.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar las normas de calidad, seguridad y BPM de las producciones de granja</p>	<p>Reconocimiento y aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.</p> <p>Determinación de los Puntos críticos de control en las cadenas agroalimentarias derivadas de las producciones de granja.</p> <p>Aplicación de medidas de control y ajustes en las diferentes fases de las cadenas agroalimentarias.</p> <p>Aplicación de normas sobre cuidado de la seguridad e higiene en la cadena de producción de la carne, miel, huevos.</p>	Tecnología
<p>5. Comercialización de la producción.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar los diferentes aspectos de la comercialización de producciones de granja.</p>	<p>Aplicación de la Reglamentación nacional, provincial y municipal para el transporte y comercialización de animales de granja.</p> <p>Evaluación económica de los rindes y datos productivos, participar la selección y clasificación.</p> <p>Evaluación de forma de comercializar. Interpretar datos de mercados formadores de precios externos, nacionales, locales, regionales. Evaluación de momentos y formas de comercializar.</p> <p>Análisis de tipos de comercialización: feria local, particulares, venta directa, mercado regional, mercado nacional.</p> <p>Participación de la compra y venta de animales para los diferentes sistemas de producción de granja. Aplicación de normas de comercialización legal. Comercialización del producto diferenciado</p> <p>Análisis de resultados finales de rentabilidad del proyecto productivo.</p>	Manejo y Gestión

<p>6. Legislación. Seguridad Laboral.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar la legislación específica de las diferentes producciones de granja.</p>	<p>Aplicación de la legislación vigente en la faz productiva y de agregado de valor en la cadena agroalimentaria de las producciones de aves, conejos, miel y no tradicionales de granja.</p> <p>Reconocimiento y aplicación de la legislación sanitaria, medioambiental y normas de seguridad para el tratamiento de efluentes y desechos</p> <p>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 cárnicos.</p> <p>Aplicación de Normativa específica en seguridad laboral.</p>	<p>Manejo y Gestión</p>
--	--	-------------------------

Prácticas Profesionalizantes acreditadas por los alumnos:

Si bien el alumno desarrolla la mayor parte de las PP durante la ejecución de su proyecto productivo, en la acreditación debemos valorar la capacidad de extrapolación hacia otros procesos productivos de aves, conejos, miel y no tradicionales.

La acreditación PP significa acreditar capacidades pre-laborales, por lo tanto podemos acreditar capacidades para:

1. Planificar el proyecto productivo de producción con agregado de valor en sistemas productivos de granja.
 - Planificar estratégicamente un proyecto de producción de granja 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.

2. Desarrollar proyectos productivos de producción de granja
 - Desarrollar proyectos productivos de granja y extrapolación a producciones.
 - Seleccionar, usar y realizar mantenimiento primario, reparaciones sencillas de herramientas, maquinas y equipos.
 - Manejar plan general, alimentación, cuidado de animales, selección, clasificación y reproducción, y aplicación de Buenas Prácticas
 - 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 cultivos requeridos por el plan alimentario de los animales de granja).
 - 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

3. Agregar valor a la producción.

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

- Participar en procesos de agregado de valor a la producción de carne de aves, conejos, a la producción de miel y huevos.
 - Industrializar en pequeña escala de productos alimenticios de origen animal o vegetal de acuerdo a las normas preestablecidas y las recomendaciones del profesional competente.
4. 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.
 5. Controlar la calidad y seguridad alimentaria y BPM.
 - Reconocer y aplicar las normas de calidad, seguridad y BPM de la producción
 6. Comercializar la producción.
 - Reconocer y participar en diferentes aspectos de la comercialización
 - Adquirir y almacenar insumos, bienes de capital de la explotación.
 7. Aplicar Normas de Seguridad y aplica Legislación vigente en calidad alimentaria, personal, higiene.
 - Reconocer y aplicar las normas legislativas referentes de las producciones

4º Producción de Cereales, Oleaginosas y Cultivos Industriales

Practica Profesionalizante	Practicas requeridas	Apoyo del área
<p>1. Planificación del proyecto productivo.</p> <p>Objetivo:</p> <p>Planificar las diferentes etapas de los proyectos productivos de agrícolas de cereales, oleaginosas y de cultivos industriales</p>	<p>Interpretación de los aspectos específicos de la producción de cereales, oleaginosas y de cultivos industriales.</p> <p>Dimensionar las diferentes cadenas agroalimentarias cereales, oleaginosas y de cultivos industriales.</p> <p>Fases productivas e industriales.</p> <p>Diferenciación de sistemas productivos de cereales, oleaginosas y de cultivos industriales.</p> <p>Identificación y selección de tecnologías apropiadas.</p> <p>Reconocimiento de los factores internos y externos incidentes en un proyecto productivo.</p> <p>Análisis de posibilidades de desarrollo de un proyecto productivo. Determinación de recursos. Análisis de factibilidad económico – financiera.</p> <p>Estudio de alternativas de agregado de valor al producto.</p> <p>Determinación de estrategias innovadoras en el producto. Inclusión y pertenencia del producto al contexto rural - urbano. Marketing. Producciones diferenciadas.</p> <p>Desarrollo de cálculos de análisis de rentabilidad.</p> <p>Identificar líneas de fortalecimiento y ayuda sobre financiamiento de emprendimientos.</p> <p>Identificación y vinculación con de referentes, productores, profesionales, grupos, asociaciones, comercios, instituciones.</p>	<p>Manejo y Gestión</p> <p>Las PP en esta área generaran acciones formativas referidas a la organización y gestión del proyecto productivo, implica realizar la gestión administrativa, contable, fiscal, comercial y de personal teniendo en cuenta las indicaciones profesionales y las normas legales vigentes</p>

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

	<p>Planificación de un proyecto productivo (con agregado de valor). -Armado del proyecto.</p> <p>Presentación y defensa del proyecto elaborado</p>	
<p>2. Desarrollo del proyecto</p> <p>Objetivo: Desarrollar un proyecto de producción de cereales, oleaginosas, cultivos industriales.</p>	<p>Reconocimiento de las características morfológicas, fisiológicas y de los cereales, oleaginosas, cultivos.</p> <p>Selección, uso y mantenimiento de herramientas, maquinas, equipos e instalaciones requeridas.</p> <p>Determinación de las tecnologías apropiadas a implementar.</p> <p>Planificación del plan de implantación, conducción y cuidado de los cultivos.</p> <p>Participación en los procesos de implantación, conducción cuidado de los cultivos.</p> <p>Aplicación de protocolo de BP.</p> <p>Reconocimiento y aplicación de normas de cuidado del medio ambiente, destino de efluentes y desechos.</p> <p>Programación de momentos de cosecha.</p> <p>Participación en los procedimientos de cosecha, acondicionado y toma de muestras.</p> <p>Registración, procesamiento y análisis de datos de producción, uso de indicadores productivos. Control de peso.</p> <p>Capacitación permanente, investigación, asistencia a jornadas, cursos y contactos con referentes.</p> <p>Seguimiento de evolución del proyecto, análisis, procesamiento de datos, ajustes, imprevistos. Uso de programas de planificación y calculo de resultados.</p> <p>Presentación de avances del proyecto.</p>	<p>Producción</p> <p>Las PP generaran la aplicación de conocimientos y capacidades para producir y transformar en alimentos derivados de los cereales, las oleaginosas y los cultivos industriales. Cuidando las buenas practicas de implantación, manejo, cuidado y conducción de los cultivos, cosecha y acondicionado de la producción.</p> <p>Priorizaran los aspectos referidos a las buenas practicas, bienestar animal, cuidado de los recursos.</p>
<p>3. Agregado de valor a la producción.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar conocimientos tecnológicos en la elaboración de alimentos obtenidos las producciones de cereales, oleaginosa y cultivos industriales.</p> <p>Reconocer y participar en los procesos industriales transformación de los cereales, oleaginosas y cultivos industriales.</p>	<p>Reconocimiento de las características nutricionales de los cereales, oleaginosas, cultivos industriales y sus derivados, 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.</p> <p>Organización del trabajo en los procesos de los cereales, oleaginosas, cultivos industriales y sus derivados industrialización. Acondicionamiento previo, durante y posterior al transporte. Aplicación de BPM en la faz productiva de la cadena agroalimentaria de los cereales, oleaginosa, cultivos industriales y sus derivados.</p> <p>Cuidados y controles higiénicos sanitarios.</p> <p>Reconocimiento y participación en las diferentes fases de la industria de los cereales, oleaginosas, cultivos industriales y sus derivados. Molinera, aceitera. Uso, cuidado y mantenimiento de herramientas, maquinas y equipos. Operatividad.</p> <p>Participación en la operatoria de clasificación y tipificación, acondicionado.</p> <p>Participación en los procesos de control de calidad de productos.</p> <p>Procesamiento de los cereales, oleaginosas y cultivos industriales. Identificación de subproductos, usos, destinos,</p>	<p>Tecnología</p> <p>Las PP consideraran la diversificación productiva, el agregado de valor, la industrialización en pequeña escala de productos alimenticios obtenidos en diferentes procesos productivos cerealeros, oleaginosos y cultivos industriales.</p>

	<p>calidad.</p> <p>Tratamiento de efluentes y desechos</p> <p>Toma de datos para realizar cálculos de rendimiento.</p> <p>Reconocimiento de condiciones de requeridas para habilitaciones, y registros.</p>	
<p>4. Control de calidad. Seguridad alimentaria y BPM.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar las normas vigentes de control de producción e industria de los cereales, oleaginosas y cultivos industriales</p>	<p>Reconocimiento y aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.</p> <p>Determinación de los Puntos críticos de control en las cadenas agroalimentarias.</p> <p>Aplicación de medidas de control y ajustes en las diferentes fases de la cadena agroalimentaria.</p> <p>Aplicación de normas sobre cuidado de la seguridad e higiene en la cadena de producción de los cereales, oleaginosas y cultivos industriales.</p>	Tecnología
<p>5. Comercialización de la producción.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar las normas de comercialización de cereales, oleaginosas y cultivos industriales</p>	<p>Aplicación de la Reglamentación nacional, provincial y municipal para el transporte y comercialización de cereales, oleaginosas y cultivos industriales.</p> <p>Evaluación económica de los rindes y datos productivos, participar en la selección, clasificación y tipificación.</p> <p>Evaluación de forma de comercializar. Interpretar datos de mercados formadores de precios externos, nacionales, locales, regionales. Evaluación de momentos y formas de comercializar.</p> <p>Análisis de tipos de comercialización: Particulares, venta directa, mercado regional, mercado nacional.</p> <p>Participación de la compra y venta de insumos y productos requeridos por los cultivos.</p> <p>Aplicación de normas de comercialización legal. Comercialización del producto diferenciado.</p> <p>Análisis de resultados finales de rentabilidad del proyecto productivo.</p>	Manejo y Gestión
<p>6. Legislación. Seguridad Laboral.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar las normas legislativas referentes de las producciones de agrícolas de cereales, oleaginosas y cultivos industriales</p>	<p>Aplicación de la legislación vigente en la faz productiva y de agregado de valor en la cadena agroalimentaria de cereales, oleaginosa y cultivos industriales.</p> <p>Reconocimiento y aplicación de la legislación sanitaria, medioambiental y normas de seguridad para el tratamiento de efluentes y desechos</p> <p>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 de cereales, oleaginosas y cultivos industriales.</p> <p>Aplicación de Normativa específica en seguridad laboral.</p>	Manejo y Gestión

Practicas Profesionalizantes acreditadas por los alumnos:

Como en todos los casos la acreditación de PP responderá a la producción seleccionada en el proyecto y a las capacidades de la tecnicatura.

Podemos acreditar capacidades para:

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

1. Planificar el proyecto productivo de producción con agregado de valor en sistemas productivos de cereales, oleaginoso y cultivos industriales.
 - Planificar estratégicamente un proyecto de producción de cereales, oleaginosas y cultivos industriales.
 - 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.
2. Desarrollar proyectos productivos de producción de cereales, oleaginosas y cultivos industriales.
 - Desarrollar proyectos productivos de carne vacuna y extrapolación a producciones de cereales, oleaginosas y cultivos industriales.
 - Seleccionar, usar y realizar mantenimiento primario, reparaciones sencillas de herramientas, maquinas 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 cereales, oleaginoso y cultivos industriales).
 - Realizar el seguimiento de la evolución del proyecto, análisis, procesamiento de datos, ajustes, imprevistos. Uso de programas de planificación y calculo de resultados.
 - Presentar los avances del proyecto ejecutado
3. Agregar valor a la producción.
 - Participar en procesos de agregado de valor a la producción de cereales, oleaginoso y cultivos industriales.
 - Industrializar en pequeña escala de productos alimenticios derivados de los cereales, oleaginosas y cultivos industriales de acuerdo a las normas preestablecidas y las recomendaciones del profesional competente.
 - Reconocer características, usos, destino de subproductos.
4. 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 zoterápicos de acuerdo a las recomendaciones del profesional competente.
 - Participar en prácticas de control de calidad y seguridad alimentaria y BPM en producción.
5. Controlar la calidad y seguridad alimentaria y BPM.
 - Reconocer y aplicar las normas de calidad, seguridad y BPM de la producción
6. Comercializar la producción.
 - Reconocer y participar en diferentes aspectos de la comercialización
 - Adquirir y almacenar insumos, bienes de capital de la explotación.
7. Aplicar Normas de Seguridad y aplica Legislación vigente en calidad alimentaria, personal, higiene.

- Reconocer y aplicar las normas legislativas referentes de las producciones

5º Orientación en Producción de Agroalimentos

Es una orientación muy amplia y compleja, muy abarcativa de conocimientos y actividades, es la más seleccionada por las escuelas.

Responde a una visión amplia de mejorar los aspectos sociales y productivos, demandante de mucha mano de obra local y diversificación regional de productos elaborados.

Practica Profesionalizante	Practicas requeridas	Apoyo del área
<p>1. Planificación del proyecto productivo.</p> <p>Objetivo:</p> <p>Planificar las diferentes etapas de los proyectos productivos de elaboración de alimentos.</p>	<p>Interpretación de los aspectos específicos de las producciones de hortalizas, frutas, carne, leche, cereales, oleaginosas y cultivos industriales, miel y huevos. Diferenciación de los sistemas productivos.</p> <p>Dimensionar las diferentes cadenas agroalimentarias en toda su extensión. Fases productivas e industriales.</p> <p>Identificación y selección de tecnologías apropiadas.</p> <p>Reconocimiento de los factores internos y externos incidentes en un proyecto productivo integral.</p> <p>Análisis de posibilidades de desarrollo de un proyecto productivo con agregado de valor. Estudio de alternativas de agregado de valor al producto.</p> <p>Determinación de recursos. Análisis de factibilidad económico – financiera.</p> <p>Determinación de estrategias innovadoras en el producto. Inclusión y pertenencia del producto al contexto rural - urbano. Marketing. Diferenciación del producto.</p> <p>Desarrollo de cálculos de análisis de rentabilidad.</p> <p>Identificar líneas de fortalecimiento y ayuda sobre financiamiento de emprendimientos.</p> <p>Identificación y vinculación con de referentes, productores, profesionales, grupos, asociaciones, comercios, instituciones.</p> <p>Planificación de un proyecto productivo con agregado de valor. -Armado del proyecto.</p> <p>Presentación y defensa del proyecto elaborado</p>	<p>Manejo y Gestión</p> <p>Las PP en esta área generaran acciones formativas referidas a la organización y gestión del proyecto productivo, implica realizar la gestión administrativa, contable, fiscal, comercial y de personal teniendo en cuenta las indicaciones profesionales y las normas legales vigentes</p>
<p>2. Desarrollo del proyecto</p> <p>Objetivo: Desarrollar un proyecto de producción de alimentos derivados de las materias primas de origen vegetal y animal.</p>	<p>Reconocimiento de diferentes sistemas de producción de alimentos derivados de carne, leche, frutas, hortalizas, cereales, oleaginosas, cultivos industriales, miel, y huevo.</p> <p>Reconocer las diferentes fases de los procesos productivos agroalimentarios. Faz productiva y de agregado de valor. Dimensionamiento de las cadenas agroalimentarias.</p> <p>Reconocer calidad de insumos y calcular requerimientos.</p> <p>Planificación de la rutina de trabajo en un proyecto de producción de alimentos.</p> <p>Selección, uso y mantenimiento de herramientas, maquinas, equipos e instalaciones requeridas.</p>	<p>Producción</p> <p>Las PP generaran la aplicación de conocimientos y capacidades de manejo, alimentación, sanidad y reproducción en diferentes sistemas de producción de carne.</p> <p>Priorizaran los aspectos referidos</p>

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

	<p>Determinación de las tecnologías apropiadas a implementar</p> <p>Aplicación de normas de seguridad en el trabajo</p> <p>Aplicación de normas de calidad y control higiénico sanitario de los alimentos.</p> <p>Aplicación de rutinas de trabajo en las salas de elaboración.</p> <p>Producir alimentos de origen vegetal y animal.</p> <p>Trabajos en salas de elaboración de cárnicos, lácteos, industrias de dulces, panificación, aceites, miel. Aplicación de protocolo de BP.</p> <p>Reconocimiento y aplicación de normas de cuidado del medio ambiente, destino de efluentes y desechos.</p> <p>Registración, procesamiento y análisis de datos de producción, uso de indicadores productivos. Capacitación permanente, investigación, asistencia a jornadas, cursos y contactos con referentes.</p> <p>Seguimiento de evolución del proyecto, análisis, procesamiento de datos, ajustes, imprevistos. Uso de programas de planificación y calculo de resultados.</p> <p>Presentación de avances del proyecto.</p>	<p>a las buenas practicas, bienestar animal, cuidado de los recursos.</p>
<p>3. Agregado de valor a la producción.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar conocimientos tecnológicos en la elaboración de alimentos de origen vegetal y animal.</p>	<p>Reconocer las características físicas, químicas y nutricionales de la materia prima derivada de esas producciones.</p> <p>Reconocimiento de las características nutricionales de las carnes, 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.</p> <p>Acondicionamiento de la MP previo a la elaboración, control de calidad</p> <p>Reconocer y aplicar normas y técnicas adecuadas en los procesos de elaboración de alimentos.</p> <p>Participar en procesos de elaboración de lácteos, cárnicos, frutas, hortalizas, cereales, oleaginosas, cultivos industriales, huevo y miel.</p> <p>Realización de controles de calidad, determinación de puntos críticos.</p> <p>Organización del trabajo en los procesos de industrialización.</p> <p>Uso, cuidado y mantenimiento de herramientas, maquinas y equipos. Operatividad.</p> <p>Tratamiento de efluentes y desechos</p> <p>Toma de datos para realizar cálculos de rendimiento.</p> <p>Reconocimiento de condiciones de requeridas para</p> <p>Habilitaciones, y registros.</p>	<p>Tecnología</p> <p>Las PP consideraran la diversificación productiva, el agregado de valor, la industrialización en pequeña escala de productos alimenticios de origen animal y vegetal obtenidos en diferentes procesos productivos.</p>
<p>4. Control de calidad. Seguridad alimentaria y BPM.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar las normas vigentes de controles de calidad en las industrias agro-alimentarias de pequeño y mediano</p>	<p>Controles higiénicos sanitarios. Normas legales.</p> <p>Reconocimiento y aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.</p> <p>Determinación de los Puntos críticos de control en la cadena agroalimentaria.</p> <p>Aplicación de medidas de control y ajustes en las diferentes</p>	<p>Tecnología</p>

porte.	fases de la cadena agroalimentaria. Aplicar técnicas de control de productos alimenticios, acopio y transporte. Aplicación de normas sobre cuidado de la seguridad e higiene en la cadena de producción de la carne.	
5. Comercialización de la producción. Objetivo: Reconocer y aplicar los diferentes aspectos de la comercialización de agro – alimentos.	Aplicación de la Reglamentación nacional, provincial y municipal para el transporte y comercialización de alimentos. Evaluación económica de los rindes y datos productivos, participar en la tipificación. Evaluación de forma de comercializar. Interpretar datos de mercados formadores de precios externos, nacionales, locales, regionales. Evaluación de momentos y formas de comercializar. Análisis de tipos de comercialización: feria local, particulares, venta directa, mercado regional, mercado nacional. Participación de la compra y venta de productos. Aplicación de normas de comercialización legal. Comercialización del producto diferenciado Análisis de resultados finales de rentabilidad del proyecto.	Manejo y Gestión
6. Legislación. Seguridad Laboral. Objetivo: Reconocer y aplicar la legislación específica de las diferentes producciones agro – alimentarias.	Aplicación de la legislación vigente en la faz productiva y de agregado de valor en las cadenas agroalimentarias. 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. Aplicación de Normativa específica en seguridad laboral	Manejo y Gestión

Ejemplo de un proyecto productivo de leche vacuna con agregado de valor, proyecto de Agroindustria.

También responde al ciclo lectivo 2013, desarrollado en mi cátedra de PP en la EESA de Las Flores. Trata fundamentalmente de dar valor agregado a la producción de leche en una situación real en el entorno formativo tambo-industria.

Los alumnos analizan la situación actual y observan las características productivas, las problemáticas y alternativas de agregar valor.

La situación inicial no es favorable por la escasa producción, ineficiencia en el manejo del rodeo, falta de planificación de cadena forrajera, errores en el manejo reproductivo, ineficiencia económica del entorno. Como consecuencia estos factores predeterminados por nuestra participación afectan la rutina de funcionalidad productiva de la sala de leche. También no resulta económicamente rentable como modelo a mostrar a los productores locales o regionales, desde la óptica de extensión de la escuela.

El encargo de entorno participa activamente, es el primero en reconocer estos problemas, problemas que suceden por varios motivos: Rutina escolar y de personal, ciclo productivo no acorde a requerimientos formativos, falta de capacitación específica, falta de algunos recursos, limitaciones de la tierra, efectos climáticos, entre otros.

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

El planteo se desarrollo tratando de mejorar los diferentes eslabones de la cadena lechera planificando un proyecto de agregado de valor a la producción existente por medio de un dulce de leche identificado con calidad de origen. El planteo propuso mejorar la faz productiva de la cadena en 1º instancia y la funcionabilidad de la sala en una segunda etapa. El planteo propuso la incorporación de pequeños productores de leche a nivel familiar a medida que el emprendimiento se va sustentando.

En primer lugar se programo un plan de PP en forma conjunta con profesores de 7º año de las áreas Producción, Manejo y Gestión y Tecnología.

Se denomino el proyecto: “Las gauchitas”

Participaron 3 alumnas de 7º año 2013

Resultados

El proyecto mencionado cumplió las expectativas y las alumnas acreditaron las PP mencionadas cumpliendo con el Plan de Practicas propuesto. Es importante señalar que además todos los alumnos del curso asistieron a otras prácticas correspondientes a otras cadenas agroalimentarias: de carne, de frutas y hortalizas, de cereales, de oleaginosas y cultivos industriales y de miel. De esta manera adquirieron capacidad para extrapolar conocimientos, destrezas y habilidades en diferentes sistemas productivos de alimentos.

Las PP se realizaron en formatos de PP externas de extensión e internas (investigación)

Las actas acuerdos se formalizaron según requerimientos del plan y los oferentes fueron productores locales, emprendimientos como salas de leche, de elaboración de lácteos, comercios.

Participaron activamente en los EF de la escuela, destacándose el de producción de leche y sala de lácteos.

Efectivizaron el proyecto en dicho EF, realizando la experiencia productiva en el rodeo lechero de la escuela propiedad de la cooperadora.

El proyecto posibilito aplicar conocimientos adquiridos durante todo el trayecto formativo, y desarrollar en forma autogestiva el proyecto.

La participación de los alumnos fue guiada por todos los profesores de 7º año, las PP estuvieron guiadas por el profesor a cargo.

Los resultados de producción fueron logrados satisfactoriamente y cumplieron expectativas de los alumnos. Se concreta un plan de manejo del rodeo, una cadena forrajera adecuada a los requerimientos animales en diferentes etapas productivas. En la sala de lácteos se organiza la rutina de elaboración con asistencia del MS. Se formaliza acuerdo con la Cooperadora sobre el uso de la sala, de la leche, y de otros insumos requeridos.

Los registros de datos fueron periódicos y los análisis proporcionados por los indicadores convalidan los resultados económicos del proyecto que sustenta la viabilidad.

La estrategia de agregado de valor que diferencia la producción de leche en este sistema semi-intensivo lechero y de producción de dulce con identidad propia de origen, resulto muy alentadora.

Los alumnos después de probar formulas, definen un dulce de leche con características organolépticas particulares y de alta aceptación en el mercado.

El resultado económico financiero y de impacto en el desarrollo local permitió a los alumnos concretar el financiamiento futuro de este proyecto lograron acceder al plan de fomento de emprendedores del Ministerio de Trabajo Empleo y Seguridad Social.

Prácticas Profesionalizantes acreditadas por los alumnos:

Las PP acreditadas responderán a las PP básicas de la Tecnicatura y las particulares de la orientación. Si bien el alumno desarrollo la mayor parte de las PP durante la ejecución de su proyecto productivo con agregado de valor a la leche vacuna, en la acreditación debemos valorar la capacidad de extrapolación hacia otros procesos productivos y agroalimentarios propios de la tecnicatura.

La acreditación PP significa acreditar capacidades pre-laborales, por lo tanto podemos acreditar capacidades para:

1. Planificar el proyecto productivo de producción con agregado de valor en sistemas productivos agroalimentarios.
 - Planificar estratégicamente un proyecto de producción de lechera con agregado de valor.
 - Implementar la gestión administrativa, contable y fiscal, comercial y de personal de la explotación.
 - Aplicar normas de Legislación y Seguridad Laboral en la producción e industrialización.
 - 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 y agroalimentarios.
 - Realizar actividades de extensión en el marco de programas públicos y privados.
2. Desarrollar proyectos productivos de producción y agroalimentarios
 - Desarrollar proyectos productivos con agregado de valor, a la leche carne vacuna y extrapolación a producciones de hortalizas, frutas, cereales, carnes, leche, miel, huevos
 - Seleccionar, usar y realizar mantenimiento primario, reparaciones sencillas de herramientas, maquinas y equipos.
 - Manejar y aplicar el plan general, alimentación, cuidado de animales, selección, clasificación y reproducción, y aplicación de Buenas Prácticas.
 - 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 intervinientes en las cadenas agroalimentarias).
 - 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
3. Agregar valor a la producción.
 - Participar en procesos de agregado de valor a la producción de carne vacuna.
 - Industrializar en pequeña escala de productos alimenticios de origen animal o vegetal de acuerdo a las normas preestablecidas y las recomendaciones del profesional competente.
4. Usar tecnologías apropiadas en las diferentes fases de los procesos.
 - Seleccionar y usar tecnologías apropiadas en los diferentes procesos de producción y agregado de valor.
 - Manipular y aplicar de agroquímicos y zooterápicos de acuerdo a las recomendaciones del profesional competente.

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

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

6º Producción Hortícola y Florícola

Practica Profesionalizante	Practicas requeridas	Apoyo del área
<p>1. Planificación del proyecto productivo.</p> <p>Objetivo: Planificar las diferentes etapas de los proyectos productivos de hortalizas y flores.</p>	<p>Interpretación de los aspectos específicos de la producción e industrialización de hortalizas y flores.</p> <p>Dimensionar las diferentes cadenas agroalimentarias hortalizas y flores.</p> <p>Fases productivas e industriales.</p> <p>Diferenciación de sistemas productivos de hortalizas y flores.</p> <p>Identificación y selección de tecnologías apropiadas.</p> <p>Reconocimiento de los factores internos y externos incidentes en un proyecto productivo.</p> <p>Análisis de posibilidades de desarrollo de un proyecto productivo. Determinación de recursos. Análisis de factibilidad económico – financiera.</p> <p>Estudio de alternativas de agregado de valor al producto.</p> <p>Determinación de estrategias innovadoras en el producto. Inclusión y pertenencia del producto al contexto rural - urbano. Marketing. Producciones diferenciadas.</p> <p>Desarrollo de cálculos de análisis de rentabilidad.</p> <p>Identificar líneas de fortalecimiento y ayuda sobre financiamiento de emprendimientos.</p> <p>Identificación y vinculación con referentes, productores, profesionales, grupos, asociaciones, comercios, instituciones.</p> <p>Planificación de un proyecto productivo (con agregado de valor). -Armado del proyecto.</p> <p>Presentación y defensa del proyecto elaborado</p>	<p>Manejo y Gestión</p> <p>Las PP en esta área generaran acciones formativas referidas a la organización y gestión del proyecto productivo, implica realizar la gestión administrativa, contable, fiscal, comercial y de personal teniendo en cuenta las indicaciones profesionales y las normas legales vigentes</p>
<p>2. Desarrollo del proyecto</p> <p>Objetivo: Desarrollar un proyecto de producción de hortalizas y flores.</p>	<p>Reconocimiento de las características morfológicas, fisiológicas y de hortalizas y flores.</p> <p>Selección, uso y mantenimiento de herramientas, maquinas, equipos e instalaciones requeridas.</p> <p>Determinación de las tecnologías apropiadas a implementar.</p>	<p>Producción</p> <p>Las PP generaran la aplicación de conocimientos y capacidades para producir y agregar valor a las hortalizas</p>

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

	<p>Planificación del plan de implantación, conducción y cuidado de los cultivos.</p> <p>Participación en los procesos de implantación, conducción cuidado de los cultivos.</p> <p>Aplicación de protocolo de BP.</p> <p>Reconocimiento y aplicación de normas de cuidado del medio ambiente, destino de efluentes y desechos.</p> <p>Programación de momentos de cosecha.</p> <p>Participación en los procedimientos de cosecha, acondicionado y toma de muestras.</p> <p>Registración, procesamiento y análisis de datos de producción, uso de indicadores productivos. Control de peso.</p> <p>Capacitación permanente, investigación, asistencia a jornadas, cursos y contactos con referentes.</p> <p>Seguimiento de evolución del proyecto, análisis, procesamiento de datos, ajustes, imprevistos. Uso de programas de planificación y calculo de resultados.</p> <p>Presentación de avances del proyecto.</p>	<p>zas y flores.</p> <p>Para implantar, manejar, cuidar, conducir cultivos hortícola y florícolas. Para cosechar y acondicionar productos y aplicar buenas practicas.</p>
<p>3. Agregado de valor a la producción.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar conocimientos tecnológicos en la producción y agregado de valor a las producciones de hortalizas y flores.</p> <p>Reconocer y participar en los procesos industriales transformación de hortalizas.</p>	<p>Reconocimiento de las características nutricionales de las hortalizas y la utilidad de las flores y sus derivados, 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.</p> <p>Organización del trabajo en los procesos de los productivos de hortalizas y flores y sus derivados industrialización. Acondicionamiento previo, durante y posterior al transporte. Aplicación de BPM en la faz productiva de la cadena agroalimentaria de las hortalizas y sus derivados.</p> <p>Cuidados y controles higiénicos sanitarios.</p> <p>Reconocimiento y participación en las diferentes fases de la industria de las hortalizas y flores.</p> <p>Uso, cuidado y mantenimiento de herramientas, maquinas y equipos. Operatividad.</p> <p>Participación en la operatoria de clasificación y tipificación, acondicionado.</p> <p>Participación en los procesos de control de calidad de productos.</p> <p>Procesamiento de las hortalizas y flores.</p> <p>Identificación de subproductos, usos, destinos, calidad.</p> <p>Tratamiento de efluentes y desechos</p> <p>Toma de datos para realizar cálculos de rendimiento.</p>	<p>Tecnología</p> <p>Las PP consideraran la diversificación productiva, el agregado de valor, la industrialización en pequeña escala de productos alimenticios obtenidos en diferentes procesos productivos horticolas y florícolas.</p>
<p>4. Control de calidad. Seguridad alimentaria y BPM.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar las normas vigentes de control de producción e industria de los hortalizas y flores.</p>	<p>Reconocimiento y aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.</p> <p>Determinación de los Puntos críticos de control en las cadenas agroalimentarias.</p> <p>Aplicación de medidas de control y ajustes en las diferentes fases de la cadena agroalimentaria.</p> <p>Aplicación de normas sobre cuidado de la seguridad e hi-</p>	<p>Tecnología</p>

	giene en la cadena de producción de las hortalizas y flores.	
5. Comercialización de la producción. Objetivo: Reconocer y aplicar las normas de comercialización de hortalizas y flores.	<p>Aplicación de la Reglamentación nacional, provincial y municipal para el transporte y comercialización de hortalizas y flores.</p> <p>Evaluación económica de los rindes y datos productivos, participar en la selección, clasificación y tipificación.</p> <p>Evaluación de forma de comercializar. Interpretar datos de mercados formadores de precios externos, nacionales, locales, regionales. Evaluación de momentos y formas de comercializar.</p> <p>Análisis de tipos de comercialización: Particulares, venta directa, mercado regional, mercado nacional.</p> <p>Participación de la compra y venta de insumos y productos requeridos por los cultivos.</p> <p>Aplicación de normas de comercialización legal. Comercialización del producto diferenciado.</p> <p>Análisis de resultados finales de rentabilidad del proyecto productivo.</p>	Manejo y Gestión
6. Legislación. Seguridad Laboral. Objetivo: Reconocer y aplicar las normas legislativas referentes de las producciones de hortalizas y flores.	<p>Aplicación de la legislación vigente en la faz productiva y de agregado de valor en la cadena agroalimentaria de hortalizas y flores.</p> <p>Reconocimiento y aplicación de la legislación sanitaria, medioambiental y normas de seguridad para el tratamiento de efluentes y desechos</p> <p>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 hortícolas y de procesamiento de flores.</p> <p>Aplicación de Normativa específica en seguridad laboral.</p>	Manejo y Gestión

Prácticas Profesionalizantes acreditadas por los alumnos:

Las PP acreditadas responderán a las PP básicas de la Tecnicatura y las particulares de la orientación. Si bien el alumno desarrollo la mayor parte de las PP durante la ejecución de su proyecto productivo de cereales, en la acreditación debemos valorar la capacidad de extrapolación hacia otros procesos productivos de oleaginosas y cultivos industriales.

La acreditación PP significa acreditar capacidades pre-laborales, por lo tanto podemos acreditar capacidades para:

1. Planificar el proyecto productivo de producción con agregado de valor en sistemas productivos hortícolas y florícolas.
- Planificar estratégicamente un proyecto de producción de hortalizas y flores.
- 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.

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

2. Desarrollar proyectos productivos de producción de hortalizas y flores.
 - Desarrollar proyectos productivos de carne vacuna y extrapolación a producciones de hortalizas y flores.
 - Seleccionar, usar y realizar mantenimiento primario, reparaciones sencillas de herramientas, maquinas 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 hortalizas y flores).
 - Realizar el seguimiento de la evolución del proyecto, análisis, procesamiento de datos, ajustes, imprevistos. Uso de programas de planificación y calculo de resultados.
 - Presentar los avances del proyecto ejecutado
3. Agregar valor a la producción.
 - Participar en procesos de agregado de valor a la producción de hortalizas y flores.
 - Industrializar en pequeña escala de productos alimenticios derivados de las hortalizas y flores de acuerdo a las normas preestablecidas y las recomendaciones del profesional competente.
 - Reconocer características, usos, destino de subproductos.
4. 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.
5. Controlar la calidad y seguridad alimentaria y BPM.
 - Reconocer y aplicar las normas de calidad, seguridad y BPM de la producción
6. Comercializar la producción.
 - Reconocer y participar en diferentes aspectos de la comercialización
 - Adquirir y almacenar insumos, bienes de capital de la explotación.
7. Aplicar Normas de Seguridad y aplica Legislación vigente en calidad alimentaria, personal, higiene.
 - Reconoce y aplica las normas legislativas referentes de las producciones

7º Producción Frutícola y Forestal

Practica Profesionalizante	Practicas requeridas	Apoyo del área
1. Planificación del proyecto productivo. Objetivo: Planificar las diferentes etapas de los proyectos productivos de frutas y forestales.	Interpretación de los aspectos específicos de la producción e industrialización de frutas y forestales. Dimensionar las diferentes cadenas agroalimentarias frutas y forestales. Fases productivas e industriales. Diferenciación de sistemas productivos de frutas y forestales. Planificación del plan de implantación, conducción y cuidado de los cultivos.	Manejo y Gestión Las PP en esta área generaran acciones formativas referidas a la organización y gestión del proyecto productivo, implica realizar la gestión administra-

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

	<p>Identificación y selección de tecnologías apropiadas.</p> <p>Reconocimiento de los factores internos y externos incidentes en un proyecto productivo.</p> <p>Análisis de posibilidades de desarrollo de un proyecto productivo. Determinación de recursos. Análisis de factibilidad económico – financiera.</p> <p>Estudio de alternativas de agregado de valor al producto.</p> <p>Determinación de estrategias innovadoras en el producto. Inclusión y pertenencia del producto al contexto rural - urbano. Marketing. Producciones diferenciadas.</p> <p>Desarrollo de cálculos de análisis de rentabilidad.</p> <p>Identificar líneas de fortalecimiento y ayuda sobre financiamiento de emprendimientos.</p> <p>Identificación y vinculación con de referentes, productores, profesionales, grupos, asociaciones, comercios, instituciones.</p> <p>Planificación de un proyecto productivo (con agregado de valor). -Armado del proyecto.</p> <p>Presentación y defensa del proyecto elaborado</p>	<p>tiva, contable, fiscal, comercial y de personal teniendo en cuenta las indicaciones profesionales y las normas legales vigentes</p>
<p>2.Desarrollo del proyecto</p> <p>Objetivo: Desarrollar un proyecto de producción de producción de frutas y/o forestal</p>	<p>Reconocimiento de las características morfológicas, fisiológicas y de las frutales y forestales.</p> <p>Selección, uso y mantenimiento de herramientas, maquinas, equipos e instalaciones requeridas.</p> <p>Determinación de las tecnologías apropiadas a implementar.</p> <p>Participación en los procesos de implantación, conducción cuidado de los cultivos.</p> <p>Aplicación de protocolo de BP.</p> <p>Reconocimiento y aplicación de normas de cuidado del medio ambiente, destino de efluentes y desechos.</p> <p>Programación de momentos de cosecha.</p> <p>Participación en los procedimientos de cosecha, acondicionado y toma de muestras.</p> <p>Registración, procesamiento y análisis de datos de producción, uso de indicadores productivos. Control de peso.</p> <p>Capacitación permanente, investigación, asistencia a jornadas, cursos y contactos con referentes.</p> <p>Seguimiento de evolución del proyecto, análisis, procesamiento de datos, ajustes, imprevistos. Uso de programas de planificación y calculo de resultados.</p> <p>Presentación de avances del proyecto.</p>	<p>Producción</p> <p>Las PP generaran la aplicación de conocimientos y capacidades para planificar y aplicar prácticas de implantación, manejo, cuidado y conducción de cultivos de frutas y forestales. Para cosechar y acondicionar la producción.</p>
<p>3. Agregado de valor a la producción.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar conocimientos tecnológicos en la producción y agregado de valor a las producciones de frutas y forestales.</p> <p>Reconocer y participar en los</p>	<p>Reconocer las características físicas, químicas y nutricionales de la materia prima derivada de las frutas y características físicas, químicas e industriales de la madera.</p> <p>Acondicionamiento de la MP previo a la elaboración, control de calidad.</p> <p>Reconocer y aplicar normas y técnicas adecuadas en los procesos de elaboración de alimentos.</p> <p>Participar en procesos de industrialización de frutas y made-</p>	<p>Tecnología</p> <p>Las PP consideraran la diversificación productiva, el agregado de valor, la industrialización en pequeña escala de productos derivados de las</p>

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

<p>procesos industriales de elaboración de industrialización de frutas y forestal.</p>	<p>ras. Realización de controles de calidad, determinación de puntos críticos.</p> <p>Aplicar estrategias productivas y de agregado de valor. Identificación de origen producto diferenciado y agregado de valor por industrialización.</p> <p>Organización del trabajo en los procesos de los productivos de producción de frutas y forestales y sus derivados de la industrialización.</p> <p>Aplicación de BPM en la faz productiva de la cadena agroalimentaria de las hortalizas y sus derivados.</p> <p>Cuidados y controles higiénicos sanitarios.</p> <p>Uso, cuidado y mantenimiento de herramientas, maquinas y equipos. Operatividad.</p> <p>Participación en la operatoria de clasificación y tipificación, acondicionado.</p> <p>Participación en los procesos de control de calidad de productos.</p> <p>Procesamiento de las frutas y maderas.</p> <p>Identificación de subproductos, usos, destinos, calidad.</p> <p>Tratamiento de efluentes y desechos</p> <p>Toma de datos para realizar cálculos de rendimiento.</p>	<p>frutas. Industrialización de la producción forestal.</p>
<p>4. Control de calidad. Seguridad alimentaria y BPM.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar las normas vigentes de control de producción e industria de frutícola y forestal.</p>	<p>Reconocimiento y aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.</p> <p>Determinación de los Puntos críticos de control en las cadenas agroalimentarias e industriales de frutas y maderas.</p> <p>Aplicación de medidas de control y ajustes en las diferentes fases de la cadena agroalimentaria e industrial.</p> <p>Aplicación de normas sobre cuidado de la seguridad e higiene en la cadena de producción de las frutas y forestales.</p>	<p>Tecnología</p>
<p>5. Comercialización de la producción.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar las normas de comercialización de frutas, forestales y derivados.</p>	<p>Aplicación de la Reglamentación nacional, provincial y municipal para el transporte y comercialización de frutas y derivados forestales.</p> <p>Evaluación económica de los rindes y datos productivos, participar en la selección, clasificación y tipificación.</p> <p>Evaluación de forma de comercializar. Interpretar datos de mercados formadores de precios externos, nacionales, locales, regionales. Evaluación de momentos y formas de comercializar.</p> <p>Análisis de tipos de comercialización: Particulares, venta directa, mercado regional, mercado nacional.</p> <p>Participación de la compra y venta de insumos y productos requeridos por los cultivos.</p> <p>Aplicación de normas de comercialización legal. Comercialización del producto diferenciado.</p> <p>Análisis de resultados finales de rentabilidad del proyecto productivo.</p>	<p>Manejo y Gestión</p>
<p>6. Legislación. Seguridad Laboral.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar l</p>	<p>Aplicación de la legislación vigente en la faz productiva y de agregado de valor en la cadena agroalimentaria de frutas e industrial de maderas.</p>	<p>Manejo y Gestión</p>

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

<p>las normas legislativas referentes de las producciones de frutales y forestales.</p>	<p>Reconocimiento y aplicación de la legislación sanitaria, medioambiental y normas de seguridad para el tratamiento de efluentes y desechos</p> <p>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 originados por las frutas y actividad forestal.</p> <p>Aplicación de Normativa específica en seguridad laboral.</p>	
---	--	--

Practicas Profesionalizantes acreditadas por los alumnos:

Las PP acreditadas responderán a las PP básicas de la Tecnicatura y las particulares de la orientación. Si bien el alumno desarrollo la mayor parte de las PP durante la ejecución de su proyecto productivo de frutícola y forestal, en la acreditación debemos valorar la capacidad de extrapolación hacia otros procesos productivos.

La acreditación PP significa acertar capacidades pre-laborales, por lo tanto podemos acreditar capacidades para:

1. Planificar el proyecto productivo de producción con agregado de valor en sistemas productivos frutícolas y forestales.
 - Planificar estratégicamente un proyecto de producción frutícola y forestal.
 - 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.
2. Desarrollar proyectos productivos de producción frutícola y forestal.
 - Desarrollar proyectos productivos de carne vacuna y extrapolación a producciones frutícolas y forestales.
 - Seleccionar, usar y realizar mantenimiento primario, reparaciones sencillas de herramientas, maquinas 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 producciones frutícolas y forestales).
 - Realizar el seguimiento de la evolución del proyecto, análisis, procesamiento de datos, ajustes, imprevistos. Uso de programas de planificación y calculo de resultados.
 - Presentar los avances del proyecto ejecutado
3. Agregar valor a la producción.
 - Participar en procesos de agregado de valor a la producción de frutícola y forestal.
 - Industrializar en pequeña escala de productos alimenticios derivados de los frutas y forestales de acuerdo a las normas preestablecidas y las recomendaciones del profesional competente.

- Reconocer características, usos, destino de subproductos.
- 4. 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.
- 5. Controlar la calidad y seguridad alimentaria y BPM.
- Reconocer y aplicar las normas de calidad, seguridad y BPM de la producción
- 6. Comercializar la producción.
- Reconocer y participar en diferentes aspectos de la comercialización
- Adquirir y almacenar insumos, bienes de capital de la explotación.
- 7. Aplicar Normas de Seguridad y aplica Legislación vigente en calidad alimentaria, personal, higiene.
- Reconoce y aplica las normas legislativas referentes de las producciones

8º Administración Agraria

Practica Profesionalizante	Practicadas requeridas	Apoyo del área
<p>1. Planificación del proyecto productivo.</p> <p>Objetivo:</p> <p>Reconocer y aplicar conocimientos en los aspectos administrativos, económicos y financieros en emprendimientos agropecuarios.</p> <p>Evaluar diferentes proyectos de producción agropecuaria.</p> <p>Aplicar conocimientos de derecho laboral y comercial y administración agraria en proyectos productivos reales.</p>	<p>Planificación del proyecto:</p> <p>Identificación de ideas oportunidades y posibilidades: Definición de objetivos sociales y económicos. Impacto en la Calidad de vida.</p> <p>Elaboración del Diseño: Diagnostico de situación. Reconocimiento de las características socio productivas del contexto. Plan de desarrollo local. Posibilidades emprendimientos.</p> <p>Análisis de posibilidades de desarrollo de un proyecto productivo Análisis de sustentabilidad del proyecto idea. Identificación de factores incidentes.</p> <p>Análisis de alternativas de agregado de valor al producto.</p> <p>Consideración de las dimensiones técnicas, institucionales, financieras y administrativa-legales.</p> <p>Justificación razón del proyecto.</p> <p>Reconocimiento de las Etapas del proyecto.</p> <p>Estudio Comercial Mercado: Estudio del mercado al cual queremos ingresar. Análisis y determinación de la oferta y demanda o de los precios del proyecto. Costos a futuro. Estrategias de comercialización en introducción y puesta en marcha del proyecto. Proveedores. Demanda. Análisis de impacto de competencia. Capacidad para captar mercado. Costos de producción, precios, canales. Estrategia comercial. Oportunidad producto diferenciado. Análisis de estrategias de comercialización. Plan de comercialización. Promoción. Presentación.</p> <p>Estudio Técnico: Cuantificar los montos que serán necesarios invertir, así como el costo que representará. Investigación de las alternativas y eficiencia del proyecto para poder producir el bien o servicio que queremos brindar. Selección de tecnologías apropiadas. Equipos, tecnologías y herramientas. Infraestructura. Localización: Localización de la calidad de materias primas e insumos. Existencia de vías de comunicación y de medios de transporte. Facilidades de infraestructura y de servicios públicos. Condiciones climáticas y salubridad. Planes reguladores. Precio de la tierra. Políticas nacionales, regionales y departamentales .Tamaño. Ca-</p>	<p>Manejo y Gestión</p> <p>Las PP en esta área generaran acciones formativas referidas a la organización y gestión del proyecto productivo, implica realizar la gestión administrativa, contable, fiscal, comercial y de personal teniendo en cuenta las indicaciones profesionales y las normas legales vigentes</p>

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

	<p>pacidad para definición del tamaño del emprendimiento de acuerdo a los objetivos.</p> <p>Estudio Administrativo y legal Organización del proyecto. Determinación de estructura del proyecto. Definición de recursos unidades organizativas (divisiones), recursos humanos, materiales y financieros. Determinación costos de los recursos.</p> <p>Estudio de Costos y Financiero</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ordenar y sistematizar la información de carácter monetario que proporcionaron las etapas anteriores. - Elaborar los cuadros analíticos y antecedentes adicionales para la evaluación del proyecto y evaluar la rentabilidad. - Sistematizar significa ordenar todos los ítems de inversión, costo e ingreso que se pueden deducir de los estudios previos. - Fuentes y condiciones de financiamiento. Por ejemplo, el cálculo del monto que se piensa invertir en capital de trabajo. - Clasificación de la inversión según corresponda al estudio técnico y administrativo. - Proyectar los ingresos en base a la demanda y los estudios de mercado - Calcular los costos de producción en base a los estudios realizados. - Estudios de los costos del Proyecto FIJOS y los costos VARIABLES. - Elaboración del presupuesto Estimación de los ingresos y los gastos de una empresa. - Flujo de caja o flujo de fondos Registro de los ingresos (dinero que entra) y de los egresos (dinero que sale) de caja y sirve para controlar su desempeño. - Punto de equilibrio cálculos. Toma de decisiones en base a su variación - Elaboración de un cronograma de planificación y control del tiempo del proyecto. Evaluación del proyecto. Cronograma o carta Gantt ordena las actividades y fija el plazo para cumplirlas. - Evaluación: Análisis de los beneficios proyectados asociados a una decisión de inversión con su correspondiente estimado del proyecto. Tomar la decisión de aceptación o rechazo de un proyecto. - Fuentes de Financiamiento: Determinación de fuentes posibles. - Evaluación: Emisión de un juicio sobre la bondad o conveniencia de una proposición. Determinación de cumplimiento de objetivos. <p>Evaluación Económica de servicios prestados, de resultados según inversiones vs producciones. Calculo de rentabilidad económica (costos beneficios). <i>Análisis de costo-eficiencia.</i>-</p> <p>Evaluación Financiera según Entidad Financiadora .Entidad Ejecutora inversionista. Beneficiario o usuario</p> <p>Evaluación Social del proyecto su efecto sobre la distribución de ingresos y riqueza.</p> <p>Análisis de costo-utilidad.- costos y resultados. Alternativas de inversión</p> <p>Evaluación Ambiental impacto del proyecto en el cuidado del me-</p>	
--	--	--

	<p>dio ambiente.</p> <p>Momentos de Evaluación Antes del proyecto. Durante el proyecto, que se denomina monitoreo y evaluación de objetivos. Después del proyecto, para poder hacer u obtener datos importantes que sirvan de experiencia para proyectos futuros.</p> <p>Presentación y defensa del proyecto elaborado</p>	
<p>2. Desarrollo del proyecto</p> <p>Objetivo: Desarrollar un proyecto de producción.</p>	<p>Ejecución del proyecto :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Construcción de cronograma de actividades y de acuerdo a los recursos previstos para el proyecto. - Desarrollo de la secuencia de tareas que conducen a los objetivos. - Realizar constantes evaluaciones de cada fase que se va ejecutando, comparando lo realizado con lo diseñado. - Constitución de un equipo eficiente de trabajo, comunicación, formas de trabajo, conflictos. - Supervisión de tareas específicas: Responsables de la actividad y tareas. Planificar actividades, tareas y supervisar tareas; comunicar resultados, problemas y mejoras de métodos - Capacitación, asesoría y seguimiento: Evaluar habilidades, grados de dificultad. Problemas, soluciones. - Gestión del Proyecto - El ciclo de gestión del proyecto esta conformado por tres fases: <ul style="list-style-type: none"> - Preparación de la ejecución (definición del rumbo, fijar indicadores, analizar viabilidad y capacitaciones). Organización y programación de las actividades. Diseñar el plan de ejecución del proyecto (ruta crítica, aplicación del método PERT, uso de software Ejemplo Microsoft Project). - Control de la ejecución. Verificación del cumplimiento de la ejecución el plan de ejecución. Verificar sistemáticamente lo realizado según lo programado. Corregir oportunamente para evitar desvíos y recuperar capacidades de ejecución. Reprogramar para mantener metas originales o mejorarlas. - Término del proyecto: evaluación de cumplimiento de objetivos de ejecución, cierre de proyecto, empalme con fase de operación. Desmontar la unidad de trabajo y los elementos temporales. Finiquitar cuentas y cerrar compromisos .Elaborar informes de terminación de proyecto. Facilitar iniciación de operaciones y sostenibilidad. <p>Monitoreo Comprobar la efectividad y eficiencia del proceso de ejecución de un proyecto. , Identificar los logros y debilidades. Recomendar medidas correctivas para optimizar los resultados deseados.</p> <p>Monitoreo Sistemático Participativo. Centrado en el desempeño (objetivo). Dirigido al aprendizaje. Guía para la toma de decisiones.</p> <p>Evaluación Ex- Post. Toma de decisiones Capitalización de experiencia.</p>	<p>Producción</p> <p>Las PP generaran la aplicación de conocimientos y capacidades para administrar emprendimientos agropecuarios (emprendimientos familiares, micro Pymes) y participar en emprendimientos mayores acompañando a profesionales.</p>
<p>3. Agregado de valor a la producción.</p> <p>Objetivo: Diseñar estra-</p>	<p>Definir y aplicar estrategias de valor agregado en un proyecto productivo determinado.</p> <p>Estudio de factibilidad de agregado de valor, inserción en el mer-</p>	<p>Tecnología</p> <p>Las PP consideraran la diversifica-</p>

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

<p>tegias de agregado de valor en un proyecto productivo.</p>	<p>cado.</p> <p>Definir aplicación de tecnologías adecuadas.</p> <p>Determinar recursos, calculo de requerimientos.</p>	<p>ción productiva, el agregado de valor, la industrialización en pequeña escala de producciones agropecuarias con agregado de valor</p>
<p>4. Control de calidad. Seguridad alimentaria y BPM.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar las normas vigentes de control de producción.</p>	<p>Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.</p> <p>Determinación de puntos críticos en los procesos productivos.</p> <p>Aplicar técnicas de control de la producción, en y durante el acopio y transporte.</p> <p>Realizar controles higiénicos sanitarios. Normas legales. Tratamiento de efluentes.</p> <p>Ámbito legal Reconocer los aspectos legales, disposiciones referidas al producto o bien que se espera ejecute el proyecto, normas de calidad vigentes, normas sobre la preservación del medio ambiente, polución etc.</p> <p>Conocer cuáles son los entes reguladores de nuestras actividades tanto en el plano económico como el técnico.</p>	<p>Tecnología</p>
<p>5. Comercialización de la producción.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar las normas de comercialización en diferentes procesos de producción.</p>	<p>Aplicar la Reglamentación nacional, provincial municipal para el transporte y comercialización.</p> <p>Identificar parámetros de comercialización.</p> <p>Evaluar rinde, participar en la clasificación y tipificación.</p> <p>Evaluar forma de comercializar. Estudio de Mercados formadores de precios externos, nacionales, locales, regionales.</p> <p>Tipos de comercialización: comercio local, particulares, venta directa, mercado regional, mercado nacional. Compra y venta de producción para los diferentes sistemas de producción en las diferentes regiones.</p> <p>Controles de parámetros de comercialización</p>	<p>Manejo y Gestión</p>
<p>6. Legislación. Seguridad Laboral.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar las normas legislativas referentes de las producciones.</p>	<p>Aplicación de la legislación vigente, a nivel nacional, provincial y municipal.</p> <p>Realizar registro e identificación de productos.</p> <p>Aplicación de legislación sanitaria, medioambiental y normas de seguridad.</p> <p>Reconocer y aplicar normas para controlar los riesgos para la salud humana.</p> <p>Procesar residuos, realizar tratamientos adecuados. Aplicar legislación a nivel nacional, provincial, municipal.</p> <p>Aplicar normas de seguridad e higiene nacional, provincial, municipal y reglamentaciones de las A.R.T. para las plantas elaboradoras de alimentos.</p> <p>Aplicación de Normativa específica en seguridad laboral.</p>	<p>Manejo y Gestión</p>

Practicas Profesionalizantes acreditadas por los alumnos:

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

Las PP acreditadas responderán a las PP básicas de la Tecnicatura y las particulares de la orientación en Administración Agraria. En la acreditación debemos valorar la capacidad de extrapolación hacia diferentes procesos productivos vegetales, animales, de maquinarias agrícolas y de elaboración de alimentos.

La acreditación PP significa acreditar capacidades pre-laborales, por lo tanto podemos acreditar capacidades para:

1. Planificar el proyecto productivo con agregado de valor.
 - Identificar oportunidades y posibilidades del contexto socio-productivo
 - Planificar estratégicamente un proyecto de producción agropecuario o de prestación de servicios diferenciado.
 - Determinar las dimensiones técnicas, institucionales, financieras y administrativa-legales
 - Implementar la gestión administrativa, contable y fiscal, comercial y de personal de la explotación.
 - Aplicar normas de Legislación y Seguridad Laboral en la producción.
 - Reconocer las etapas de los proyectos productivos.
 - Manejar y aplicar conocimientos de estudio comercial, estudio técnico, estudio administrativo y legal, estudios de costos y financieros en los proyectos.
 - Elaborar un cronograma de planificación y control del proceso productivo.
 - Evaluar beneficios, fuentes de financiamiento y tomar decisiones
 - Evaluar económicamente, financieramente, socialmente el proyecto
 - Considerar con criterio el impacto ambiental del proyecto
 - Registrar y evaluar resultados físicos, económicos y sociales de la explotación.
 - Gestionar la comercialización de los productos de la explotación derivados.
 - Realizar actividades de extensión en el marco de programas públicos y privados.
 - Evaluar la evolución del proyecto en sus tres instancias, antes, durante y pos.
 - Presentación y defensa del proyecto elaborado
2. Desarrollar proyectos productivos agropecuario o de prestación de servicios diferenciado.
 - Desarrollar proyectos productivos agropecuario o de prestación de servicios con agregado de valor.
 - Construir un cronograma de actividades de acuerdo a los recursos previstos para el proyecto.
 - Constituir de un equipo eficiente de trabajo, comunicación, formas de trabajo, conflictos.
 - Supervisar tareas específicas y comunicar resultados. Aportar soluciones.
 - Seleccionar, usar y realizar mantenimiento primario, reparaciones sencillas de herramientas, maquinas y equipos requeridas por el/los proyectos.
 - Manejar plan general, alimentación, cuidado de animales, selección, clasificación y reproducción, y aplicación de Buenas Practicas.
 - Seleccionar, acondicionar, almacenar y transportar 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 los demandados por el proyecto).
 - Capacitación, asesoría y seguimiento: Evaluar habilidades, grados de dificultad. Problemas, soluciones.
 - Realizar constantes evaluaciones de cada fase que se va ejecutando, comparando lo realizado con lo diseñado.

- Realizar el seguimiento de la evolución del proyecto, análisis, procesamiento de datos, ajustes, imprevistos. Uso de programas de planificación y cálculo de resultados.
 - Diseñar el plan de ejecución del proyecto, uso de software
 - Analizar el cumplimiento de objetivos de ejecución.
 - Elaborar informes.
 - Presentar los avances del proyecto ejecutado
 - Monitorear el proyecto y tomar decisiones.
 - Evaluación Ex- Post. Toma de decisiones Capitalización de experiencia.
3. Agregar valor a la producción.
- Definir y aplicar estrategias de valor agregado en un proyecto productivo determinado.
 - Participar en procesos de Industrialización en pequeña escala de productos alimenticios de origen animal o vegetal de acuerdo a las normas preestablecidas y las recomendaciones del profesional competente.
 - Definir aplicación de tecnologías adecuadas.
 - Determinar recursos, cálculo de requerimientos.
4. 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.
5. Controlar la calidad y seguridad alimentaria y BPM.
- Reconocer y aplicar las normas de calidad, seguridad y BPM de la producción.
 - Aplicar de Buenas Prácticas de Manufactura.
 - Determinación de puntos críticos en los procesos productivos.
 - Aplicar técnicas de control de la producción, en y durante el acopio y transporte.
 - Realizar controles higiénicos sanitarios. Normas legales. Tratamiento de efluentes según protocolos.
 - Reconocer los aspectos legales, disposiciones referidas al producto o bien que se espera ejecute el proyecto, normas de calidad vigentes, normas sobre la preservación del medio ambiente, contaminación etc.
6. Comercializar la producción.
- Reconocer y participar en diferentes aspectos de la comercialización
 - Adquirir y almacenar insumos, bienes de capital de la explotación.
 - Aplicar la Reglamentación nacional, provincial municipal para el transporte y comercialización.
 - Identificar parámetros de comercialización. Evaluar rinde, participar en la clasificación y tipificación.
 - Evaluar forma de comercializar. Estudio de Mercados formadores de precios externos, nacionales, locales, regionales.
 - Determinar la forma de comercializar. Tipos de comercialización: comercio local, particulares, venta directa, mercado regional, mercado nacional. Compra y venta de producción para los diferentes sistemas de producción en las diferentes regiones.
 - Realizar controles de parámetros de comercialización.
7. Aplicar Normas de Seguridad y aplica Legislación vigente en calidad alimentaria, personal, higiene.

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

- Reconoce y aplica las normas legislativas referentes de las producciones

9. Turismo Rural

Practica Profesionalizante	Practicas requeridas	Apoyo del área
<p>1. Planificación del proyecto productivo.</p> <p>Objetivo:</p> <p>Planificar proyecto de turismo rural y prestación de servicio.</p>	<p>Estudio de los factores internos y externos que inciden en el proyecto. Rutas, alternativas. Características de la zona, características de la sociedad, tradición.</p> <p>Reconocer, identificar estrategias de turismo.</p> <p>Resolución de requerimientos de los proyectos.</p> <p>Estudio de mercado. Inserción de productos regionales.</p> <p>Análisis de factibilidad económico – financiera.</p> <p>Estudio de alternativas económico- financieras.</p> <p>Determinación de estrategias innovadoras en el producto. Inclusión y pertenencia del producto en el contexto rural - urbano. Marketing.</p> <p>Estudio de alternativas de agregado de valor al turismo.</p> <p>Desarrollo de cálculos de rentabilidad.</p> <p>Planificación de un proyecto productivo con agregado de valor y prestación de servicio.</p> <p>Armado del proyecto turístico</p> <p>Presentación y defensa del proyecto elaborado</p>	<p>Manejo y Gestión</p> <p>Las PP en esta área generaran acciones formativas referidas a la organización y gestión del proyecto productivo, implica realizar la gestión administrativa, contable, fiscal, comercial y de personal teniendo en cuenta las indicaciones profesionales y las normas legales vigentes</p>
<p>2. Desarrollo del proyecto</p> <p>Objetivo: Desarrollar un proyecto de producción de producción de frutas y/o forestal</p>	<p>Participar en un proyecto turístico planificado, simulado o real.</p> <p>Reconocer las diferentes fases de los procesos productivos. Faz productiva y de agregado de valor...</p> <p>Determinar el uso de recursos.</p> <p>Determinación del Uso manejo y cuidado de Herramientas, Maquinas, Equipos e Instalaciones.</p> <p>Aplicación de normas de seguridad en el trabajo.</p> <p>Aplicación de normas de calidad y control higiénico.</p>	<p>Producción</p> <p>Las PP generaran la aplicación de conocimientos y capacidades para diseñar estratégicamente emprendimientos productivos diversificados que se potencien con los programas de turismo rural. Para participar en el entorno con estrategias posibles de valorización de la calidad de vida rural, su tradición, su habitad, su cultura. Para pensar en proyectos con agregado de valor en origen.</p>
<p>3. Agregado de valor a la producción.</p> <p>Objetivo: analizar y aplicar diferentes alternativas de</p>	<p>Determinación de estrategias de Agregado de valor al proyecto de turismo rural.</p> <p>Reconocimiento de la cultura, recreación, calidad de vida, el trabajo rural, el lugar y sus tradiciones. Poblados y su gente,</p>	<p>Tecnología</p> <p>Las PP consideraran la diversificación productiva, el</p>

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

<p>incorporar valor a los proyectos turísticos rurales.</p> <p>Conocer los diferentes controles de calidad de los productos turísticos.</p>	<p>costumbres.</p> <p>Identificar y evaluar uso de juegos y destrezas tradicionales en el proyecto.</p> <p>Identificar las producciones rurales: quintas y granjas. Los lugares, su entorno. La flora y fauna. Avistajes.</p> <p>Valorar y promocionar las ofertas rurales de emprendimientos familiares artesanales.</p> <p>Identificar y diseñar Rutas alimentarias: Los caminos de las producciones rurales.</p> <p>Valorar el impacto de las Corrientes migratorias, sus vivencias.</p> <p>Estudio de Calidad del servicio La gestión y la calidad. Concepto de calidad.</p> <p>Determinar Modelos de gestión de la calidad. Principios de gestión de la calidad.</p> <p>Normalización y certificación de calidad de servicios.</p> <p>Identificar y aplicar Sistemas de Calidad Turística y Protocolos de turismo. Clubes de calidad.</p>	<p>agregado de valor a productos obtenidos en emprendimientos pertinentes al contexto. Se trata de valorizar lo autóctono, de dar valor agregado con tecnología artesanal que se identifique con sus valores culturales y sus tradiciones.</p>
<p>4. Control de calidad. Seguridad alimentaria y BPM.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar las normas de calidad, seguridad, conformidad, en emprendimientos turísticos.</p>	<p>Calidad del servicio La gestión y la calidad. Concepto de calidad.</p> <p>Modelos de gestión de la calidad. Principios de gestión de la calidad.</p> <p>Normalización y certificación de conformidad con normas</p> <p>Sistemas de Calidad Turística. Distintivos de calidad.</p> <p>Protocolos de turismo. Clubes de calidad.</p>	<p>Tecnología</p>
<p>5. Comercialización de la producción.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar los diferentes aspectos comerciales de los proyectos turísticos y sus derivados</p>	<p>Aplicar la Reglamentación nacional, provincial municipal sobre emprendimientos turísticos. Identificar parámetros de comercialización. Evaluar forma de comercializar. Estudio de Mercados formadores de precios externos, nacionales, locales, regionales. Componentes del mercado: demanda turística y recreativa. Concepto de servicio y producto.</p> <p>Tipos de programas. Metodología de la programación.</p> <p>Preparación de productos recreativos-turísticos. Idea de un producto.</p> <p>Ciclo de un producto. Venta. Calidad. Marcas regionales.- Plan de promoción y marketing estratégico.</p> <p>Promoción del turismo ecológico y sustentable.</p> <p>Alianzas estratégicas.</p> <p>Tipos de comercialización: comercio local, particulares, venta directa, mercado regional, mercado nacional. Compra y venta de producción en mercado turístico.</p> <p>Controles de parámetros de comercialización.</p> <p>Evaluación de ofertas de promoción.</p>	<p>Manejo y Gestión</p>
<p>6. Legislación. Seguridad Laboral.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar normas legales legislativas y de seguridad laboral referen-</p>	<p>Aplicación de la legislación vigente, a nivel nacional, provincial y municipal.</p> <p>Realizar registro e identificación de productos.</p> <p>Aplicación de legislación sanitaria, medioambiental y nor-</p>	<p>Manejo y Gestión</p>

<p>tes a la producción de servicios turísticos.</p>	<p>mas de seguridad.</p> <p>Reconocer y aplicar normas para controlar los riesgos para la salud humana.</p> <p>Procesar residuos, realizar tratamientos adecuados. Aplicar legislación a nivel nacional, provincial, municipal.</p> <p>Aplicar normas de seguridad e higiene nacional, provincial, municipal y reglamentaciones de las A.R.T. para los emprendimientos turísticos.</p> <p>Aplicación de Normativa específica en seguridad laboral. - Política y legislación nacional y provincial.</p> <p>Reconocer políticas para el desarrollo de pequeños pueblos y comunidades.</p> <p>Reconocer aspectos legales del negocio turístico. Los prestadores del servicio turístico.</p> <p>Confeción y uso de contrato de hospedaje. Legislación.</p> <p>Formalización asociativa de alianzas estratégicas en el turismo rural.</p> <p>Determinar condiciones de seguridad laboral en el desarrollo de un emprendimiento turístico.</p>	
---	--	--

Practicas Profesionalizantes acreditadas por los alumnos:

Las PP acreditadas responderán a las PP básicas de la Tecnicatura y las particulares de la orientación en Administración Agraria. En la acreditación debemos valorar la capacidad de extrapolación hacia diferentes procesos productivos vegetales, animales, de maquinarias agrícolas y de elaboración de alimentos.

La acreditación PP significa acreditar capacidades pre-laborales, por lo tanto podemos acreditar capacidades para:

1. Planificar el proyecto turístico con agregado de valor.
 - Identificar oportunidades y posibilidades del contexto socio-productivo
 - Reconocer los factores internos y externos que inciden en el proyecto. Rutas, alternativas. Reconocer las características de la zona, características de la sociedad, tradición.
 - Reconocer, identificar estrategias de turismo.
 - Resolver los requerimientos de los proyectos.
 - Estudiar el mercado. Inserción de productos regionales.
 - Analizar la factibilidad económico – financiera.
 - Estudiar las alternativas económico- financieras.
 - Determinar las estrategias innovadoras en el producto. Inclusión y pertenencia del producto en el contexto rural - urbano. Marketing.
 - Estudiar alternativas de agregado de valor al turismo.
 - Desarrollar cálculos de rentabilidad.
 - Planificación de un proyecto productivo con agregado de valor y prestación de servicio.
 - Armado del proyecto turístico

- Presentación y defensa del proyecto elaborado
2. Desarrollar proyectos productivos agropecuario o de prestación de servicios diferenciado.
 - Participar en un proyecto turístico planificado, simulado o real.
 - Reconocer las diferentes fases de los procesos productivos. Faz productiva y de agregado de valor.
 - Determinar el uso de recursos.
 - Determinación del Uso manejo y cuidado de Herramientas, Maquinas, Equipos e Instalaciones.
 - Aplicación de normas de seguridad en el trabajo.
 - Aplicación de normas de calidad y control higiénico.
 - Realizar el seguimiento de la evolución del proyecto, análisis, procesamiento de datos, ajustes.
 - Uso de programas de planificación y calculo de resultados.
 - Diseñar el plan de ejecución del proyecto, uso de software
 - Analizar el cumplimiento de objetivos de ejecución.
 - Elaborar informes.
 - Presentar los avances del proyecto ejecutado
 - Monitorear el proyecto y tomar decisiones.
 - Evaluación Ex- Post. Toma de decisiones Capitalización de experiencia.
 3. Agregar valor a la producción.
 - Definir y aplicar estrategias de valor agregado en un proyecto turístico determinado.
 - Reconocer factores incidentes del proyecto. Aspectos rurales.
 - Identificar las producciones rurales: quintas y granjas. Los lugares, su entorno.
 - Valorar y promocionar las ofertas rurales de emprendimientos familiares artesanales.
 - Identificar y diseñar Rutas alimentarias: Los caminos de las producciones rurales.
 - Valorar el impacto de las Corrientes migratorias, sus vivencias.
 - Definir aplicación de tecnologías adecuadas.
 4. Controlar la calidad y seguridad alimentaria y BPM.
 - Interpretar y aplicar conocimientos sobre calidad del servicio La gestión y la calidad.
 - Determinar Modelos de gestión de la calidad. Principios de gestión de la calidad. Normalización y certificación de calidad de servicios.
 - Identificar y aplicar Sistemas de Calidad Turística y Protocolos de turismo. Clubes de calidad
 5. Comercializar la producción.
 - Aplicar la Reglamentación nacional, provincial municipal sobre emprendimientos turísticos. Identificar parámetros de comercialización.
 - Evaluar forma de comercializar. Estudio de Mercados formadores de precios externos, nacionales, locales, regionales.
 - Reconocer los componentes del mercado: demanda turística y recreativa. Concepto de servicio y producto.
 - Preparar productos recreativos-turísticos. Ciclo de un producto. Venta. Calidad. Marcas regionales.
 - Organizar un Plan de promoción y marketing estratégico. Promoción del turismo ecológico y sustentable.
 - Considerar alianzas estratégicas.

- Identificar y definir tipos de comercialización: comercio local, particulares, venta directa, mercado regional, mercado nacional. Compra y venta de producción en mercado turístico. Controles de parámetros de comercialización.
 - Evaluación de ofertas de promoción.
6. Aplicar Normas de Seguridad y aplica Legislación vigente en calidad alimentaria, personal, higiene.
- Reconoce y aplica la legislación vigente, a nivel nacional, provincial y municipal.
 - Realizar registro e identificación de productos.
 - Aplicación de legislación sanitaria, medioambiental y normas de seguridad.
 - Reconocer y aplicar normas para controlar los riesgos para la salud humana.
 - Aplicar normas de seguridad e higiene nacional, provincial, municipal y reglamentaciones de las ART. para los emprendimientos turísticos.
 - Aplicar Normativa específica en seguridad laboral. -Política y legislación nacional y provincial.
 - Reconocer políticas para el desarrollo de pequeños pueblos y comunidades.
 - Reconocer aspectos legales del negocio turístico. Los prestadores del servicio turístico.
 - Confeccionar y usar de contrato de hospedaje. Legislación.
 - Formalizar asociaciones, alianzas estratégicas en el turismo rural.
 - Determinar condiciones de seguridad laboral en el desarrollo de un emprendimiento turístico

10 Parques y Jardines

Practica Profesionalizante	Practicas requeridas	Apoyo del área
<p>1. Planificación del proyecto productivo.</p> <p>Objetivo:</p> <p>Planificar y gestionar un proyecto de diseño y construcción de parque y jardín.</p>	<p>Estudio de los factores internos y externos que inciden en el proyecto.</p> <p>Resolución de requerimientos del proyecto, provisión de MP, energía.</p> <p>Interpretación del mercado, estrategias de inserción de producto.</p> <p>Análisis de factibilidad económico – financiera.</p> <p>Estudio de alternativas económico- financieras.</p> <p>Determinación de tecnología a aplicar en el proceso productivo y prestación de servicio.</p> <p>Determinación de estrategias innovadoras en el producto. Inclusión y pertenencia del producto en el contexto rural - urbano. Marketing.</p> <p>Estudio de alternativas de agregado de valor al producto.</p> <p>Desarrollo de cálculos de rentabilidad.</p> <p>Planificación de un proyecto productivo con agregado de valor y prestación de servicio. Organización y gestión del programa de gestión.</p> <p>Armado del proyecto.</p> <p>Presentación y defensa del proyecto elaborado</p>	<p>Manejo y Gestión</p> <p>Las PP consideraran la diversificación productiva, el agregado de valor a productos obtenidos.</p> <p>El diseño y construcción de espacios ornamentales en parque y jardines.</p>

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

<p>2. Desarrollo del proyecto</p> <p>Objetivo: Desarrollar un proyecto de diseño de parques y jardines y utilización de plantas ornamentales y forestales.</p>	<p>Reconocer las diferentes fases de los procesos de diseño y armado de parques y jardines. Faz productiva y de agregado de valor. Reconocimiento de diferentes sistemas de producción de plantas ornamentales y forestales y su utilización.</p> <p>Reconocer calidad de insumos y calcular requerimientos.</p> <p>Planificación de la rutina de trabajo en un proyecto de producción de parques y jardines.</p> <p>Determinación del Uso manejo y cuidado de Herramientas, Maquinas, Equipos e Instalaciones.</p> <p>Aplicación de normas de seguridad en el trabajo.</p> <p>Aplicación de normas de calidad y control higiénico sanitario en los procesos.</p> <p>Realizar tareas de implantación, cuidado, manejo y conducción de parques y jardines.</p>	<p>Producción</p> <p>Las PP generaran la aplicación de conocimientos y capacidades para diseñar estratégicamente emprendimientos productivos diversificados de producción de plantas ornamentales y forestales y prestar servicios.</p>
<p>3. Agregado de valor a la producción.</p> <p>Objetivo: Diseñar alternativas de agregado de valor a la producción de plantas ornamentales y florales y su uso en emprendimientos de diseño, armado y mantenimiento de parques y jardines.</p>	<p>Determinar estrategias de agregado de valor en emprendimientos de diseño y armado de proyectos de parques y jardines.</p> <p>Acondicionamiento de la MP, plantas e insumos previo a la elaboración, control de calidad.</p> <p>Participar en proyectos de parquizaciones, mantenimiento de espacios verdes, construcción de jardines, mantenimiento de los mismos.</p> <p>Realización de controles de calidad, determinación de puntos críticos.</p>	<p>Tecnología</p> <p>Las PP consideraran la diversificación productiva, el agregado de valor en emprendimientos de planificación, construcción y mantenimiento de parques y jardines.</p>
<p>4. Control de calidad. Seguridad alimentaria y BPM.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar las normas vigentes de control de producción, cuidado y uso de insumos de plantas ornamentales y forestales en emprendimientos de parquización.</p>	<p>Aplicación de Buenas Prácticas.</p> <p>Puntos críticos de control en los procesos.</p> <p>Aplicar técnicas de control de productos, acopio y transporte.</p> <p>Controles higiénicos sanitarios. Normas legales. Tratamiento de efluentes.</p> <p>Habilitaciones, registros.</p>	<p>Tecnología</p>
<p>5. Comercialización de la producción.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar las normas y estrategias de comercialización de producciones ornamentales y prestación de servicios de parques y jardines.</p>	<p>Aplicar la Reglamentación nacional, provincial municipal para el transporte y comercialización de especies ornamentales y forestales.</p> <p>Identificar parámetros de comercialización.</p> <p>Evaluar rinde, participar en la selección y clasificación.</p> <p>Evaluar forma de comercializar. Estudio de Mercados formadores de precios externos, nacionales, locales, regionales.</p> <p>Tipos de comercialización: comercio local, particulares, venta directa, mercado regional, mercado nacional. Compra y venta de producción para los diferentes sistemas de producción en las diferentes regiones.</p> <p>Evaluar y comercializar la prestación de servicios de diseño, implantación, asistencia, mantenimiento de parques y jardines.</p> <p>ntroles de parámetros de comercialización</p>	<p>Manejo y Gestión</p>

<p>6. Legislación. Seguridad Laboral.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar las normas legislativas referentes de las producciones de frutales y forestales.</p>	<p>Aplicación de la legislación vigente, a nivel nacional, provincial y municipal.</p> <p>Realizar registro e identificación de productos.</p> <p>Aplicación de legislación sanitaria, medioambiental y normas de seguridad.</p> <p>Reconocer y aplicar normas para controlar los riesgos para la salud humana.</p> <p>Procesar residuos, realizar tratamientos adecuados. Aplicar legislación a nivel nacional, provincial, municipal.</p> <p>Aplicar normas de seguridad e higiene nacional, provincial, municipal y reglamentaciones de las A.R.T. para las plantas elaboradoras de alimentos.</p> <p>Aplicación de Normativa específica en seguridad laboral.</p>	<p>Manejo y Gestión</p>
---	---	-------------------------

Practicas Profesionalizantes acreditadas por los alumnos:

Las PP acreditadas responderán a las PP básicas de la Tecnicatura y las particulares de la orientación. Si bien el alumno desarrollo la mayor parte de las PP durante la ejecución de su proyecto productivo de frutícola y forestal, en la acreditación debemos valorar la capacidad de extrapolación hacia otros procesos productivos.

La acreditación PP significa acertar capacidades pre-laborales, por lo tanto podemos acreditar capacidades para:

1. Planificar el proyecto productivo de producción con agregado de valor en sistemas productivos parques y jardines.
 - Planificar estratégicamente un proyecto de producción de parques y jardines y prestación de servicio.
 - Resolver los requerimientos del proyecto, provisión de MP, energía. Interpretación del mercado, estrategias de inserción de producto.
 - Analizar la factibilidad económico – financiera.
 - Determinar estrategias innovadoras en el producto. Inclusión y pertenencia del producto en el contexto rural - urbano. Marketing.
 - Estudiar y aplicar alternativas de agregado de valor al producto.
 - Desarrollar cálculos de rentabilidad.
 - Estudiar de los factores internos y externos que inciden en el proyecto.
 - Implementar la gestión administrativa, contable y fiscal, comercial y de personal de la explotación.
 - Registrar y evaluar resultados físicos, económicos y sociales de la explotación. .
 - Evaluar los resultados físicos, económicos y sociales en proyectos productivos.
 - Realizar actividades de extensión en el marco de programas públicos y privados.
 - Armado del proyecto.
 - Presentación y defensa del proyecto elaborado

2. Desarrollar proyectos productivos de producción de parques y jardines y prestación de servicios.
 - Reconocer las diferentes fases de los procesos de diseño y armado de parques y jardines. Faz productiva y de agregado de valor.

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

- Reconocer y participar en diferentes sistemas de producción de plantas ornamentales y forestales y su utilización.
 - Reconocer calidad de insumos y calcular requerimientos.
 - Planificar la rutina de trabajo en un proyecto de producción de parques y jardines.
 - Determinar el Uso manejo y cuidado de Herramientas, Maquinas, Equipos e Instalaciones.
 - Aplicar normas de seguridad en el trabajo.
 - Aplicar normas de calidad y control higiénico sanitario en los procesos.
 - Realizar tareas de implantación, cuidado, manejo y conducción de parques y jardines.
 - Seleccionar, usar y realizar mantenimiento primario, reparaciones sencillas de herramientas, maquinas y equipos
 - 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 producciones ornamentales y forestales).
 - Realizar el seguimiento de la evolución del proyecto, análisis, procesamiento de datos, ajustes, imprevistos. Uso de programas de planificación y calculo de resultados.
 - Presentar los avances del proyecto ejecutado
3. Agregar valor a la producción.
- Determinar estrategias de agregado de valor en emprendimientos de diseño y armado de proyectos de parques y jardines.
 - Participar en procesos de agregado de valor a la producción de frutícola y forestal.
 - Acondicionamiento de la MP, plantas e insumos previo a la elaboración, control de calidad.
 - Participar en proyectos de parquizaciones, mantenimiento de espacios verdes, construcción de jardines, mantenimiento de los mismos.
4. 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. Determinación de tecnología a aplicar en el proceso productivo y prestación de servicio.
 - Participar en prácticas de control de calidad y seguridad alimentaria y BPM en producción.
5. Controlar la calidad y seguridad alimentaria y BPM.
- Reconocer y aplicar las normas de calidad, seguridad y BPM de la producción
 - Realización de controles de calidad, determinación de puntos críticos
6. Comercializar la producción.
- Aplicar la Reglamentación nacional, provincial municipal para el transporte y comercialización de especies ornamentales, servicios de parques y jardines. Reconocer y participar en diferentes aspectos de la comercialización.
 - Adquirir y almacenar insumos, bienes de capital de la explotación. Gestionar la comercialización de los productos de la explotación derivados.
 - Aplicar la Reglamentación nacional, provincial municipal para el transporte y comercialización de especies ornamentales y forestales.
 - Identificar parámetros de comercialización.
 - Evaluar rinde, participar en la selección y clasificación.
 - Evaluar forma de comercializar. Estudio de Mercados formadores de precios externos, nacionales, locales, regionales.

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

- Reconocer y definir el/los tipos de comercialización: comercio local, particulares, venta directa, mercado regional, mercado nacional. Compra y venta de producción para los diferentes sistemas de producción en las diferentes regiones.
- Evaluar y comercializar la prestación de servicios de diseño, implantación, asistencia, mantenimiento de parques y jardines.
- 7. Aplicar Normas de Seguridad y aplica Legislación vigente en calidad alimentaria, personal, higiene.
- Reconocer y aplicar las normas legislativas referentes de las producciones Aplicar la legislación vigente, a nivel nacional, provincial y municipal.
- Realizar registro e identificación de productos.
- Aplicación de legislación sanitaria, medioambiental y normas de seguridad.
- Reconocer y aplicar normas para controlar los riesgos para la salud humana.
- Procesar residuos, realizar tratamientos adecuados. Aplicar legislación a nivel nacional, provincial, municipal.
- Aplicar normas de seguridad e higiene nacional, provincial, municipal y reglamentaciones de las ART. para las plantas elaboradoras de alimentos.
- Aplicación de Normativa específica en seguridad laboral.

Orientación: 11. Maquinas Agrícolas

Practica Profesionalizante	Practicas requeridas	Apoyo del área
<p>- Planificación del proyecto productivo.</p> <p>Objetivo:</p> <p>Planificar y gestionar un proyecto de maquinas agrícolas.</p>	<p>Estudio de los factores internos y externos que inciden en el proyecto.</p> <p>Resolución de requerimientos del proyecto, provisión de MP, energía.</p> <p>Interpretación del mercado, estrategias de inserción de servicio y/o producto.</p> <p>Análisis de factibilidad económico – financiera.</p> <p>Estudio de alternativas económico- financieras.</p> <p>Determinación de tecnología a aplicar en el proceso productivo y/o prestación de servicio.</p> <p>Determinación de estrategias innovadoras. Inclusión y pertenencia del producto en el contexto rural - urbano. Marketing.</p> <p>Estudio de alternativas de agregado de valor al producto.</p> <p>Desarrollo de cálculos de rentabilidad.</p> <p>Planificación de un proyecto productivo con agregado de valor y prestación de servicio. Organización y gestión del programa.</p> <p>-Armado del proyecto.</p> <p>Presentación y defensa del proyecto elaborado</p>	<p>Manejo y Gestión</p> <p>Las PP</p> <p>Las PP generaran la aplicación de conocimientos y capacidades para seleccionar, usar y mantener adecuadamente las maquinas agrícolas en diferentes procesos de producción, prestación de servicios y agregado de valor.</p>
- Desarrollo del proyecto	Reconocer las diferentes fases de los procesos de uso, cuidado, mantenimiento y prestación de servicios de maqui-	Producción

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

<p>Objetivo: Desarrollar un proyecto de uso, mantenimiento y prestación de servicio de maquinas agrícolas.</p>	<p>nas agrícolas.</p> <p>Reconocer calidad de insumos y calcular requerimientos.</p> <p>Planificación de la rutina de trabajo en un proyecto de producción con uso de maquinaria.</p> <p>Determinación del Uso manejo y cuidado de Herramientas, Maquinas, Equipos e Instalaciones.</p> <p>Aplicación de normas de seguridad en el trabajo.</p> <p>Aplicación de normas de calidad y control higiénico sanitario en los procesos.</p>	<p>Las PP generaran la aplicación de conocimientos y capacidades para seleccionar, usar y mantener adecuadamente las maquinas agrícolas en diferentes procesos de producción y agregado de valor.</p>
<p>Agregado de valor a la producción.</p> <p>Objetivo: Diseñar alternativas de agregado de valor a la producción por medio del empleo de maquinas agrícolas.</p>	<p>Determinar estrategias de uso, mantenimiento y prestación servicios de maquinas agrícolas.</p> <p>Definir el uso de tecnologías apropiadas en el proyecto.</p> <p>Acondicionamiento de insumos y control de calidad.</p> <p>Participar en proyectos productivos con empleo de maquinas agrícolas.</p> <p>Realización de controles de calidad, determinación de puntos críticos.</p>	<p>Tecnología</p> <p>Las PP consideraran el uso y aplicación de tecnologías apropiadas en los diferentes procesos de producción agropecuaria y agregado de valor.</p>
<p>Control de calidad. Seguridad alimentaria y BPM.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar las normativas vigentes sobre uso, mantenimiento y prestación de servicios de maquinas agrícolas.</p>	<p>Aplicación de Buenas Prácticas.</p> <p>Puntos críticos de control en los procesos.</p> <p>Aplicar técnicas de control se insumos, acopio y transporte.</p> <p>Controles higiénicos sanitarios. Normas legales. Tratamiento de desechos.</p> <p>Habilitaciones, registros.</p>	<p>Tecnología</p>
<p>- Comercialización de la producción.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar diferentes alternativas de comercialización.</p>	<p>Aplicar la Reglamentación nacional, provincial municipal para el transporte y comercialización de especies ornamentales y forestales.</p> <p>Identificar parámetros de eficiencia en el trabajo</p> <p>Evaluar forma de comercializar productos y/o servicios. Estudio de Mercados formadores de precios externos, nacionales, locales, regionales.</p> <p>Tipos de comercialización: comercio local, particulares, venta directa, mercado regional, mercado nacional. Compra y venta de producción para los diferentes sistemas de producción en las diferentes regiones.</p> <p>Evaluar y comercializar la prestación de servicios de diseño, implantación ,asistencia, mantenimiento de maquinas agrícolas</p> <p>Controles de parámetros de comercialización</p>	<p>Manejo y Gestión</p>
<p>- Legislación. Seguridad Laboral.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar l las normas legislativas referentes al uso, mantenimiento y prestación de servicios de maquinas agrícolas.</p>	<p>Aplicación de la legislación vigente, a nivel nacional, provincial y municipal.</p> <p>Realizar registro e identificación de productos.</p> <p>Aplicación de legislación sanitaria, medioambiental y normas de seguridad.</p> <p>Reconocer y aplicar normas para controlar los riesgos para la salud humana.</p> <p>Procesar residuos, realizar tratamientos adecuados. Aplicar legislación a nivel nacional, provincial, municipal.</p> <p>Aplicar normas de seguridad e higiene nacional, provincial,</p>	<p>Manejo y Gestión</p>

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

	<p>municipal y reglamentaciones de las A.R.T. para las plantas elaboradoras de alimentos.</p> <p>Aplicación de Normativa específica en seguridad laboral.</p>	
--	---	--

Practicas Profesionalizantes acreditadas por los alumnos:

Las PP acreditadas responderán a las PP básicas de la Tecnicatura y las particulares de la orientación. Si bien el alumno desarrollo la mayor parte de las PP durante la ejecución de su proyecto productivo de frutícola y forestal, en la acreditación debemos valorar la capacidad de extrapolación hacia otros procesos productivos.

La acreditación PP significa acertar capacidades pre-laborales, por lo tanto podemos acreditar capacidades para:

1. Planificar el proyecto productivo de producción con agregado de valor en sistemas productivos de maquinas agrícolas.
 - Interpretar y aplicar estratégicamente los factores internos y externos que inciden en el proyecto, durante la planificación.
 - Resolver los requerimientos del proyecto, provisión de MP, energía.
 - Interpretar las características del mercado, estrategias de inserción del servicio y/o producto.
 - Analizar la factibilidad económico – financiera.
 - Estudiar las alternativas económico- financieras.
 - Determinar el uso de tecnología a aplicar en el proceso productivo y/o prestación de servicio.
 - Definir estrategias innovadoras. Inclusión y pertenencia del producto en el contexto rural - urbano. Marketing.
 - Estudiar alternativas de agregado de valor al producto.
 - Desarrollar los cálculos de rentabilidad.
 - Planificar un proyecto productivo con agregado de valor y prestación de servicio. Organización y gestión del programa.
 - Armado del proyecto.
 - Presentación y defensa del proyecto elaborado
2. Desarrollar proyectos productivos de producción de maquinas agrícolas y prestación de servicios.
 - Reconocer las diferentes fases de los procesos de uso, cuidado, mantenimiento y prestación de servicios de maquinas agrícolas.
 - Reconocer calidad de insumos y calcular requerimientos.
 - Planificar la rutina de trabajo en un proyecto de producción con uso de maquinaria.
 - Determinar el uso manejo y cuidado de Herramientas, Maquinas, Equipos e Instalaciones.
 - Aplicar normas de seguridad en el trabajo.
 - Aplicar normas de calidad y control higiénico sanitario en los procesos.
 - Reconocer y participar en diferentes sistemas de producción de maquinas agrícolas
 - Seleccionar, usar y realizar mantenimiento primario, reparaciones sencillas de herramientas, maquinas y equipos.
 - Determinar el Uso manejo y cuidado de Herramientas, Maquinas, Equipos e Instalaciones.
 - Aplicar normas de seguridad en el trabajo.
 - Aplicar normas de calidad y control higiénico sanitario en los procesos.

- 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.
 - 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
3. Agregar valor a la producción.
- Determinar estrategias de agregado de valor en emprendimientos de diseño y armado de proyectos de maquinas agrícolas.
 - Acondicionamiento de la MP, plantas e insumos previo a la elaboración, control de calidad.
 - Definir el uso de tecnologías apropiadas en el proyecto.
 - Acondicionamiento de insumos y control de calidad.
 - Participar en proyectos productivos con empleo de maquinas agrícolas.
4. 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. Determinación de tecnología a aplicar en el proceso productivo y prestación de servicio.
 - Participar en prácticas de control de calidad y seguridad alimentaria y BPM en producción.
5. Controlar la calidad y seguridad alimentaria y BPM.
- Reconocer y aplicar las normas de calidad, seguridad y BPM de la producción
 - Realización de controles de calidad, determinación de puntos críticos
 - Aplicación de Buenas Prácticas.
 - Puntos críticos de control en los procesos.
 - Aplicar técnicas de control de insumos, acopio y transporte.
 - Controles higiénicos sanitarios. Normas legales. Tratamiento de desechos.
 - Habilitaciones, registros.
6. Comercializar la producción.
- Aplicar la Reglamentación nacional, provincial municipal para el transporte y comercialización de especies ornamentales, servicios de parques y jardines. Reconocer y participar en diferentes aspectos de la comercialización.
 - Adquirir y almacenar insumos, bienes de capital de la explotación. Gestionar la comercialización de los productos de la explotación derivados
 - Evaluar forma de comercializar productos y/o servicios. Estudio de Mercados formadores de precios externos, nacionales, locales, regionales.
 - Tipos de comercialización: comercio local, particulares, venta directa, mercado regional, mercado nacional. Compra y venta de producción para los diferentes sistemas de producción en las diferentes regiones.
 - Evaluar y comercializar la prestación de servicios de diseño, implantación, asistencia, mantenimiento de maquinas agrícolas
 - Controles de parámetros de comercialización
 - Identificar parámetros de comercialización.
 - Evaluar forma de comercializar. Estudio de Mercados formadores de precios externos, nacionales, locales, regionales.

- Reconocer y definir el/los tipos de comercialización: comercio local, particulares, venta directa, mercado regional, mercado nacional. Compra y venta de producción para los diferentes sistemas de producción en las diferentes regiones.
- 7. Aplicar Normas de Seguridad y aplica Legislación vigente en calidad alimentaria, personal, higiene.
- Reconocer y aplicar las normas legislativas referentes de las producciones Aplicar la legislación vigente, a nivel nacional, provincial y municipal.
- Realizar registro e identificación de productos.
- Aplicación de legislación sanitaria, medioambiental y normas de seguridad.
- Reconocer y aplicar normas para controlar los riesgos para la salud humana.
- Procesar residuos, realizar tratamientos adecuados. Aplicar legislación a nivel nacional, provincial, municipal.
- Aplicar normas de seguridad e higiene nacional, provincial, municipal y reglamentaciones de las ART. para las plantas elaboradoras de alimentos.
- Aplicación de Normativa específica en seguridad laboral.

12. Producciones Bajo Riego

Practica Profesionalizante	Practicas requeridas	Apoyo del área
<p>1. Planificación del proyecto productivo.</p> <p>Objetivo: Planificar y gestionar un proyecto de producción bajo riego y/o prestación de servicio.</p>	<p>Estudio de los factores internos y externos que inciden en el proyecto.</p> <p>Resolución de requerimientos del proyecto, provisión de MP, energía.</p> <p>Interpretación del mercado, estrategias de inserción de servicio y/o producto.</p> <p>Análisis de factibilidad económico – financiera.</p> <p>Estudio de alternativas económico- financieras.</p> <p>Determinación de tecnología a aplicar en el proceso productivo y/o prestación de servicio.</p> <p>Determinación de estrategias innovadoras. Inclusión y pertenencia del producto en el contexto rural - urbano. Marketing.</p> <p>Estudio de alternativas de agregado de valor al producto.</p> <p>Desarrollo de cálculos de rentabilidad.</p> <p>Planificación de un proyecto productivo con agregado de valor y prestación de servicio. Organización y gestión del programa.</p> <p>Armado del proyecto.</p> <p>Presentación y defensa del proyecto elaborado</p>	<p>Manejo y Gestión Las PP</p> <p>Las PP en esta área generar acciones formativas referidas a la organización y gestión del proyecto productivo, la obtención de materia prima, implica realizar la gestión administrativa, contable, fiscal, comercial y de personal teniendo en cuenta las indicaciones profesionales y las normas legales vigentes.</p>
<p>2.Desarrollo del proyecto</p> <p>Objetivo: Desarrollar un proyecto de producción bajo riego y/o prestación de servicio.</p>	<p>Reconocer las diferentes fases de los procesos de uso, cuidado, mantenimiento y prestación de servicios de maquinas agrícolas.</p> <p>Reconocer calidad de insumos y calcular requerimientos.</p> <p>Determinar calidad de aguas y cantidad.</p> <p>Planificación de la rutina de trabajo en un proyecto de producción con uso de maquinaria.</p> <p>Determinación del Uso manejo y cuidado de Herramientas,</p>	<p>Producción</p> <p>Las PP generaran la aplicación de conocimientos y capacidades para planificar y aplicar practicas de irrigación de cultivos cuidando criterio-</p>

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

	<p>Maquinas, Equipos e Instalaciones.</p> <p>Aplicación de normas de seguridad en el trabajo.</p> <p>Aplicación de normas de calidad y control higiénico sanitario en los procesos.</p>	samente el medio ambiente
<p>Agregado de valor a la producción.</p> <p>Objetivo: Diseñar alternativas de agregado de valor a la producción p bajo riego y/o prestación de servicio.</p>	<p>Aplicar tecnologías apropiadas en cultivos bajo riego</p> <p>Determinar estrategias de uso, mantenimiento y prestación servicios de equipos de riego.</p> <p>Acondicionamiento de insumos y control de calidad.</p> <p>Participar en proyectos productivos con empleo equipos de riego.</p> <p>Realización de controles de calidad, determinación de puntos críticos.</p>	<p>Tecnología</p> <p>Las PP consideraran el uso y aplicación de tecnologías apropiadas en los diferentes procesos de producción agropecuaria y agregado de valor bajo riego.</p>
<p>Control de calidad. Seguridad alimentaria y BPM.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar las normativas vigentes sobre uso, mantenimiento y prestación de servicios de riego</p>	<p>Aplicación de Buenas Prácticas.</p> <p>Puntos críticos de control en los procesos.</p> <p>Aplicar técnicas de control se insumos, acopio y transporte.</p> <p>Controles higiénicos sanitarios. Normas legales. Tratamiento de desechos.</p> <p>Habilitaciones, registros.</p>	Tecnología
<p>- Comercialización de la producción.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar diferentes alternativas de comercialización.</p>	<p>Aplicar la Reglamentación nacional, provincial municipal para el transporte y comercialización de especies cultivadas bajo riego.</p> <p>Identificar parámetros de eficiencia en el trabajo</p> <p>Evaluar forma de comercializar productos y/o servicios. Estudio de Mercados formadores de precios externos, nacionales, locales, regionales.</p> <p>Tipos de comercialización: comercio local, particulares, venta directa, mercado regional, mercado nacional. Compra y venta de producción para los diferentes sistemas de producción en las diferentes regiones.</p> <p>Evaluar y comercializar la prestación de servicios de diseño, implantación, asistencia, mantenimiento de equipos de riego.</p> <p>Controles de parámetros de comercialización</p>	Manejo y Gestión
<p>- Legislación. Seguridad Laboral.</p> <p>Objetivo: Reconocer y aplicar l las normas legislativas referentes al uso, mantenimiento y prestación de servicios de riego.</p>	<p>Aplicación de la legislación vigente, a nivel nacional, provincial y municipal.</p> <p>Realizar registro e identificación de productos.</p> <p>Aplicación de legislación sanitaria, medioambiental y normas de seguridad.</p> <p>Reconocer y aplicar normas para controlar los riesgos para la salud humana.</p> <p>Procesar residuos, realizar tratamientos adecuados. Aplicar legislación a nivel nacional, provincial, municipal.</p> <p>Aplicar normas de seguridad e higiene nacional, provincial, municipal y reglamentaciones de las A.R.T. para las plantas elaboradoras de alimentos.</p> <p>Aplicación de Normativa específica en seguridad laboral.</p>	Manejo y Gestión

Prácticas Profesionalizantes acreditadas por los alumnos:

Las PP acreditadas responderán a las PP básicas de la Tecnicatura y las particulares de la orientación. Si bien el alumno desarrolla la mayor parte de las PP durante la ejecución de su proyecto productivo de frutícola y forestal, en la acreditación debemos valorar la capacidad de extrapolación hacia otros procesos productivos.

La acreditación PP significa acertar capacidades pre-laborales, por lo tanto podemos acreditar capacidades para:

1. Planificar el proyecto productivo de producción con agregado de valor en sistemas productivos bajo riego y/o prestación de servicio.
 - Estudio de los factores internos y externos que inciden en el proyecto.
 - Resolución de requerimientos del proyecto, provisión de MP, energía.
 - Interpretación del mercado, estrategias de inserción de servicio y/o producto.
 - Análisis de factibilidad económico – financiera.
 - Resolver los requerimientos del proyecto, provisión de MP, energía. Interpretación del mercado, estrategias de inserción de producto.
 - Estudio de alternativas económico- financieras.
 - Determinación de tecnología a aplicar en el proceso productivo y/o prestación de servicio.
 - Determinación de estrategias innovadoras. Inclusión y pertenencia del producto en el contexto rural - urbano. Marketing.
 - Estudio de alternativas de agregado de valor al producto.
 - Desarrollo de cálculos de rentabilidad.
 - Planificación de un proyecto productivo con agregado de valor y prestación de servicio. Organización y gestión del programa.
 - Registrar y evaluar resultados físicos, económicos y sociales de la explotación. .
 - Evaluar los resultados físicos, económicos y sociales en proyectos productivos.
 - Realizar actividades de extensión en el marco de programas públicos y privados.
 - Armado del proyecto.
 - Presentación y defensa del proyecto elaborado
2. Desarrollar proyectos productivos de producción bajo riego y/o prestación de servicio.
 - Reconocer las diferentes fases de los procesos de uso, cuidado, mantenimiento y prestación de servicios de producciones bajo riego
 - Reconocer calidad de insumos y calcular requerimientos.
 - Determinar calidad de aguas y cantidad.
 - Planificación de la rutina de trabajo en un proyecto de producción con uso de maquinaria.
 - Determinación del Uso manejo y cuidado de Herramientas, Maquinas, Equipos e Instalaciones.
 - Aplicación de normas de seguridad en el trabajo.
 - Aplicación de normas de calidad y control higiénico sanitario en los procesos.
 - Realizar tareas de implantación, cuidado, manejo y conducción de cultivos
 - 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.

- 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
3. Agregar valor a la producción.
- Determinar estrategias de uso, mantenimiento y prestación servicios de equipos de riego.
 - Participar en proyectos productivos con empleo equipos de riego.
 - Determinar estrategias de agregado de valor en emprendimientos de diseño y armado de proyectos de producción bajo riego y/o prestación de servicio.
 - Participar en procesos de agregado de valor a la producción de producción bajo riego y/o prestación de servicio.
 - Aplicar tecnologías apropiadas en cultivos bajo riego
 - Acondicionamiento de insumos, control de calidad.
 - Participar en proyectos de producciones bajo riego.
4. 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. Determinación de tecnología a aplicar en el proceso productivo y prestación de servicio.
 - Participar en prácticas de control de calidad y seguridad alimentaria y BPM en producción.
5. Controlar la calidad y seguridad alimentaria y BPM.
- Reconocer y aplicar las normas de calidad, seguridad y BPM de la producción. Realización de controles de calidad, determinación de puntos críticos
 - Realización de controles de calidad, determinación de puntos críticos.
6. Comercializar la producción.
- Aplicar la Reglamentación nacional, provincial municipal para el transporte y comercialización de maquinas agrícolas. Reconocer y participar en diferentes aspectos de la comercialización.
 - Adquirir y almacenar insumos, bienes de capital de la explotación. Gestionar la comercialización de los productos de la explotación derivados.
 - Identificar parámetros de comercialización.
 - Evaluar forma de comercializar. Estudio de Mercados formadores de precios externos, nacionales, locales, regionales.
 - Reconocer y definir el/los tipos de comercialización: comercio local, particulares, venta directa, mercado regional, mercado nacional. Compra y venta de producción para los diferentes sistemas de producción en las diferentes regiones.
 - Evaluar y comercializar la prestación de servicios de diseño, implantación, asistencia, mantenimiento de equipos de riego.
 - Aplicar la Reglamentación nacional, provincial municipal para el transporte y comercialización de especies cultivadas bajo riego.
 - Controles de parámetros de comercialización
7. Aplicar Normas de Seguridad y aplica Legislación vigente en calidad alimentaria, personal, higiene.
- Reconocer y aplicar las normas legislativas referentes de las producciones Aplicar la legislación vigente, a nivel nacional, provincial y municipal.
 - Realizar registro e identificación de productos.
 - Aplicación de legislación sanitaria, medioambiental y normas de seguridad.
 - Reconocer y aplicar normas para controlar los riesgos para la salud humana.

Documento de apoyo para interpretar el alcance de las PP, para pensar su organización y acreditación según las incumbencias profesionales Res 15/2007 del CF INET y su relación con las orientaciones de la tecnicatura. Josemaria-cagigas.com.ar

- Procesar residuos, realizar tratamientos adecuados. Aplicar legislación a nivel nacional, provincial, municipal.
- Aplicar normas de seguridad e higiene nacional, provincial, municipal y reglamentaciones de las ART. para las plantas elaboradoras de alimentos.
- Aplicación de Normativa específica en seguridad laboral.

Este trabajo se actualizo en 2022, y es una ayuda para seguir interpretando mejor el sentido de estas experiencias innovadoras. Del resultado obtenido en cada escuela, por el trabajo de cada docente vamos a seguir creciendo...

Ing Agr Jose Maria Cagigas profesor de PP desde 2013 se trata de experiencias compartidas.