



**DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN
PROVINCIA DE BUENOS AIRES**

Centro de Educación Agraria de Lomas de Zamora

Santa Catalina, 16 de marzo de 2022

Ref. Solicitud de Aval para cobertura de horas de cursos

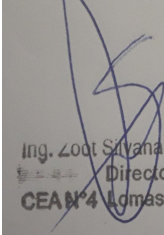
Sra.
Inspectora Técnica Agraria
Ing. Agr. Adriana P. Vanina
S _____ / _____ D.-

Por la presente solicito a Usted se preste aval para el corriente ciclo lectivo a la cobertura de 12 módulos asignados al CEA N°4 a mi cargo.

Los mismos se encuentran distribuidos de la siguiente forma:

- 3 Módulos para Elaboración de panificados
- 3 Módulos para Producción apícola
- 3 Módulos para Huerta familiar
- 3 Módulos para Elaboración de pastas artesanales

Sin otro particular, saludo a Usted con la mayor consideración. -



Ing. Zorita Silvana V. Negrello
Director
CEAN°4 Lomas de Zamora

Esta Supervisión avala y acompaña este pedido

La Plata, 16 de marzo de 2022.-

Secretaría de Asuntos Docentes
Distrito de Lomas de Zamora

De mi mayor consideración

Por la presente, elevo los plazos de para dar cumplimiento a la cobertura de los módulos CAPLA del CEA N° 4 de ese Distrito según detalle del cuadro adjunto.

Estos son:

Área	Cantidad de módulos	Denominación del curso	Horario de dictado	Duración total	Lugar de dictado
Agroindustrias	3 (tres)	Elaboración de panificados	martes de 14 a 17 hs.	36 módulos	Sede del CEA
Agroindustrias	3 (tres)	Elaboración de pastas artesanales	lunes de 10 a 13 hs.	30 módulos	Sede del CEA
Animal	3 (tres)	Producción Apícola	Miércoles de 14 a 17 hs.	60 módulos	Sede del CEA
Vegetal	3 (tres)	Huerta familiar	Lunes de 16 a 19 hs	40 módulos	Sede del CEA

La cobertura de los módulos se deberá realizar de acuerdo a lo establecido por Res 5676/08. Los plazos establecidos por la mencionada resolución son los siguientes:

- 1.-Difusión por la SAD
- 2.-Inscripción de los aspirantes con su documentación y presentación de proyectos
- 3.-Elevación de la documentación a la comisión evaluadora
- 4.-Evaluación de los proyectos por la comisión

Atento a la resolución mencionada se adjunta a la presente copia de los puntos referidos al cronograma y documentación que la SAD del Distrito Lomas de Zamora deberá publicar y disponer para efectuar la inscripción de los aspirantes junto a la secuencia de convocatoria.

Sin otro particular saludo a Usted muy atentamente. -

Lomas de Zamora, 16 de marzo de 2022

Secretaría de Asuntos Docentes
Distrito: Lomas de Zamora

Se detalla para su publicación el cronograma de acciones para la cobertura del/ los cargo/s de profesor para los cursos de:

- 1.- Elaboración de panificados
- 2.- Producción apícola
- 3.- Huerta familiar
- 4.- Elaboración de pastas artesanales

Correspondiente al **C.E.A. N° 4** Distrito: Lomas de Zamora

Fecha:16/03/2022

ACTIVIDAD	PLAZO	LUGAR	OBSERVACIONES
DIFUSIÓN	Del 21/3/22 al 28/3/22	SAD Lomas de Zamora	xx
INSCRIPCIÓN y PRESENTACIÓN DE CARPETA DE ANTECEDENTES Y PROYECTOS	29/3/22 al 4/4/22	sad062jerarquicos@gmail.com	xx
REMISIÓN DE PROYECTOS	5/4/22	svnegrello11@yahoo.com.ar	
MESA EVALUADORA Y LECTURA DE PROYECTOS	11 /4 /22 <u>Mesa Evaluadora</u> -Insp.D.E.A. Ing. Adriana Vanina -Directora CEA N4 Ing. Silvana Negrello -Direct. Par C.E.A N° 34 Prof. Mónica Perez		<u>Mesa evaluadora suplentes</u> -Insp. suplente: Javier Vivas -Direct. Suplente C.E.A 18; Fernando Córdoba

La documentación: Solicitud de Inscripción. Antecedentes (Curriculum Vitae) Antecedentes laborales. Propuesta pedagógica o proyecto (2 copias) deberán estar ordenadas y confeccionadas según los Anexos IV, V y VI de la Disposición 5676/08. Se aclara también que para módulos CAPLA no se realizan entrevistas de acuerdo a lo pautado por dicha Resolución.



CEA N°4 Lomas de Zamora

A la Sra. Directora Ing. Zoot, NEGRELLO Silvana.

Miércoles, 16 de marzo de 2022

Esta Supervisión perteneciente a la modalidad de Educación Agraria Zona 1, avala la solicitud obrante en el pedido que antecede y autoriza dicho procedimiento.

Saludos cordiales.

Supervisión de Ed. Agraria Zona 1



Ing. Agr. Adriana Vanina
Inspector Técnica de Ed. Agraria



VIVAS E. JAVIER
INSPECTOR TEC. CONTABLE
ED AGRARIA

Según la Resolución 5676/08

DOCENTES POR MÓDULOS

PERFIL:

Podrá ser un docente, profesional, técnico o idóneo con experiencia en el plano laboral, que responda a los lineamientos político y filosóficos del Proyecto Educativo.

Debe responder a los intereses de la comunidad, comprometiéndose con la institución, a través de la cual, establecerá vínculos trabajando en red con sus pares

más allá de la duración de las acciones de capacitación que estén a su cargo.

Serán sus Funciones:

- Dictar los respectivos cursos de acuerdo con los diseños homologados por la Dirección de Educación Agraria.-
- Llevar registro de asistencia de alumnos y presentar un informe de evaluación del curso.-
- Desempeñar sus funciones en el área de influencia del Centro de Educación Agraria.

A los fines de la inscripción los aspirantes deberán cumplimentar:

1- Solicitud de inscripción (Anexo IV)

2- Currículo vitae en el que consten:

a- títulos: indicando facultad / escuela / instituto superior que lo ha otorgado.

b- antecedentes docentes: acreditación con firma autenticada por la institución indicando años de antigüedad, servicio, área / espacio curricular afín al que aspira.

c- antecedentes laborales: acreditación fehaciente del desempeño laboral no docente.

3- Propuesta Pedagógica o Proyecto: según lo pautado en el Anexo V y VI.

Contenidos de los cursos propuestos según Resolución 29/09

Nº 08: PRODUCCIÓN APÍCOLA

A. SÍNTESIS

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

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

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

B. PROPÓSITO

Formar recursos humanos especializados en la actividad apícola que tengan la aptitud necesaria para desempeñarse de acuerdo a las necesidades de la apicultura, en relación al grado de complejidad de la tarea.

C. OBJETIVOS

Al finalizar el curso, los jóvenes/adultos desarrollarán las siguientes capacidades:

- Integrar conocimientos y prácticas de complejidad creciente sobre la producción apícola sus sistemas, instalaciones, características zoológicas y zootécnicas de la abeja.
- Internalizar habilidades y destrezas en la alimentación, cuidado, manejo, reproducción, salud y bienestar del apiario.
- Identificar a las producciones de miel, polen, cera, jalea real, propóleo, apitoxina, abejas reinas y núcleos, como posibilidad real de emprendimientos de acuerdo a las características y necesidades del ámbito de producción.
- Conocer y realizar procesos de comercialización y agroindustrialización.
- Concebir su desarrollo en el contexto local, regional y nacional.
- Valorar los beneficios de las producciones de alimentos sanos y seguros.

D. CONTENIDOS

Unidad 1: Conocimiento de la historia de la apicultura nacional e internacional, su situación actual, sus principales productores mundiales. Caracterización de las regiones apícolas en Argentina. Reconocimiento de productos y subproductos. Identificación de nociones de la empresa apícola, su sistema de producción y clasificación de las actividades en el apiario según las cuatro estaciones climáticas anuales. Reconocimiento de tipos, sistemas y zonas de producción.

Unidad 2: Biología de la abeja. Castas. Ciclo biológico. Razas y ecotipos. Los habitantes de la colmena y su comportamiento. Enjambrazón. Reconocimiento de la anatomía: exoesqueleto, aparato digestivo, reproductor. Aplicación de prácticas de la colonia.

Unidad 3: Materiales, herramientas, equipos e instalaciones apícolas. Manejo de tipos de materiales y elementos que se utilizan en la apicultura. Reconocimiento de los componentes de la colmena. Uso de herramientas de trabajo. Tareas de instalación del apiario. Preparación del espacio físico, protección perimetral, reparos, provisión de agua y accesos. Armado y mantenimiento del material apícola. Aprestamiento de la sala de extracción de miel, sus requerimientos edilicios. Aprestamiento de la sala de depósito de miel y materiales apícolas. Consideración y aplicación de las normas legales para la instalación y registro de los apiarios y de las salas de extracción de miel.

Unidad 4: Alimentación. Prácticas en torno a la nutrición y alimentación apícola. Conceptos básicos. Requerimientos de la colonia. Curvas de floración.

Sub-alimentación. Conocimiento de la alimentación artificial. Sustitutos energéticos y proteicos.

Unidad 5: Manejo y reproducción. Conceptos generales. Aplicación en el desarrollo de las colmenas, calendario apícola y colmenas productivas. Revisión de otoño y primavera. Multiplicación del apiario. Conceptos. Factores a tener en cuenta. Identificación de formas de multiplicación. Producción de núcleos y de reinas. Prácticas de recambio de reinas. Metodología. Prácticas de producción de polen, jalea real, propóleo, cera, apitoxina.

Unidad 6: Sanidad apícola. Identificación de tareas propias del cuidado de la salud: Concepto de salud-enfermedad. Factores que influyen en el equilibrio interno. Diagnóstico y control de las enfermedades de la cría y de las abejas adultas. Aplicación de calendario sanitario. Identificación de predadores.

Unidad 7: Cosecha. Utilización de equipos e implementos. Metodología de cosecha y buenas prácticas en la sala de extracción. Aplicación de conceptos básicos de la manipulación de alimentos. Acondicionamiento de la miel. Contaminación. Adulteración. Trazabilidad. Calidad del producto y el proceso. Normativas vigentes.

Unidad 8: Comercialización. Diseño y desarrollo de estrategias de comercialización: Sistemas, formas, trámites. Prácticas de inserción en el Mercado Local y Mercado Nacional. Mercado Internacional. Protocolo de calidad para la comercialización.

Unidad 9: Agroindustria. Secuenciación de los distintos procesos de industrialización. Producción de distintos productos derivados del agregado de valor a la miel. Conservación. Agregado de valor a la cera, propóleo y polen. Conservación.

Unidad 10: Normativa laboral vigente. Las condiciones ambientales y las normas de higiene y seguridad en el manejo, mantenimiento, conservación y reparaciones de materiales, herramientas y maquinarias utilizadas en la producción apícola. Prevención de accidentes. Accidentes más comunes: formas de actuar frente a ellos.

E. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Certificado a otorgar: De capacitación.

Carga horaria: 60 módulos.

Modalidad: Presencial. Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria semanal.

F. REQUISITOS PARA LA CERTIFICACIÓN

Asistencia al 80% de las clases.

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

Nº 02: HUERTA FAMILIAR

A. SINTESIS

Para el desarrollo de las clases prácticas se emplearán herramientas de uso convencional y se introducirá a los cursantes, propiciando la lectura, interpretación de textos y materiales afines, así como también en la manipulación de diferentes agroquímicos. Se hará especial hincapié en los riesgos de toxicidad, las buenas prácticas de seguridad y el manejo responsable para la preservación tanto del operario como del medio ambiente. De ser posible se incluirá además un viaje al Mercado Central de Buenos Aires. Se visitará un establecimiento Hortícola, sito en el radio de influencia de la Institución.

B. PROPÓSITO

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

C. OBJETIVOS

Al finalizar el curso los jóvenes/adultos desarrollarán las siguientes capacidades:

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

D. CONTENIDOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

E. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Certificado a otorgar: De capacitación.

Carga horaria: 40 módulos.

Modalidad: Presencial. Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria semanal.

F. REQUISITOS PARA LA CERTIFICACION

Asistencia al 80% de las clases.

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

Nº 05: ELABORACIÓN DE PANIFICADOS

A. SÍNTESIS

El curso tendrá un desarrollo teórico práctico, empleando diversos materiales didácticos que ayuden a la comprensión del tema. Para el desarrollo del soporte teórico, se abordarán elementos de la constitución y calidad de las materias primas para producción de panes y bolletería de distintos orígenes. En las clases prácticas se emplearán implementos de uso corriente en la elaboración de estos productos. Se procederá a la capacitación de los cursantes en la manipulación de diferentes materias primas destinadas a los procesos mencionados y se hará especial hincapié en los cuidados de seguridad y control de buenas prácticas de manufactura.

B. PROPÓSITO

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

C. OBJETIVOS

Al finalizar el curso los jóvenes/adultos desarrollarán las siguientes capacidades:

- Reconocer las condiciones adecuadas de las materias primas para la elaboración correcta de este tipo de productos.
- Evaluar los distintos tipos de envases y equipos para su acondicionamiento.
- Comprender la importancia de los controles bromatológicos y el riesgo que implica la mala conservación de los productos envasados en las distintas formas que existen.
- Elaborar medios y procedimientos para poder presentar al consumidor un producto cerealero con diferentes sabores.
- Generar ideas originales a partir de productos tradicionales, basándose en productos panaderos.

D. CONTENIDOS

Unidad 1: Cereales. Características de la harina que genera cada cereal. Harinas enriquecidas. Mezcla de harinas. Harina y agregado de fibras y minerales. Clasificación de las harinas. Pruebas de gluten: contenido y calidad del gluten.

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

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

Unidad 4: Producción de pan relleno. Amasando con pan negro o de salvado. Producción de pan de Viena. Producción de panecillos saborizados. Análisis de costos.

Unidad 5: Producción de facturas. Análisis de costos. Producción de pan dulce Milanés y Genovés. Producción de roscas de Pascua y de Reyes. Simples y rellenas. Pan con agregado de zapallo. Análisis de costos.

Unidad 6: Pan de maíz. Galletitas: de jengibre. Pan con centeno. Pan con agregado de materia grasa. Pan con chicharrón. Análisis de costos.

Unidad 7: Producción de pan trenzado. Producción de budines. Producción de panes enriquecidos con agregado de minerales. Producción de mignons. Producción de galletas de campo. Análisis de costos.

Unidad 8: Normativa laboral vigente. Las condiciones ambientales y las normas de higiene y seguridad en la elaboración de panificados. Prevención de accidentes. Accidentes más comunes: formas de actuar frente a ellos.

E. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Certificado a otorgar: De capacitación.

Carga horaria: 36 módulos.

Modalidad: Presencial. Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria semanal.

F. REQUISITOS PARA LA CERTIFICACION

Asistencia al 80% de las clases.

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

Nº 12: ELABORACIÓN DE PASTAS ARTESANALES

A. SÍNTESIS

El presente está destinado a cursantes que quieren perfeccionarse o desarrollar nuevos emprendimientos. El mismo tendrá un desarrollo teórico–práctico, empleándose materiales didácticos impresos y visuales.

Se procederá a la capacitación en la manipulación de diferentes materias primas utilizadas en estas elaboraciones y se hará hincapié en los cuidados de seguridad y control en las prácticas a realizar, incorporando las normas de buenas prácticas de manufactura.

B. PROPÓSITO

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

C. OBJETIVOS

Al finalizar, los cursantes desarrollarán las siguientes capacidades:

- Aprender a elaborar masas de pastas frescas simples y rellenas.
- Adquirir conocimientos, habilidades y destrezas en la utilización de diferentes clases de harinas y semolines.
- Utilizar y emplear de máquinas y utensilios en la elaboración de pastas caseras simples y rellenas.
- Fomentar la higiene del lugar de trabajo y el aseo personal (manos, gorro, delantal y utensilios).
- Comprender la importancia de los controles bromatológicos y de riesgo que implica la mala conservación de los productos.

D. CONTENIDOS

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

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

Unidad 3: Producción de caseritos al huevo. Pastas, generalidades. Pastas simples características. Producción de fideos de morrón, fideos de espinaca. Diferentes tipos de cocción de las pastas. Análisis de costos.

Unidad 4: Producción masa de ravioles. Relleno de verdura. Utilización de maquina sobadora. Producción de capelletinis masa y rellenos de espinaca, pollo y queso. Producción de sorrentinos. Masas y rellenos de jamón y queso y cuatro quesos. Análisis de costos.

Unidad 5: Producción de canelones. Elaboración de masa de crepes. Relleno de acelga, queso y ricota. Análisis de costos.

Unidad 6: Producción de fideos al huevo. Técnica de amasado. Análisis de costos.

Unidad 7: Producción de ravioles de masa de espinaca. Relleno de espinaca y queso. Análisis de costos.

Unidad 8: Producción de tallarines de salvado. Harinas integrales en la elaboración de pastas. Cantidad de pastas por persona. Análisis de costos.

Unidad 9: Producción de canelones masa de espinaca. Relleno de espinaca y queso. Método de conservación de las pastas. Análisis de costos.

Unidad 10: Producción de pastas rellenas. Lasaña: masa, rellenos de pollo, carne, verdura. Análisis de costos.

Unidad 11: Normativa laboral vigente. Las condiciones ambientales y las normas de higiene y seguridad en la elaboración de pastas. Prevención de accidentes. Accidentes más comunes: formas de actuar frente a ellos.

E. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Certificado a otorgar: De capacitación.

Carga horaria: 30 módulos.

Modalidad: Presencial. Cada CEA/EESA, resolverá la carga horaria semanal.

F. REQUISITOS PARA LA CERTIFICACION

Asistencia al 80% de las clases.

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