

VIEDMA, 18 DE FEBRERO DE 2011

VISTO:

El Expediente N° 12119-EDU-2011 del registro del Ministerio de Educación - Consejo Provincial de Educación, y

CONSIDERANDO:

Que es facultad del Consejo Provincial de Educación proveer la planificación del Sistema Educativo Provincial conforme a los principios y finalidades de la Ley Orgánica de Educación N° 2444;

Que es política educativa del Ministerio de Educación, el acompañamiento del alumno en su trayecto por la escuela secundaria hasta la terminalidad de la misma;

Que existen en la provincia alternativas de formación profesional a través de diferentes cursos, y dada la modernización que se vive, es necesario hacer una revisión de los oficios que se dictan en las Escuelas de Aprendizaje y Oficio;

Que es necesario la actualizar los planes de estudios, y realizar las modificaciones acordes para la inserción en el medio laboral;

Que la Vocalía y la Subsecretaría de Educación convocan, a la Dirección de Nivel Medio, Subdirección de Escuelas Técnicas y directivos de las dos Escuelas de Oficio, a una jornada de trabajo para análisis y revisión de los planes vigentes;

Que se acuerda reformular los planes existentes, basados en las Resoluciones del CFE N° 13/07 y 115/10; para acentuar los campos de la formación técnica específica y las prácticas profesionalizantes;

Que en el marco de los lineamientos y criterios para la organización institucional y curricular de la Formación Profesional mencionados en la normativa del consejo Federal, se acuerda modificar los planes de estudios de los oficios: “Auxiliar de Laboratorio”; “Corte y Confección”; “Carpintería”; “Auxiliar Dental”; “Panadería y Pastelería”; “Empleado de Comercio”; “Cocina”; “Auxiliar de Farmacia”; “Peluquería”; “Cosmetología”; “Chocolatería”; “Mecánica de motocicleta”; “Reparador de electrodoméstico”; “Imprenta”; “Herrería”; “Encuadernación”; “Mozo y recepcionista”; “Mantenimiento de edificios”; “Electricista del automóvil”; “Manicura y depilación”; “Chapa y pintura”; “Instalador de gas domiciliario”; “Cuidador Domiciliario”; “Experto en cuidado de niños”; “Auxiliar supermercadista” para ser implementada en instituciones de Formación Profesional de la Provincia de Río Negro;

Que los Oficios “Auxiliar Mecánico Motores Nafteros”, “Operador de Informática para la Administración y Gestión” y “Auxiliar en Instalaciones Eléctricas Domiciliarias”; se encuadran en los términos de la Resolución Federal de Educación N° 36/07 y 108/10 respectivamente, fueron remitidos al INET para su homologación;

POR ELLO, y de acuerdo a las facultades conferidas por los Artículos 84° y 86° de la Ley F 2444

EL VOCAL A CARGO DE LA PRESIDENCIA
DEL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
R E S U E L V E:

ARTÍCULO 1°.- DEJAR SIN EFECTO a partir de la presente, los planes de estudios de las escuelas de Aprendizajes y Oficios; exceptuando los planes que se encuentran en proceso de Homologación: “Auxiliar Mecánico Motores Nafteros”, “Operador de Informática para la Administración y Gestión”, “Auxiliar en Instalaciones Eléctricas Domiciliarias”.-

ARTÍCULO 2°.- APROBAR, a partir del ciclo lectivo 2011, la implementación de los Planes de Estudio para las escuelas de Aprendizajes de Oficios dependientes del CPE, que como Anexos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIII, XIV, XV, XVI, XVII, XVIII, XIX, XX, XXI, XXII, XXIII, XXIV, XXV, forma parte integrante de la presente Resolución.-

ARTÍCULO 3°.- ESTABLECER que la duración del plan de estudios será de dos (2) años para todos los oficios, con excepción de “Auxiliar Supermercadista” y “Oficial Encuadernador” que durarán un (1) año.-

ARTÍCULO 4°.- DETERMINAR que al completar la totalidad de los objetivos para el aprendizaje teórico y técnico práctico, se otorgará el certificado de finalización que consta en el anexo correspondiente a cada uno de los oficios.-

ARTÍCULO 5°.- REGISTRAR, comunicar por Secretaría General a las Delegaciones Regionales de Educación AVO I y II, AVC I y II, AVE I y II, VALLE MEDIO I y II, ANDINA, ANDINA SUR, SUR I y II, ATLÁNTICA I y II Y VALLE INFERIOR y por su intermedio a las respectivas Supervisiones Escolares de Nivel Medio, y archivar.-

RESOLUCION N° 306
DNM/mam.-

Prof. Jorge Luis SARTOR -Vocal Gubernamental
a cargo de Presidencia

Anexo I - Resolución 306

1. Identificación del título: AUXILIAR DE LABORATORIO: EN LA ESPECIALIDAD: (de acuerdo al programa de practica cursado)

- QUIMICO
- BIOQUIMICO
- BROMATOLOGICO
- SUELOS
- AGROALIMENTARIO

2. Perfil Profesional

Conocimiento y manejo de análisis químico de agua, de aguas negras y examen bacteriológico de líquidos cloacales. Determinaciones de Química clínica, hematológica de orina y material Fecal. Análisis de alimentos como: lácteos, farináceos, jugos y miel, vegetales. Conocimiento básico de manejos de suelos: conceptos, función, descripción general de suelos y sus pH. Desarrollo de técnicas de análisis. Física Química y microbiológica. Conservación Precauciones. Mecanismos de trabajo en el laboratorio. Manejo y uso de drogas y reactivos. Material biomédico y antisépticos. Poseer conocimientos de medidas de bioseguridad industrial y personal a efectos de evitar accidentes en el trabajo. Conocimiento de medidas. Conocimiento de manejos de instrumental de vidrio. Conocimiento y manejo de esterilización. Vocabulario técnico.

El desempeño del Auxiliar, estará siempre bajo la supervisión de un profesional, Técnico o Bioquímico.

Conductas y Aptitudes:

Responsable, Puntual, Respetuoso. Exigente en líneas de higiene. Orden y organización. Gran sentido de la Creatividad. Buen sentido de la estética y de lo ético. Comunicativo. Espíritu de Superación. Solidario. Amable. Objetivo. Claro. Preciso. Criterioso, buena presencia, honrado, confiable, leal, seguro de si mismo, discreto, disciplinado y comunicativo.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

Manejo adecuado de las técnicas de trabajo para elaborar análisis de todo tipo. Manejo de extracción de muestras. Manejo de esterilización. Manejo y uso de drogas y reactivos.

2.3. Área Ocupacional

Laboratorios Privados- Hospitales- Laboratorios Productores de medicamentos- banco de sangre- Laboratorio de suelos Universitaria- PROSOME- Laboratorio de VIARSE- Laboratorio de ARSA- Municipal.

3. Trayectoria Formativa (Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Específica, y Prácticas Profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación. Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona: -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación?

(Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-

* Esto llevará inexorablemente a preguntarse a sí mismo (al menos mínimamente) ¿quién soy? (aquí vemos carácter-temperamento, lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto ¿qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - ¿qué son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales.

Solidaridad. ¿Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los límites - externos e internos.-El límite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación: medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

Personal: Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental: mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto

por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico; vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación; oral, escrito, gestual, corporal

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.

Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.

Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.

Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto Formativo referido a la QUIMICA PRACTICA I y II**

Concepto de química, materia, sustancia y mezcla. Estados de agregación de la materia. Cambios de estado. Propiedades intensivas y extensivas de la materia. Sistemas materiales. Clasificación. Sistemas homogéneo, heterogéneo e inhomogéneo. Concepto de fase y componente. Métodos de separación de fases y fraccionamiento.

Concepto de soluto y solvente. Clasificación de las soluciones: saturadas, no saturadas y sobresaturadas. Solubilidad. Concentración. % P/P, % P/V. Ejemplificación y ejercitación.

Elementos químicos. Representación. El átomo. Partículas subatómicas (protones, electrones y neutrones) Número másico. Número atómico. Concepto de isótopos. Configuración electrónica. Molécula. Forma molecular. Atomicidad. Peso atómico. Peso molecular.

Tabla periódica de Mendeleiev. Concepto de grupo y período. Clasificación de los elementos: gases inertes, elementos representativos, elementos de transición.

Ramas de la química: química médica, bromatológica, industrial, farmacéutica, del suelo y del agua.

Química orgánica e inorgánica. Química cualitativa y cuantitativa. Estructura del laboratorio. Equipamiento y material.

Fundamentos del funcionamiento del instrumental.

Espectrofotómetro. Foto colorímetro. Concepto de transmitancia y absorbancia. Ley de Lambert y Beer. Valores estadísticos.

Obtención de muestras de sangre- Anticoagulantes- Material descartable- Composición de la sangre- Hemograma- Bioquímica clínica- Orina- Materia fecal- Aerología- Bacteriología-Sustancias disueltas- Agua potable- Bacteriología del agua- Alimentos: carnes, cereales, hortalizas, frutas; alteraciones y contaminaciones.-

- **Aspecto Formativo referido a la ANATOMIA Y FISIOLÓGÍA**

El organismo humano. Conceptos de anatomía, fisiología. Célula: definición, sus partes, distintas formas y dimensiones. Elementos de la célula, principales y accesorios. Fisiología de la célula, sus funciones. Reproducción celular: directa e indirecta.

Histología, definición y generalidades. Estructura y función de cada tipo de tejido. Tejido epitelial, correctivo, muscular y nervioso.

Osteología, definición y generalidades. Partes del esqueleto humano. Estructura y fisiología. Articulaciones, generalidades y clasificación. Estructura y función.

Miología, descripción de los músculos lisos, estriados y cardíacos. Estructura de los músculos. Fisiología muscular. Propiedades del músculo esquelético, contractilidad, elasticidad y tonicidad. Excitabilidad muscular. Tipos de contracciones. Fatiga muscular.

Aparato circulatorio, breves conceptos sobre su anatomía y esquema de circulación. Presión arterial. Función circulatoria. Revolución cardíaca, sístole y diástole. Ruidos cardíacos.

Aparato respiratorio, generalidades, sus partes. Fisiología de la respiración. Frecuencia respiratoria. Ventilación pulmonar. Capacidad vital. Capacidad pulmonar. Regulación de la respiración.

Aparato digestivo, sus partes. Características de cada una. Fisiología de la digestión. Principios químicos de los alimentos. Absorción.

Aparato excretor. Anatomía y fisiología del aparato urinario. Filtración glomerular. Formación de la orina. Funciones del riñón. Micción. Glándulas endocrinas: hipófisis, páncreas, tiroides, paratiroides. Glándulas sexuales.

Aparato genital. Generalidades anatómicas del aparato genital masculino y femenino. Hormonas que intervienen.-

3.4. Prácticas Profesionalizantes

Auxiliar de Laboratorio

Orientaciones:

- **Químico**
- **Bioquímica**
- **Bromatología**
- **Suelos**
- **Agroalimentario**

Orientación Bioquímica:

- ✓ Iniciación a la especialidad. Conocimientos en el Laboratorio. Aspectos generales de su funcionamiento.
- ✓ Ordenamiento y limpieza de elementos (material de vidrio) Ordenamiento y guardado de material de trabajo.
- ✓ Iniciación en el conocimiento y manejo de instrumental. Conocimiento y manejo sin aplicación a trabajos específicos de análisis y determinaciones de elementos tales como pipetas, buretas, probetas, tubos, erlenmeyer, balones, matraces (distintos tipos y medidas).
- ✓ Limpieza y esterilización del material de vidrio antes mencionado, destreza en el manejo de ese instrumental.
- ✓ Conocimientos básicos de: microscopio, balanza, fotocalorímetro, centrífuga, baño termostático, estufas, autoclave.
- ✓ Drogas y reactivos: principales drogas y reactivos. Posibles aplicaciones.
- ✓ Extracciones de muestras para análisis químicos. Como deben tomarse los envases. Precauciones. Conservación de las muestras. Medidas de bioseguridad. Transporte de muestras de origen biológico.
- ✓ Extracción de muestras para análisis bacteriológico. Como deben tomarse los envases. Precauciones. Conservación de las muestras.
- ✓ Determinaciones de química clínica: determinación de glucosa, urea, creatinina, ácido úrico, transaminasas. Condiciones de toma de muestras. Precauciones.
- ✓ Determinaciones hematológicas. Manejo de muestras. Hematocrito. Eritrosedimentación. Recuento de glóbulos blancos. Coloración de frotis sanguíneos. Determinación del tiempo de coagulación. Toma de muestras para coagulograma. Precauciones.
- ✓ Determinaciones de orina y de materia fecal. Manejo de las muestras. Preparación de sedimentos. Determinaciones físicas y químicas. Preparación de muestras para parasitológico seriado. Test de Grahan. Indicaciones al paciente.

Orientación Químico:

- ✓ Iniciación en la especialidad: conocimiento del laboratorio y aspectos generales de su funcionamiento. Ordenamiento y limpieza de elementos (material de vidrio). Ordenamiento y guardado de materiales de trabajo.
 - ✓ Iniciación en el conocimiento y manejo de instrumental. Conocimiento y manejo sin aplicación a trabajos específicos de análisis y determinaciones de elementos tales como pipetas, buretas, probetas, tubos, erlenmeyer, balones, matraces (distintos tipos y medidas). Limpieza y esterilización del material de vidrio antes mencionado, destreza en el manejo de ese instrumental.
 - ✓ Conocimientos básicos de: microscopio, balanza, fotocalorímetro, centrífuga, baño termostático, estufas, autoclave.
 - ✓ Drogas y reactivos: principales drogas y reactivos. Posibles aplicaciones.
 - ✓ Extracción de muestras para análisis químicos y bacteriológicos: muestras para análisis químicos, como deben tomarse. Envases. Precauciones. Muestras para examen bacteriológico, como deben tomarse. Envases. Precauciones. Conservación de las muestras.
 - ✓ Aplicación de instrumental, drogas y técnicas de extracción de muestras. Determinaciones que se efectúan en un análisis químico de agua. Concepto. Iniciación en la realización de las determinaciones más frecuentes. Aplicación en la ejecución de las mismas, del instrumental, de las drogas y del material consignado en las viñetas 2,3 y 4.
Determinaciones que se efectúan en el examen bacteriológico de agua. Concepto. Iniciación en la realización de las determinaciones más frecuentes. Aplicación en la ejecución de las mismas, del instrumental y material de vidrio. Medios de cultivo que se emplean.
 - ✓ Análisis químico del agua. Determinaciones de : color, olor, turbiedad, ph, sales disueltas, dureza, alcalinidad, cloruro, sulfato, nitrato, nitrito, amonio, hierro, manganeso, calcio, magnesio, cloro residual, plomo, fluor y arsénico.
 - ✓ Examen bacteriológico de agua. Bacterias que se investigan: bacterias aeróbicas, coleformes, ahterococos, anaerobias, esporulados, sulfitorreductores, pseudominas, etc.
 - ✓ Análisis de líquidos contaminados y aguas negras. Extracción de muestras, cómo deben tomarse, envases, precauciones, conservación de las muestras. Aplicación de instrumental, drogas y técnicas de extracción de muestras.
 - ✓ Determinaciones que se efectúan para líquidos contaminados y aguas negras: sólidos sedimentales, ph, oxígeno disuelto, oxígeno consumido, demanda bioquímica de oxígeno, cloro residual, sulfuros, detergentes, etc.
 - ✓ Examen bacteriológico de líquidos cloacales: determinación de bacterias coniformes.
- **“Auxiliar de laboratorio de Bromatología”**
 - Iniciación en la especialidad, conocimiento del laboratorio y aspectos generales de su funcionamiento.

- Ordenamiento y limpieza de elementos (material de vidrio), ordenamiento y guardado del material de trabajo.
 - Iniciación en el conocimiento y manejo de instrumental: conocimiento y manejo, sin aplicación a trabajos específicos de análisis y determinación de elementos tales como pipetas, buretas, probetas, tubos, erlenmeyer, balones, matraces (distintos tipos y medidas).
 - Limpieza y esterilización del material de vidrio antes mencionado, destreza en el manejo de ese instrumental.
 - Conocimientos básicos de microscopio, balanza, fotocalorímetro, centrifuga, baño termostático y estufas, refractómetro, autoclave.
 - Drogas y reactivos: principales drogas y reactivos, medios de cultivo, posibles aplicaciones.
 - Extracción de muestras para análisis bromatológico, como deben tomarse los envases, precauciones que deben observarse. Conservación de muestras.
 - Análisis de alimentos lácteos.
 - Análisis de alimentos farináceos.
 - Análisis de jugos y miel.
 - Análisis de conservas vegetales.
 - Análisis de aguas.
- **“Auxiliar de laboratorio de Suelos”**
- ✓ Iniciación a la especialidad: conocimientos del laboratorio y aspectos generales de su funcionamiento. Normas elementales de bioseguridad.
 - ✓ Limpieza de elementos de bioseguridad.

AGROALIMENTARIO.-

UNIDAD N° 1: Iniciación en la especialidad: conocimiento del laboratorio y aspectos generales de su funcionamiento. Normas elementales de bioseguridad.

UNIDAD N° 2: Limpieza de elementos: material de vidrio, porcelanas. envases, etc. Ordenamiento. Guardado de material.

UNIDAD N° 3: Introducción en el conocimiento y manejo aplicado del material de vidrio tales como: pipetas, buretas, probetas, matraces, erlenmeyer, vasos de precipitado, balones, tubos de ensayo, matraces, sin aplicación a determinación específica.

UNIDAD N° 4: Limpieza del material de vidrio para análisis físico-químicos. Limpieza y esterilización del material de vidrio para análisis microbiológicos. Esterilización en estufa y autoclave.

UNIDAD N° 5: Conocimientos básicos de manejo y aplicación de: Microscopio, balanza digital, balanza analítica, PHmetro-Conducímetro, centrifuga, estufas de secado y de cultivo, baño termostático.

UNIDAD N° 6: Drogas y recreativos: principales drogas y reactivos. Preparación de soluciones. Posibles soluciones.

UNIDAD N° 7: Extracción de muestras para determinaciones microbiológicas, físicas y químicas. Conservación. Precauciones.

UNIDAD N° 8: Practica en el desarrollo de técnicas de diagnóstico de sanidad animal: serológicas, parasitológicas, etc.

UNIDAD N° 9: Practica en el desarrollo de técnicas de análisis físico-químicos y microbiológicos de aguas.

UNIDAD N° 10: Prácticas en el desarrollo de técnicas de análisis físico-químico y microbiológicos de alimentos.

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	396
	Lengua	2	
	Anatomía y Fisiología	4	
	Química Practica I	4	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	360
	Relaciones Humanas	2	
	Higiene	3	
	Química Práctica II	3	
	Práctica II	4	
			756 Hs. Reloj del Oficio

1. Identificación del título: CORTE Y CONFECCION INDUSTRIAL

2. Perfil Profesional

La persona de la modalidad corte y confección industrial esta capacitada para trabajar en equipo, tener alto sentido de la responsabilidad y del compromiso, saber comunicarse con sus compañeros y entender rápidamente las tareas a realizar, ser activo y proactivo, puntual y estar siempre dispuesto a recibir cambios y crear estrategias para mejorar los procesos y la calidad de los mismos. Así mismo tener la disposición adecuada y hacer siempre su trabajo con esmero, dedicación y calidad y guardar las normas correspondientes a Higiene y Seguridad según la normativa vigente

2.2. Funciones que ejerce el profesional

2.3. Área Ocupacional

Puede desempeñarse en talleres de costura tipo industrial o bien trabajar en forma independiente en su hogar en la producción en serie de diferentes prendas.

3. Trayectoria Formativa (Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Especifica, y Prácticas Profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos

interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación.

Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación?

(Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-

* Esto llevará inexorablemente a preguntarse a sí mismo (al menos mínimamente) ¿quién soy? (aquí vemos carácter-temperamento, lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto ¿Qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar

etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida
(participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - que son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales.
Solidaridad. Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los límites - externos e internos.-El límite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación: medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

Personal: Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental: mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico: vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación: oral, escrito, gestual, corporal

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.

Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.

Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.

Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

Asignatura : Corte y Confección Industrial I

1.Introducción al trabajo

Reconocer e identificar los materiales, el equipamiento y los elementos del taller de costura industrial.

Señalar las diferencias que se presentan en la confección industrial respecto de la tradicional. Trabajo en serie.

2.Trabajo Libre

Expresar libremente los conocimientos propios aplicados al corte y a la confección de distintas prendas o manualidades. Conocimiento del potencial del grupo.

3. Costura recta

Iniciación en la costura. Trabajo práctico : Hechura de un delantal con toma de medidas. Iniciación en el corte de telas.

Adquirir soltura, prolijidad y rapidez en costura recta simple.

4.Corte de Materiales

Desarrollo en el conocimiento teórico de algunos cortes, formas y definición.

Dominar las técnicas de corte. Sentido del corte. Corte con distintos materiales (polar - algodón -lana -rústico - sintético - jean)

5. Vocabulario

Conocimiento del vocabulario específico del oficio.

6.Hechuras varias

Elaborar

Pollera Básica: toma de medidas, realización de moldes. Aplicación de distintas técnicas tales como: cortar, hilvanar, sulfilar, dobladillar, pinzar, entallar, realizar costura recta, colocar cierres y cintura, realizar terminaciones.

7.Costura recta

Adquirir dominio y soltura en la costura recta mediante la práctica intensiva .

8.Tipos de telas

Conocer e identificar los distintos tipos de tela que ofrece el mercado. Aplicar los distintos tipos de corte. Aprender técnicas de corte de acuerdo a los tramados.

9.Colocación de cierres

Aplicar su colocación en distintas prendas y/o accesorios.

10.Hechuras varias

Elaborar todo tipo de prendas sencillas: pantalón, distinto tipo de camisas, guardapolvos, etc.

11. Equipamiento y elementos de un taller industrial

Conocimiento de la forma de equipar un taller. Función que desarrolla cada elemento de un taller. Máquinas rectas, overlock. Equipamiento según las necesidades del trabajo a realizar.

12. Costuras especiales

Dominar las distintas técnicas de costuras especiales (terminaciones en todo tipo de prendas)
Aplicación a trabajos con uso de materiales de tapicería

13. Confección de cortinas, acolchados y almohadones

Iniciación en la confección de estilos básicos de cortinas, almohadones y acolchados. Uso de telas tipo tapicería tanto en materiales pesados como livianos.

Asignatura: Corte y Confección Industrial II

1. Confección de cortinas, acolchados y almohadones

Continuación de la confección de estilos básicos de cortinas, almohadones y acolchados. Uso de telas tipo tapicería tanto en materiales pesados como livianos. Dominio de las distintas técnicas.

2. Confección de joggins, polars y otros.

Conocimientos de talles y medidas. Confección de moldes por talles. Corte de telas con moldes. Confección. Armado. Iniciación con la forma de trabajo industrial. Elaborar prendas deportivas y de abrigo en distintos materiales (polar, algodón, siré, sintéticos).

3. Confección de interiores matelaseados o de abrigo.

Comenzar a trabajar con el armado de interiores con guata, mantas y duvet sintético aplicados a distintos usos, tales como bolsas de dormir, enteritos y camperas, acolchados. Utilización de distintos tipos de telas según las prendas. Corte y sellado de telas sintéticas. Trabajar con eficiencia y prolijidad en el uso de materiales con relleno

(guata-duvet-sintético-entrant)

4. Perfeccionamiento en la costura.

Lograr la excelencia en la confección mediante el uso de maquinaria industrial : prolijidad, desarrollo y rapidez.

5. Moldería

Confeccionar los moldes para trabajos prácticos. Aplicar uso de los moldes. Desarrollo de un futuro cortador. Aprovechamiento del material.

6. Confección de bolsos y mochilas

Uso de lonas, sintéticos, nylon. Corte y armado con moldes. Distintos tipos de costuras. Combinaciones y aplicaciones.

Elaboración de modelos básicos de bolsos y mochilas de montaña.

7. Confección de camperas

Realizar el corte en distintos tipos de materiales, utilización de interiores matelaseados, con guata, duvet, polar o mantas de lana.

3.4. Prácticas Profesionalizantes

Se dispondrá de un aula amplia, ventilada, bien iluminada equipadas con mesadas de corte, reglas, escuadras, tijeras, tizas, alfileres, hilos, aceites, etc. Y las maquinarias tales como: rectas, overlocks, collaretas, de corte, etc.

Cada alumno organiza los insumos, maquinaria y aditamentos necesarios para la confección de prendas de vestir. Aplica los primeros auxilios de mecánica a maquinas básicas de confección. Realiza los procesos de ensamble de las diferentes prendas de vestir: masculina, femenina e infantil. Efectúa los procedimientos para controlar la calidad en un proceso de confección y en producto final. Realiza el patronaje y el escalado para procedimientos de corte de tela. Transcribe documentos e información de la producción de acuerdo a los parámetros y normas vigentes. Manipula eficientemente las maquinas industriales en la confección de prendas de vestir aplicando métodos. Detecta las fallas que puedan presentarse en una maquina de coser y corregirlas. Realiza mantenimiento preventivo a maquinas de coser. Conoce los procedimientos para crear empresa.

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	360
	Lengua	2	
	Corte y Confección I	4	
	Educación Física (Optativa)	3	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	288
	Relaciones Humanas	2	
	Corte y Confección II	4	
	Práctica II	4	
			684 Hs. Reloj del Oficio

Anexo III – Resolución N° 306

1. Identificación del título: "Auxiliar Carpintero"

2. Perfil Profesional

En esta especialidad se instruye en técnicas de corte, diseño, interpretación de planos y diversos acabados con las lacas, barnices y tintas para la fabricación de muebles, puertas, ventanas y armarios de madera, además de conocimientos técnicos de a poyo a presupuestos y costos de obras, dibujos y aritmética, a la vez que se propician actitudes para la adopción de hábitos de higiene y seguridad necesarios en la operación de maquinas de corte para la carpintería.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

2.3. Área Ocupacional

Las principales fuentes de empleo son: fabricas de muebles en general, fabricas y talleres de puertas, ventanas y armarios, talleres de reparación y mantenimiento de productos de madera, en talleres de ebanistería fina, laqueados y barnices, madereras, tiendas de puertas, ventanas y armarios, constructoras en donde se realizan trabajos de carpintería, compañías de mantenimiento, fabricas de construcción e instalación de cocinas integrales. El capacitado también puede trabajar en forma independiente, ofreciendo sus productos y servicios en el mercado.

3. Trayectoria Formativa (Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Especifica, y Prácticas Profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación.

Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación? (Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento

(primero para si mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa esta en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-
* Esto llevara inexorablemente a preguntarse a si mismo (al menos mínimamente) quien soy? (aquí vemos carácter-temperamento , lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto Qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - que son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales. Solidaridad. Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los limites - externos e internos.-El limite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación; medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

Personal; Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental; mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico; vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación; oral, escrito, gestual, corporal

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.

Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.

Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.

Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto Formativo referido a la Tecnología de la MADERA.-**

Unidad N° 1: Iniciación en el Oficio. Conocimiento del Taller. Ubicación de los distintos elementos. Ordenamiento de Herramientas y Materiales de Limpieza de Bancos y Máquinas.

Unidad N° 2: Tipos de Maderas de uso común en las carpinterías. Maderas Blandas (álamo, mimbre y sauce). Maderas Semiduras (Pino Paraná, Pino Insigne, Alerce, Coihue, Lengua, Cedro, Raulí). Maderas Duras (Inciense, Algarrobo, Quiño, Biraro).

Unidad N° 3: Herramientas y Materiales: Serruchos, (dientes finos y gruesos). Formones; tipos y medidas (para agujerear, para mallestar), Rasqueta, Fresas, Lijas (tipos y contexturas), Colas (sintéticas, calientes), Cemento para enchapados.

Unidad N° 4: Realización de los trabajos simples. Lijado manual de distintos tipos, para Pintado, Lustrado y Cepillado, Malletes (Unión de dos maderas en ángulo recto). En Cola de golondrina. Machimbrado. Cepillado y Unión para encolado (Espiga, Machimbre, Media Madera, Chanfleado).

Unidad N° 5: Herramientas Grandes; Sierra Circular. Sierra Sinfín. Garlopa Mecánica. Cepilladora. Barrenadora. Tupi. Agujereadora de Cadena. Lijadora de Cinta. Prensa (Cala). Torno.

Unidad N° 6: Herramientas Eléctricas: Portátiles. Lijadora Orbital. Taladro. Caladora. Cepillo. Fresadora. Lijadora de Banda. Taladro de Banco. Pistola de Calor.

Unidad N° 7: Trabajos de Obras: Marcos Interiores y Exteriores. Rebajes. Terminación y Armado. Puertas Placas. Armazón. Entramado. Encolado. Prensado y Terminación. Puertas y Ventanas exteriores. Preparación de travesaños. Largueros y Tableros. Molduras, terminación. Colocación de Puertas y Ventanas. Colocación de Herrajes (Bisagras, Cerraduras, Miradores, etc.).

- **Aspecto Formativo referido a Dibujo técnico I:**

Concepto de dibujo-

Elementos Utilizados para el dibujo técnico- Sus usos-

Medidas según Normas Iram-

Plegar laminas- Abecedario- Aplicación del tripledecimetro y escalimetro-

Método Monge- Conceptos generales- Aplicación.

- **Aspecto formativo referido a los Proyecto de Carpintería:**

Contenidos: Manejo y cambio de escala 1:100 1:50- Representación de plantas, cortes y vistas-Modos de acotar los dibujos en planos- Distribución y elección del tipo de aberturas-Referencias en el plano-Detalle de cada una de las carpinterías, cotas, referencias, nomenclaturas-Detalles constructivos en escala 1:20 1:10 1:5- Ensamble y empalmes de maderas-Manejo de la escala 1:20-Representación de plantas, cortes y vistas en dicha escala-Medidas mínimas de muebles, pasos, aperturas, altura de muebles- Croquizado y proyecto de muebles de dormitorio y cocina, bajo mesada, alacenas, placard-diseño en detalle del mueble, elección del material-Elección y desarrollo de ensamble y empalmes-Medidas mínima de los muebles-Computo + presupuesto de materiales-Maqueta con materiales convenientes y en escala provenientes del proyecto

- **Aspectos formativo referido al Dibujo técnico II:**

Plano de carpintería de obra-

Plantas- Costas- Vistas o aberturas- Puertas simples y combinadas- Portones-

Aberturas especiales-

Grafica del funcionamiento de las aberturas-

3.4. Prácticas Profesionalizantes

Modulo I

Productos de carpintería/ebanistería. Normas relacionadas con el mobiliario. Toma de datos o medidas. Croquizado y normalización. Madera aserrada. Maderas comerciales. Anatomía y tipología de las maderas y su empleo en edificaciones. Tipos de tableros derivados de la madera. Tableros de madera recubiertos. Conceptos y usos de la acotación. Manejo de planos. Perspectivas caballera y axonométrica. Organización y distribución del trabajo. Control de calidad. Patologías generales de la madera. Teoría de la restauración. Aplicación de las normas de seguridad y salud laboral. Gestión administrativa de compras. Elementos anatómicos. Cubicado de la madera aserrada. Suministro. Apilado de la madera.

Modulo II:

Herramientas manuales y electromecánicas: Características, utilización, seguridad y mantenimiento. Para medir y trazar: metros, escuadras, calibrador o pie de rey, gramiles, etcétera. De labra y talla: formones, cepillos, garlopines, garlopas, guillames y gubias. Para alisar y pulir: escofinas y limas, cuchilla de ebanista, papel de lija. Para taladrar: barrenas, berbiquí, taladros, etcétera. Martillos y clavos, destornilladores, sierras, sargentos y prensas, tenazas, alicates, etcétera. Afilado y suavizado de formones y gubias.

Modulo III:

Planos y documentación técnica de producción. Marcado y trazado de madera de carpintería y mueble. Plantillaje. Técnicas, equipos, utensilios y materiales. Optimizado de la materia prima. Signos convencionales para el marcado y trazado. Finalidad. Hermanado de piezas. Control de calidad. Grado de humedad. Corte de la madera. Tableros. Chapeados. Los herrajes. Seguridad y salud laboral. Interacción con otras personas para la realización del marcado y trazado...

Modulo IV:

Armado y montaje en taller de puertas. Construcción de los marcos. Armado y montaje en taller de ventanas. Ventanas de guillotina. Ventanas correderas. Ventanas deslizantes. Ventanas pivotantes. Trabajos propios de la actividad de carpintería. Estanterías. Armarios empotrados. Cajones. Escaleras y recubrimiento de paredes. Uniones y acabados de los elementos de carpintería. Espigado. Grapado. Encolado. Lijado. Cepillado. Prensado. Ajuste de piezas. Técnicas y herramientas. Taladrado de piezas. Herrajes. Bisagras. Cerraduras. Control de calidad. Riesgos inherentes al montaje de puertas y ventanas...

Modulo V:

El espigado. Mechones y clavijas. Marcado. Maquinaria y ejecución. Clavijas y lengüetas. Ensamblado de los elementos del cerco. Herrajes. Mecanizado e inserción de cerraduras y pomos. Cerrojos. Clavazón. Atornillado. Masillado y lijado. Lijadoras. Revestimiento de paredes. Maquinaria utilizada. Puertas y ventanas. Marcos. Montaje de la hoja y ajustes. Materiales y colocación. Tipos de entarimados. Recubrimientos de techos. Montaje de escaleras. Partes que componen una escalera. Construcción en el taller. Calidad y seguridad en el trabajo en obra. Patologías específicas de la madera en la construcción. Desinfección y tratamiento de maderas. Limpiezas y eliminación de acabados deteriorados. Tratamiento de residuos.

Módulo VI :

Elaboración de presupuestos y gestión de compras. Interacción esporádica y habitual con otras personas implicadas en las actividades de elaboración de presupuestos y gestión de compras.

En todos los casos se guardarán las normas de Higiene y Seguridad. Se dispondrá de un aula amplia, ventilada, bien iluminada, equipada con las herramientas y maquinarias necesarias para desarrollar los trabajos anteriormente descriptos.

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	432
	Lengua	2	
	Tecnología de la madera	3	
	Dibujo Técnico I	4	
	Educación Física (Optativa)	2	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	360
	Relaciones Humanas	2	
	Dibujo Técnico II	4	
	Proyecto de Carpintería	3	
	Práctica II	4	
			792 Hs. Reloj del Oficio

1. IDENTIFICACION DEL TITULO: "AUXILIAR DENTAL"

2. PERFIL PROFESIONAL:

Capacitación integral para asistir adecuadamente al Odontólogo mientras realiza su labor.

Conductas y Aptitudes:

Responsable, Puntual, Respetuoso. Exigente en líneas de higiene. Orden y organización. Gran sentido de la Creatividad. Buen sentido de la estética y de lo ético. Comunicativo. Espíritu de Superación. Solidario. Amable. Objetivo. Claro. Preciso. Criterioso, buena presencia, honrado, confiable, leal, seguro de si mismo, discreto, disciplinado y comunicativo.

2.2. FUNCIONES QUE EJERCE EL PROFESIONAL:

Destreza manual. Metodología de trabajo. Confección correcta de fichas odontológicas, conocimiento d y manejo de instrumental odontológico. Conocimientos de profilaxis. Conocimiento de transmisión de enfermedades, conocimientos de esterilización, correcto descarte de material, conocimientos de preparados, conocimiento de bioseguridad. Técnicas de primeros auxilios.

2.3. AREA OCUPACIONAL:

Consultorios Odontológicos Privados. Hospitales, consultorios periféricos Centro de Jubilados.

3. Trayectoria Formativa (contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación general, Formación de fundamento científico-tecnológico, formación técnica específica, y practicas profesionalizantes)

• **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición- Sinónimos- hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación. Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación? (Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-

* Esto llevará inexorablemente a preguntarse a sí mismo (al menos mínimamente) ¿quién soy? (

aquí vemos carácter-temperamento , lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto Qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - que son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales. Solidaridad. Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los límites - externos e internos.-El límite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación: medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

Personal: Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental: mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico: vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación: oral, escrito, gestual, corporal

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil. Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP)

Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.

Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.

Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto formativo referido a la Asistencia Práctica I**

Conocimiento del equipo odontológico e instrumental específico. Organización estructural. Movimiento del consultorio y funciones del asistente.

Bioseguridad y esterilización. Métodos físicos y químicos. Normas

Operatoria dental. Conocer y distinguir el instrumental y los materiales usados. Juegos clínicos. Armado de la mesa. Loquetas y espátulas. Instrumental de amalgama. Instrumental para lámpara de luz alógena. Instrumental para anestesia.

Anatomía dentaria. Anatomía de la cavidad bucal

Fichado. Conformación de una ficha dentaria. Odontograma. Nomenclatura. Codificación. Sistema crucial. Sistema de doble dígito . Ejercicios.

Pasos de la cirugía. Conocimiento del instrumental. Forceps para maxilar superior e inferior. Diferencias.

Prevención. Enfermedad periodontal. Mecanismos de formación de caries. Placa bacteriana. Técnicas de cepillado e higiene oral. Elementos y accesorios. Fluor.

- **Aspecto formativo referido a la anatomía y fisiología:**

El organismo humano. Conceptos de anatomía, fisiología. Célula: definición, sus partes, distintas formas y dimensiones. Elementos de la célula, principales y accesorios. Fisiología de la célula, sus funciones. Reproducción celular: directa e indirecta.

Histología, definición y generalidades. Estructura y función de cada tipo de tejido. Tejido epitelial, conectivo, muscular y nervioso.

Osteología, definición y generalidades. Partes del esqueleto humano. Estructura y fisiología. Articulaciones, generalidades y clasificación. Estructura y función.

Miología, descripción de los músculos lisos, estriados y cardíacos. Estructura de los músculos. Fisiología muscular. Propiedades del músculo esquelético, contractilidad, elasticidad y tonicidad. Excitabilidad muscular. Tipos de contracciones. Fatiga muscular.

Aparato circulatorio, breves conceptos sobre su anatomía y esquema de circulación. Presión arterial. Función circulatoria. Revolución cardíaca, sístole y diástole. Ruidos cardíacos.

Aparato respiratorio, generalidades, sus partes. Fisiología de la respiración. Frecuencia respiratoria. Ventilación pulmonar. Capacidad vital. Capacidad pulmonar. Regulación de la respiración.

Aparato digestivo, sus partes. Características de cada una. Fisiología de la digestión. Principios químicos de los alimentos. Absorción.

Aparato excretor. Anatomía y fisiología del aparato urinario. Filtración glomerular. Formación de la orina. Funciones del riñón. Micción. Glándulas endocrinas: hipófisis, páncreas, tiroides, paratiroides. Glándulas sexuales.

Aparato genital. Generalidades anatómicas del aparato genital masculino y femenino. Hormonas que intervienen.-

- **Aspecto formativo referido a Asistencia Práctica II**

Consultorio dental. Conocimiento del equipo odontológico e instrumental específico. Organización estructural. Movimiento del consultorio y funciones del asistente.

Bioseguridad y esterilización. Métodos físicos y químicos. Normas

Fichado. Conformación de una ficha dentaria. Odontograma. Nomenclatura. Codificación. Sistema crucial. Sistema de doble dígito. Ejercicios.

Operatoria dental. Conocer y distinguir el instrumental y los materiales usados. Juegos clínicos. Armado de la mesa. Loquetas y espátulas. Instrumental de amalgama. Instrumental para lámpara de luz alógena. Instrumental para anestesia.

Prótesis. Clasificación de prótesis según su diseño. Materiales. Pasos de la técnica. Cubetas. Impresiones. Materiales de impresiones. Vaciados. Yesos. Siliconas. Alginatos

Endodoncia. Instrumental. Pequeño instrumental. Pasos de la técnica. Líquidos de lavajes. Radiografías. Aislación. Materiales de obturación en endodoncia.

Prevención y periodoncia.

- **Aspecto formativo referido a la higiene de la especialidad**

Higiene. Reseña histórica. Concepto y alcances

Necesidades Básicas: Teoría de Maslow - Teoría de Mac Neef.

Calidad de vida. Proceso salud-enfermedad. Historia de la salud . Historia de la enfermedad.

Clasificación de las enfermedades.

Acciones de promoción , protección y prevención.

Salud Pública : Concepto. Organización a nivel mundial, nacional, provincial y municipal.

Derechos y obligaciones sobre la salud. Constitución Nacional (Artículo 14 y 14 bis)

Constitución Provincial. Protección al paciente. Ley de ejercicio de las profesiones de salud.

Contexto del ser humano: Urbanismo, agua, aire, suelo. Factores favorecedores y desfavorecedores.

Acciones saludables en las etapas de la vida. Embarazo, parto y puerperio. La infancia, la niñez y la adolescencia. Adulthood y ancianidad.

Inmunidad: Activa y pasiva. Calendario de vacunación.

Nutrición: Ovalo de la alimentación

Enfermedades infectocontagiosas: TBC. HIV. Hepatitis. Enfermedades venéreas. Enfermedades respiratorias.

Enfermedades metabólicas: Diabetes. Hipo e Hipertiroidismo. Insuficiencia renal.

Adicciones. Trastornos alimentarios: Anorexia y Bulimia

Bioseguridad Institucional. Bioseguridad Social: Primeros Auxilios.

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	396
	Lengua	2	
	Asistencia Practica I	3	
	Higiene	2	
	Anatomía y Fisiología	3	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	288
	Relaciones Humanas	2	
	Asistencia Practica II	3	
	Práctica II	4	
			684 Hs. Reloj del Oficio

Anexo V - Resolución N° 306

1. Identificación del título: "Auxiliar en Panadería y Pastelería"

2. Perfil Profesional

Obtener metodología de trabajo y destreza manual para la elaboración de productos de Panificación.

Teniendo en cuenta ciertas conductas y actitudes como ser responsable, respetuoso, ordenado y con espíritu de cooperación, espíritu de superación, solidario, amable, objetivo, claro, preciso, criterioso, buena presencia, discreto, disciplinado y comunicativo. Sentido de la ética. Gran sentido de la creatividad. Gran sentido de la captación de clientes.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

Elaboración de productos de Panadería y Pastelería.

2.3. Área Ocupacional

Bajo la supervisión de un maestro panadero en Panaderías o Panificadoras

3. Trayectoria Formativa (Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Específica, y Prácticas Profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y

estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación. Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación? (Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-

* Esto llevaría inexorablemente a preguntarse a sí mismo (al menos mínimamente) ¿quién soy? (aquí vemos carácter-temperamento, lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), y ello permitirá al alumno saber

con mayor margen de acierto Qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - que son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales. Solidaridad. Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los límites - externos e internos.-El límite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación: medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

- Personal: Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental: mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico: vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación: oral, escrito, gestual, corporal.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto formativo referido a la panadería y pastelería I:**

Unidad 1

Concepto de alimento. Materias primas. Harinas, recepción y almacenamiento, levaduras, leche, huevos, materias grasas, etc. Insumos, aditivos auxiliares de la fabricación. Concepto de calidad. Calidad intrínseca del producto y calidad deseada por el consumidor.

Unidad 2

Organización de la panadería. Distintas instalaciones y maquinarias: sobadora, amasadora, mesas de corte, heladeras, hornos, etc.

Unidad 3

Calificación de la calidad de un producto no alimenticio y de uno alimenticio. Pautas para calificar objetivamente la calidad. Ejercicio comparativo. Aspectos de la calidad de un alimento: calidad sanitaria, calidad tecnológica y calidad sensorial. La calidad de un producto de panificación.

Unidad 4

Elaboración de productos de panificación: las masas, la fermentación, el formato, tiempo de descanso, sobado hasta su punto exacto, trozado y armado. La cocción del pan, distintos tipos de hornos. Temperatura. Combustibles. Los riesgos en las operaciones de producción. Sanitarios (contaminación bacteriana, falta de higiene en las instalaciones, equipos y personal).

Unidad 5

Elaboración de productos de panificación: distintos tipos de facturas: de grasa, de manteca, vienesas, etc. Los riesgos en las operaciones de producción: toxicológicos (control deficiente de la dosificación de aditivos, fallas en los sistemas de control de dosis, etc.) y tecnológicos (falla en máquinas, procesos no normalizados, etc.) y tecnológicos (falla en máquinas, procesos no normalizados, etc.). Relación entre los riesgos de producción y la calidad de los productos.

Unidad 6

Los microorganismos: hongos y levaduras, bacterias y virus. Origen de las contaminaciones. Y efectos sobre la calidad de los productos. Método de lucha contra la contaminación microbiana: ventajas y desventajas de cada uno.

- **Aspecto formativo referido a la panadería y pastelería II:**

Unidad 1

La calidad sanitaria en la industria de alimentos: la higiene de las instalaciones, máquinas y utensilios. La higiene del personal. Diagramación de un programa de limpieza y su control. Las buenas prácticas manufactureras: en qué consisten, como se implementan en una panadería.

Unidad 2

Elaboración de productos de panificación: masas secas, biscochuelos, galletitas, etc. Etapas y cuidados especiales en cada uno. Factores de pérdida de calidad. Control y correcciones. Identificación en un proceso de producción de las fallas que conducen a pérdidas de calidad.

Unidad 3

Elaboración de productos de panificación: pan dulce, budines, roscas, etc. Costos de calidad, costos de corrección y costos de prevención. Política de calidad, su formulación. Sistemas de calidad, su integración.

Unidad 4

Elaboración de productos de panificación: masas finas, postres. Merengues, etc. Preparación de presupuestos para eventos.

Unidad 5

Elaboración de productos de panificación: panes integrales, de centeno, de salvado, panes de bajas calorías, galletitas, bizcochos.

- **Aspecto formativo referido a la Higiene y seguridad laboral**

Unidad 1

Evolución histórica de la seguridad laboral. Conceptos de seguridad laboral. Información elemental para el desarrollo del oficio. Ley de higiene y seguridad. Normativo técnico legal. Aplicaciones al área de Trabajo.

Unidad 2

Higiene y manipulación de alimentos. Normas de higiene. Tipos de contaminación. Higiene de manos. Presentación personal al trabajo. Normas de aseo en el sitio de trabajo. Agentes contaminantes. Microorganismos. Tipos de contaminación: de organismos vivos, física, química.

Unidad 3

Enfermedades transmitidas por alimentos. Microorganismos útiles y nocivos. Microorganismos patógenos. Microorganismos que alteran los alimentos. Bacterias, hongos, virus, parásitos. Contaminación a través del tiempo. Contaminación cruzada.

Unidad 4

Condiciones de higiene en ambientes laborales. Elementos de protección personal. Accidentes de trabajo. Medidas de prevención para la seguridad laboral: auditivas, fajas de seguridad para levantar cargas pesadas, zapatos, zapatos adecuados, guantes, antiparras, etc. Primeros auxilios.

3.4. Prácticas Profesionalizantes

Se realizará mediante la incorporación del alumno al Taller de la especialidad, en el cual bajo la guía del Maestro (dueño del taller y operario del mismo), será iniciado en el oficio a partir de la ejecución de tareas o trabajos simples, avanzando paulatinamente en el conocimiento y uso de las maquinarias y utensilios, hasta la ejecución de trabajos cuya realización implique ya el manejo de técnicas manuales y mecánicas de mayor complejidad. Se ha indicado un programa tipo para el desarrollo del aprendizaje Técnico Práctico. En su aplicación el mismo tendrá flexibilidad para que dentro de los contenidos generales allí señalados, cada instructor pueda adaptarlo a su modalidad de trabajo y recursos técnicos disponibles.

BOLILLA 1:

Iniciación en el Oficio: conocimiento de las secciones y del Personal de una Panadería. Conocimientos de los elementos y de los utensilios de Panadería, su correcta utilización. Condiciones de orden, higiene y seguridad.

BOLILLA 2:

Conocimiento y aplicación de la condiciones de seguridad e higiene en las maquinarias y equipos.

Torno o mesa de trabajo. Tendillos. Tablas. Cuchillos. Moldes. Palos de amasar. Brillas. Palines. Palas (bizcocheras, rondineras, etc.)

BOLILLA 3:

Conocimiento y manejo de los elementos y máquinas que componen el material de trabajo, amasadoras (lentas y rápidas), Cortadora. Amasadora. Trinchadora. Sobadora. Rebanadora. Batidora. Selladora. Ralladora. Hornos (gasoil, leña y gas). Tipos de hornos, continuos y rotativos.

BOLILLA 4:

Conocimiento y uso de los productos básicos que se emplean en las distintas secciones de una panadería: Harina. Levaduras. Productos Químicos. Leche. Salvado. Materias grasas etc.

BOLILLA 5:

Iniciación en los trabajos de menor complejidad: Limpieza de la cuadra, limpieza y mantenimiento de las máquinas. Cuidado e higiene de los útiles de trabajo.

Arrollado de tendillos. Maquinero. Estibado de bizcochos y galletas varias.

BOLILLA 6:

Ejecución de trabajos de mayor complejidad: Iniciación en el conocimiento de las técnicas y los procesos de elaboración.

Sobado de las masas. Estibado del pan. Ayudante de maestro de Pala (Palero)

BOLILLA 7:

Iniciación en los trabajos de pastelería y repostería.

Diversas composiciones: pasta para levadura, de horno, de freír, de hojaldre, etc. Cremas Básicas y derivados. Masitas secas. Bocados de copetín. Presentación y decoración: baños, decorados y adornos.

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	288
	Lengua	2	
	Fundamentos de Panadería y Pastelería I	4	
	Práctica Prof.	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	288
	Relaciones Humanas	2	
	Fundamentos de Panadería y Pastelería II	4	
	Práctica Prof.	4	
			576 Hs. Reloj del Oficio

Anexo VI - Resolución N° 306

1. Identificación del título "Empleado de comercio calificado"

2. Perfil Profesional

1. Diferencia entre despachante y vendedor.
2. Imagen personal : seguridad - responsabilidad - naturalidad - buena disposición - entusiasmo - iniciativa - flexibilidad - paciencia - buen humor
3. Habilidad para comunicarse: persuadir y cooperar.
4. Conocimientos sobre: El rol que cumple el empleado de comercio. Habilitación comercial. Trámites. Rubros, productos, mercaderías. Clientes. Proveedores. Técnicas de venta. Bancos. Documentos comerciales. Manejo de la caja, dinero. Tarjetas de crédito. Trabajo cooperativo.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

2.3. Área Ocupacional

En el saber hacer recuperar el sentido del trabajo como instancia creativa, transformadora y fundamentalmente dignificante.

Desempeñarse eficientemente en el comercio ya sea en emprendimientos propios, en sistemas cooperativos o bien en relación de dependencia.

Que realicen trámites bancarios y puedan llevar adelante un negocio en forma independiente.

3. Trayectoria Formativa Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Específica, y Prácticas Profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación.

Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación?

(Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-

* Esto llevara inexorablemente a preguntarse a si mismo (al menos mínimamente) quien soy? (aquí vemos carácter-temperamento , lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto Qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - que son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales. Solidaridad. Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los limites - externos e internos.-El limite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación: medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

Personal: Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental: mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico: vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación; oral, escrito, gestual, corporal

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.

Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.

Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.

Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto formativo referido a la ACTIVIDAD COMERCIAL I**

Unidad 1: ACTIVIDAD COMERCIAL - PARTE GENERAL

Comerciante: concepto, características generales, requisitos mínimos para su existencia.

Empresas comerciales, tipos. Empresas unipersonales, familiares. Sociedades comerciales, características, marco legal, sociedades de capital y de personas. Sociedad de responsabilidad limitada, concepto, características, funcionamiento, responsabilidad de los socios, distribución de utilidades y pérdidas. Sociedad anónima, requisitos, características especiales, funcionamiento, responsabilidad de los asociados.

Unidad 2: ACTIVIDAD COMERCIAL-PARTE ESPECIAL

AFIP. Rentas. Inspección general. CUIT. CUIL. Categoría de IVA. Monotributistas, responsables inscriptos.

Comercialización, compra, venta, conceptos, obligaciones del vendedor y comprador, diferencia entre bienes y servicios. Locación de servicios. Locación de obra.

La venta, diversas formas, oferta, aceptación de la oferta. Venta por mayor, venta por menor. Venta al contado, formas de pago: efectivo, cheque, tarjeta de débito, de crédito, venta por crédito personal, venta domiciliaria, venta en mostrador, venta telefónica, venta en supermercados.

Unidad 3: EMPLEO

Trabajo, concepto. Empleado. Empleador. Derechos y deberes en la relación laboral. Búsqueda de empleo. Elaboración de curriculum vitae. Entrevista. Aspectos a tener en cuenta para una entrevista positiva. Incorporación como empleado. Trámites. Contratación legal, sueldo, remuneración, sueldo por comisiones, obra social, aportes y contribuciones, recibo de sueldo, características t requisitos mínimos, jubilación. Empleo en negro.

Unidad 4: EMPLEADO DE COMERCIO: SECTOR VENTAS

Diferencia entre vendedor y otro tipo de personal. Normas de conducta, comportamiento, aspecto personal, horario, jefe de ventas, respeto recíproco, facultades de dirección.

Características del buen vendedor, conocimiento de los productos y servicios ofrecidos, productos masivos y selectivos, exhibición de productos según el comercio, locales comerciales, supermercados: reposidores externos, precios, lista, contado, descuentos, código de barra. Orden y limpieza del local.

Unidad 5: EMPLEADO DE COMERCIO: SECTOR DEPÓSITO

Recepción de mercaderías, remito, elementos del remito, detalle de mercaderías, fecha, control, tipo de venta, conformidad o no en la entrega.

Tipos de productos, productos embalados, sueltos. Productos perecederos, continuidad de la cadena de frío, fecha de vencimiento, roturas. Orden y limpieza del depósito.

Unidad 6: EMPLEADO DE COMERCIO: SECTOR CAJA

Cobro a clientes, cobro contado, cobro en cuotas, sistema de contralor fiscal, emisión de facturas por sistema, factura manual, tickets, facturas A y C, sistema de posnet para pagos con tarjetas de débito y de crédito, cierres de caja, rendiciones, autorizaciones para retiro en efectivo. Manejo de dinero, responsabilidad, manejo de monedas extranjeras, tipos de cambio, venta a turistas extranjeros, tax free. Detección de billetes falsos.

Unidad 7: EMPLEADO DE COMERCIO: SECTOR ADMINISTRATIVO

Control de facturas, recibos, nota de crédito, control de pagos. Manejo de fondo fijo. Rendición, control de stock, inventarios contables y reales de mercadería.

Cierre de ejercicios mensuales y anuales.

Trámites bancarios. Bancos: funcionamiento, trámites bancarios, pagos, depósitos, retiro de fondos, cuentas corrientes, cajas de ahorro, plazo fijo. Cheques diferentes tipos, cheque al portador, nominales, cruzados. Transferencias a otras cuentas, cajero automático, home banking.

- **Aspecto formativo referido a la ACTIVIDAD COMERCIAL II**

Unidad 1: LA EMPRESA

Empresa: Visión. Misión. Valores. Objetivo. Estrategia. Manual de procedimientos. Definición conceptual. Empresas familiares. Concepto. Nacimiento. Formación. Tipo de productos y servicios que comercializa. Análisis de Francis Ford Coppola y John Davis.

Trabajo práctico sobre Pymes en Bariloche.

Unidad 2: CONSUMIDOR

Concepto. Consumidor potencial. Segmentación. Estímulos del consumidor para comprar. Respuestas del consumidor ante estímulo. Comportamiento del consumidor. Fidelización de los clientes. Poder de negociación. Atención al cliente. Manual de procedimientos. Influencias del vendedor ante al cliente. Asesoramiento. Impacto al vendedor.

Unidad 3: ORGANIZACIÓN DE VENTAS

Empleado. Búsqueda de empleo. Elaboración de currículum vitae. Entrevista. Manual de procedimientos. Atención al cliente. Presentación propia. Imagen vendedor. Valores. Principios. Jerarquías dentro de una empresa. Respeto. Líder. Grupos de venta. Venta personal. Venta directa. Venta en efectivo. Venta con tarjeta de crédito, débito. Facturación. Manejo de caja. Tax free. Moneda extranjera.

Unidad 4: PRODUCTO

Concepto. Tipo de productos. Bienes duraderos, no duraderos. Servicios. Bienes de consumo. Bienes de uso común. Artículos de impulso. Artículos de urgencia. Posicionamiento. Marca. Imagen de marca. Imagen de producto. Packaging o embalaje. Presentación del producto. Ubicación de un producto en vidriera. Venta del producto + servicios.

Supermercados. Ubicación de un producto en góndola. Material de promoción. Repositor.

Unidad 5: PROVEEDORES

Poder de negociación. Tipo de proveedores. Bonificaciones. Descuentos. Relación con los proveedores. Consignación de productos. Facturación. Remitos. Control de stock. Transporte. Flete. Facturación según proveedores. Facturación según transporte. Ferias. Eventos. Desfiles. Colecciones. Temporadas.

Unidad 6: COMPETIDORES

Posición competitiva. Competidores potenciales. Productos sustitutos. Competidor líder. Competidor por diferenciación. Competidor por alta segmentación. Competidor por tamaño y posición de la empresa.

Unidad 7: PRECIO

Fijación de precios según la empresa. Tipos de precios. Descuentos por pago. Descuentos por cantidad. Descuentos por temporada. Descuentos por promociones.

Unidad 8: PUBLICIDAD, PROMOCIÓN y RELACIONES PÚBLICAS

Concepto de publicidad. Medios: ventajas y desventajas. Concepto de promoción. Tipos de promociones. Ventas personales concepto. Características. Concepto de relaciones públicas. Proceso de comunicación. Utilización de estos conceptos dentro de una empresa.

3.4. Prácticas Profesionalizantes

Se realizarán mediante la adecuación del aula como ámbito de trabajo, representado cada uno de los aspectos propios del oficio tales como: recepción de un cliente, amabilidad, atención cordial, conocimiento y descripción de la mercadería a la venta, etc. Es decir integrando todos los conocimientos y destrezas adquiridas y transferirlas a situaciones propias del oficio. Afianzando

actitudes de ética profesional: responsabilidad, prolijidad, honradez, espíritu de iniciativa, afabilidad, creatividad. Demostrando conocimiento y actualización en las últimas informaciones sobre distintos rubros, productos y mercaderías y en diferentes disposiciones sobre tarjetas de crédito, débito, documentos bancarios y facturación.

3.5. Carga Horaria

Año	Asignaturas	Horas Cátedras	
		Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	360
	Lengua	2	
	Actividad Comercial I	4	
	Educación Física (Optativa)	2	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	288
	Relaciones Humanas	2	
	Actividad Comercial II	4	
	Práctica II	4	
			648 Hs. Reloj del Oficio

Anexo VII - Resolución N° 306

1. Identificación del título: "Auxiliar de cocina"

2. Perfil Profesional

Auxiliar responsable de asistir al cocinero en el alistamiento de los materiales, insumos y preparaciones básicas que se utilizarán en la elaboración de platos destinados a integrar un menú.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

2.3. Área Ocupacional

El oficio permite la inserción de los alumnos en relación de dependencia en diversos sitios tales como: cocinas de establecimientos hoteleros, rotiserías, casas de comidas rápidas, reposterías, así como por cuenta propia en la elaboración y venta de productos.

3. Trayectoria Formativa (Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Específica, y Prácticas Profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación.

Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación?

(Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-

* Esto llevará inexorablemente a preguntarse a sí mismo (al menos mínimamente) ¿quién soy? (aquí vemos carácter-temperamento, lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto ¿Qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.))

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - que son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales.

Solidaridad. Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los límites - externos e internos.-El límite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación: medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

Personal: Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental: mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico: vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación: oral, escrito, gestual, corporal

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.

Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.

Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.

Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto Formativo referido a los Fundamentos teóricos de cocina**

Conocer la tecnología correspondiente a los materiales, herramientas, elementos y maquinarias de trabajo.

Utilizar correctamente herramientas específicas y maquinarias.

Aplicar normas de mantenimiento, limpieza, conservación de materiales, herramientas y maquinarias. Y especial cuidado en la higiene personal.

Desarrollar actitudes de solidaridad y cooperación.

Construir permanentemente aspectos inherentes a su identidad ocupacional.

Medir y operar con cantidades de distinta magnitud (peso, capacidad, longitud, tiempo, temperatura) utilizando medidas convencionales y no convencionales de uso frecuente.

Apreciar la calidad de los alimentos, su función en la alimentación y su relación con la salud.

Conocer y elaborar masas básicas.

Conocer y elaborar distintas variedades de carnes: vacuna, ovina, porcina, de caza (silvestre), aves, pescados y mariscos.

Conocer los condimentos, especias finas, hierbas, sales especiadas, etc.

Conocer y utilizar con intencionalidad estética, los instrumentos, materiales, procedimientos y técnicas de confitería y repostería.

- **Aspecto Formativo referido a la nutrición y dietoterapia**

Nutrición. Concepto. Alimento. Principio Alimentario. Sustancias alimenticias. Producto alimenticio. Conceptos. Fases de la nutrición humana. Grupos de alimentos según su misión en el organismo. Leyes de alimentación.

Los principios alimenticios: composición, función. Alimentos que los contienen. Excesos. Carencias. (Hidratos de carbono, proteínas, grasas, vitaminas, minerales y aguas.

Higiene alimentaria. La alimentación en las distintas etapas de la vida (el lactante, niño, adolescente, adulto, anciano, embarazadas. Lactancia.

Características de los principales alimentos: leche, huevos, carnes, cereales, legumbres, frutas y verduras. Formas de preparación de alimentos.

Dieto terapia: concepto. Principios dietéticos en el tratamiento, las enfermedades de aparato digestivo. Enfermedades hepáticas. Diabetes. Cardíacas. Obesidad. Renales y pacientes quirúrgicos.

Rehabilitación del desnutrido.

3.4. Prácticas Profesionalizantes

El objetivo principal del oficio es introducir, ambientar, y familiarizar al alumno con el Arte Culinario, basado principalmente en la formación de buenos auxiliares

de cocina. Dando inicio a una de las principales herramientas de trabajo, destacando la importancia de contar con buena predisposición para la apropiada recepción de órdenes y tareas designadas por los jefes de partida. Realizar actividades de práctica dentro de un ambiente real y palpable para el alumno.

Realización de trabajos de investigación, prácticos, de desarrollo personal y en conjunto. Contando con un amplio conocimiento teórico de la cocina y elaboración de diversos trabajos culinarios en fiambrería, comidas, pastas, salsas, pescados, carnes, repostería, tartas y pasteles, entre otros.

Las tareas se desarrollarán en una cocina especialmente diseñada a tal efecto y contará con los utensilios y maquinarias necesarias a fin de a fin de cumplir con los requerimientos de higiene y seguridad necesarios y exigidos por Bromatología para la manipulación de alimentos.

3.5. Carga Horaria

Año	Asignaturas	Horas Cátedras	
		Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	360
	Lengua	2	
	Cocina General I	4	
	Educación Física (Optativa)	3	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	360
	Relaciones Humanas	2	
	Cocina General II	4	
	Nutrición	2	
	Práctica II	4	
			720 Hs. Reloj del Oficio

Anexo VIII - Resolución N° 306

1. Identificación del título: "Auxiliar de farmacia Comercial. Hospitalaria e Industrial"

2. Perfil Profesional

Conocimiento de los mecanismos de trabajo en el laboratorio productor de medicamentos. Conocimientos de farmacia Hospitalaria, con manejo de nombres de monodrogas, material biomédico y antisépticos. Poseer conocimientos de medidas de bioseguridad industrial y personal a efectos de evitar accidentes en el trabajo. Desempeñarse en Farmacias Comerciales con óptima atención al público.

El desempeño del Auxiliar, estará siempre bajo la supervisión de un profesional, Técnico o Farmacéutico.

Conductas y Aptitudes: Responsable, Puntual, Respetuoso. Exigente en líneas de higiene. Orden y organización. Gran sentido de la Creatividad. Buen sentido de la estética y de lo ético. Comunicativo. Espíritu de Superación. Solidario. Amable. Objetivo. Claro. Preciso. Criterioso, buena presencia, honrado, confiable, leal, seguro de si mismo, discreto, disciplinado y comunicativo.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

Manejo adecuado de las técnicas de trabajo para elaborar comprimidos, capsulas, polvos, cremas, líquidos. Control de stock y condiciones de almacenamientos de los depósitos de todos los elementos que se manejan en salud. Dispensación de medicamentos, material biomédico y productos antisépticos en la Farmacias Hospitalaria. Recepción y control de pedidos, interpretación de recetas. Atención de pedido de consultorio externos centros periféricos, quirófanos, servicios de urgencias y servicios de interacción. Facturación, manejo de Obras Sociales.

2.3. Área Ocupacional

Farmacias Comerciales - Hospitalarias Laboratorios Productores de medicamentos- Depósitos de Salud Publica.

3. Trayectoria Formativa (Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Específica, y Prácticas Profesionalizantes)

- Provenientes del campo de la Matemática:

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.

- 5) a. Noción de proporción. Cálculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación.

Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida

(grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación?

(Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-

* Esto llevará inexorablemente a preguntarse a sí mismo (al menos mínimamente) ¿quién soy? (aquí vemos carácter-temperamento, lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto ¿Qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - ¿qué son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales.

Solidaridad. ¿Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los límites - externos e internos.-El límite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso.-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación: medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

Personal: Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental: mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico: vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación: oral, escrito, gestual, corporal.

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.
Colores de señalización: definiciones y diferencias.
Identificación de salidas y rutas de escape por señales.
Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.
Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.
Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.
Aparatos que pueden desarrollar presión interna.
Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.
Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.
Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)
Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.
Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.
Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto formativo referido a la ANATOMIA Y FISIOLÓGÍA**

El organismo humano. Conceptos de anatomía, fisiología. Célula: definición, sus partes, distintas formas y dimensiones. Elementos de la célula, principales y accesorios. Fisiología de la célula, sus funciones. Reproducción celular: directa e indirecta.

Histología, definición y generalidades. Estructura y función de cada tipo de tejido. Tejido epitelial, correctivo, muscular y nervioso.

Osteología, definición y generalidades. Partes del esqueleto humano. Estructura y fisiología. Articulaciones, generalidades y clasificación. Estructura y función.

Miología, descripción de los músculos lisos, estriados y cardíacos. Estructura de los músculos. Fisiología muscular. Propiedades del músculo esquelético, contractilidad, elasticidad y tonicidad. Excitabilidad muscular. Tipos de contracciones. Fatiga muscular.

Aparato circulatorio, breves conceptos sobre su anatomía y esquema de circulación. Presión arterial. Función circulatoria. Revolución cardiaca, sístole y diástole. Ruidos cardíacos.

Aparato respiratorio, generalidades, sus partes. Fisiología de la respiración. Frecuencia respiratoria. Ventilación pulmonar. Capacidad vital. Capacidad pulmonar. Regulación de la respiración.

Aparato digestivo, sus partes. Características de cada una. Fisiología de la digestión. Principios químicos de los alimentos. Absorción.

Aparato excretor. Anatomía y fisiología del aparato urinario. Filtración glomerular. Formación de la orina. Funciones del riñón. Micción. Glándulas endocrinas: hipófisis, páncreas, tiroides, paratiroides. Glándulas sexuales.

Aparato genital. Generalidades anatómicas del aparato genital masculino y femenino. Hormonas que intervienen.-

- **Aspecto Formativo Referido a la Química General:**

Concepto de cuerpo, materia, sustancia. Estados de agregación de la materia. Cambios de estados. Propiedades intensivas y extensivas de la materia. Sistemas materiales. Clasificación. Sistema homogéneo y heterogéneo. Fase y componente. Métodos de separación y fraccionamiento.

Soluto y solvente. Soluciones. Solubilidad. Concentración de las soluciones. Soluciones saturadas, no saturadas y sobresaturadas, diluidas y concentradas. Porcentaje de peso. Porcentaje de volumen. Molaridad y normalidad.

Átomos y moléculas. Partículas subatómicas (protones, neutrones y electrones)

Número másico y atómico. Isótopos. Molécula. Peso atómico. Peso molecular.

Tabla Periódica de Mendeleiev. Grupo y Período. Gases inertes, elementos representativos, de transición y de transición interna.

Uniones químicas. Notación de Lewis. Tipos de uniones. Reacciones químicas. Formación de óxidos, ácidos, hidróxidos, oxácidos, hidrácidos y sales

Química orgánica. El átomo de carbono. Hidrocarburos. Grupos funcionales. Compuestos oxigenados. Alcoholes. Aldehídos. Cetonas. Éteres. Esteres. Ácidos. Aminas. Amidas. Nomenclatura.

- **Aspectos Formativos Referido a las Nociones Básicas de Farmacología**

Célula. Unidad anatómica y funcional de los seres vivos. Estructura y función.

Nociones básicas de farmacología. Drogas. Forma farmacéutica. Farmacopea. Fórmula magistral y oficial. Vehículo. Excipiente. Medicamento. Genérico. Dosis efectiva. Dosis letal. Dosis tóxica

Vías de administración. Agonistas y antagonistas. Sinergismo. Receta.

Mucolíticos. Broncodilatadores. Terapia de alergias y el asma.

Vacunas y sueros. Inmunización pasiva y activa

Psicotrópicos

Estimulantes y depresores. Antiepilépticos y anticonvulsivos.

Drogas de abuso. Clasificación. Dependencia. Adicción

Terapia antibacteriana. Uso y abuso de los ATB

Antiparasitarios. Antimicóticos. Asepsia. Desinfección.

Diabetes. Insulina. Precauciones.

Hipoglucemiantes orales.

Terapia del aparato circulatorio y renal.

Reguladores de la función cardíaca. Glucósidos cardiotónicos. Betabloqueantes.

Hipotensores. Diuréticos.

Terapia del aparato digestivo.

Antiulcerosos. Antieméticos. Reguladores del tono y de la motilidad intestinal.
Antidiarreicos. Antiespasmódicos.
Minerales y vitaminas.
Terapias hormonales. Complemento de la función tiroidea.
Terapias del dolor.

- **Aspectos Formativos referido a la HIGIENE**

Higiene. Reseña histórica. Concepto y alcances
Necesidades Básicas: Teoría de Maslow - Teoría de Mac Neef.
Calidad de vida. Proceso salud-enfermedad. Historia de la salud. Historia de la enfermedad.
Clasificación de las enfermedades.
Acciones de promoción, protección y prevención.
Salud Pública: Concepto. Organización a nivel mundial, nacional, provincial y municipal.
Derechos y obligaciones sobre la salud. Constitución Nacional (Artículo 14 y 14 bis) Constitución Provincial. Protección al paciente. Ley de ejercicio de las profesiones de salud.
Contexto del ser humano: Urbanismo, agua, aire, suelo. Factores favorecedores y desfavorecedores.
Acciones saludables en las etapas de la vida. Embarazo, parto y puerperio. La infancia, la niñez y la adolescencia. Adultez y ancianidad.
Inmunidad: Activa y pasiva. Calendario de vacunación.
Nutrición: Ovalo de la alimentación
Enfermedades infectocontagiosas: TBC. HIV. Hepatitis. Enfermedades venéreas.
Enfermedades respiratorias.
Enfermedades metabólicas: Diabetes. Hipo e Hipertiroidismo. Insuficiencia renal.
Adicciones. Trastornos alimentarios: Anorexia y Bulimia
Bioseguridad Institucional. Bioseguridad Social: Primeros Auxilios.

3.4 Prácticas Profesionalizantes

OFICIO: AUXILIAR DE FARMACIA INDUSTRIAL

Introducir a los alumnos en el conocimiento básico del oficio entrenando a los mismos en los procesos previos del trabajo de manufactura de medicamentos como son la recepción de materia prima para tal fin, los procesos de producción, el empaque, el almacenaje de productos terminados en cuarentena, los controles de calidad de los mismos, el manejo del deposito manejando stock, formas de almacenaje y de distribución de los mismos en la provincia.

Manejar con solvencia el instrumental metrologico del laboratorio los equipos de producción, etc, principios activos, excipientes, técnicas de trabajo, normas de empaque, etiquetado, y el correcto almacenamiento de los medicamentos.

Concienciar al alumno en el correcto desempeño del oficio, con responsabilidad y eficiencia tomando conocimiento que será parte de un equipo de salud luego de su graduación.

Alcanzar con la práctica el conocimiento de los mecanismos de trabajo en el laboratorio productor de medicamentos.

Conocer las medidas de bioseguridad industrial a los efectos de evitar accidentes en el laboratorio.

Conocer con la practica como funciona una farmacia hospitalaria, manejando nombres de monodrogas, material biomédico y antisépticos, pedido de consultorio externo, centros periféricos, quirófano, servicio de urgencia y servicio de internación.

Interiorizarlo acerca de la recepción de todos estos elementos en los depósitos correspondientes, conociendo el manejo de ficheros, almacenamiento y conservación de los medicamentos.

PROPÓSITO

El alumno familiarizado con la terminología adecuada, manejando adecuadamente las técnicas de trabajo y las normas seguidas para las buenas practicas de manufacturas de los medicamentos, como así también la dispensación de medicamentos, material biomédico y productos antisépticos en la farmacia hospitalaria, conociendo cuales son los mecanismos de recepción, fichaje, control de stock y condiciones de almacenamiento en los depósitos de todos los elementos que se manejan en salud, esto le permitirá insertarse en el campo laboral con los conocimientos básicas para el correcto desempeño de su oficio.

METODOLOGÍA DE TRABAJOS PRACTICOS.

El alumno deberá realizar sus prácticos en :

1. En el Laboratorio Productor de Medicamentos de la Provincia de Río Negro:
El alumno deberá pasar por los siguientes sectores de producción a) COMPRIMIDOS - CAPSULAS b) POLVOS c) CREMAS d) LIQUIDOS e) EMPAQUE f) DEPOSITO.
2. En el deposito general de salud.
3. Farmacia Hospitalaria.

El alumno deberá pasar por todos los sectores antes mencionados, debiendo aprobar cada sector en una entrevista que tendrá con los docentes del Laboratorio.

Para aprobar la totalidad de los trabajos prácticos el alumno deberá rendir la totalidad de los sectores en un examen donde se evaluara los conocimientos adquiridos en todos los prácticos (ítem 1, 2, 3.)

PROGRAMA DE TRABAJOS PRACTICOS:

SECTOR DEPÓSITO.

Conocer los trámites correspondientes a la recepción de todas las mercaderías que ingresan por depósito, su forma de registro de ingreso y de egreso, condiciones de almacenamiento de acuerdo al tipo de mercadería, (teniendo en cuenta vencimientos, ambientes, etc.)

Conocer los mecanismos de envío de todos los materiales a los distintos puntos de la provincia confeccionando los pedidos de acuerdo al sistema implementado actualmente, manejando las fichas de stock, registrando las entradas y las salidas de los mismos.

Conocer especialmente la recepción de las drogas, excipientes, envases y material de empaque que ingresen para el Laboratorio Productor de medicamentos, manejando correctamente las normas de seguridad y de acuerdo a lo especificado en la correspondiente orden de provisión.

SECTOR FARMACIA HOSPITALARIA.

a) Iniciación del oficio.

Conocimiento de la farmacia, depósito y otras dependencias que pertenecen al servicio de farmacia. Generalidades sobre el trabajo en el hospital. Interrelación de la farmacia con otras áreas del hospital.

b) Realización de formulas simples.

Fraccionamiento de polvos, (conocimiento del manejo de una balanza granataria, nociones de pesada). Preparación de soluciones, diluciones, porcentajes, medidas volumétricas.

c) Recepción de medicamentos.

Control de medicamentos verificando fechas de vencimientos, ubicación de estanterías según nombre de la droga, dosis y acción farmacológica de las principales drogas.

Conocimiento de los psicofármacos.

d) Tarea administrativa.

Conocimiento de las estadísticas mensuales. Libro recetario y de estupefacientes.

Archivo de recetas. Control de consumo.

e) Atención del depósito de la farmacia.

Recepción de medicamentos y material biomédico. Registro de proveedores. Control de órdenes de provisión y mercaderías que ingresan al mismo. Control de fecha de vencimiento. Control de stock general y registro de stock mínimo.

f) Atención al Público.

Lectura e interpretación de recetas. Conocimiento de los requisitos necesarios para la dispensación de psicotropicos. Responsabilidad que implica la dispensación de medicamentos y sus implicancias.

LABORATORIO PRODUCTOR DE MEDICAMENTOS:

COMPRIMIDOS - CAPSULAS:

Técnicas de compresión (vía directa, vía seca, vía húmeda, etc.) adquirir conocimientos básicos sobre: pesada, tamizado, mezclado, humectación, granulado, secado y compresión. Limpieza, puesta a punto y manejo correcto del instrumental necesario para cada etapa.

POLVOS

Técnicas de preparación (pesada, mezclado y dosificación) Manejo correcto del molino mezcladora y dosificadora de polvos.

LIQUIDOS - CREMAS

Conocer el modus operandi de las distintas formulas de cremas y líquidos, manejando adecuadamente el instrumental para tal fin: Homogeneizadora, maquina dosificadora y cerradora de pomos.

El alumno deberá conocer la acción farmacológica y las dosis de cada una de las formas farmacéuticas elaboradas en este laboratorio.

EMPAQUE

Conocer adecuadamente los mecanismos y medios de empaque de los distintos productos elaborados en este laboratorio (codificación, fecha de vencimiento, correcto rotulado de los mismos, etc.)

AUXILIAR DE FARMACIA HOSPITALARIA.-

INICIACIÓN DEL OFICIO: Conocimiento de la farmacia, depósito y otras dependencias que pertenecen a la Farmacia de un Hospital. Generalidades sobre el trabajo en un Hospital. Interrelación de la Farmacia con otras áreas del Hospital.

REALIZACIÓN DE FORMULAS SIMPLES: Fraccionamiento de polvos. Preparación de soluciones. Nociones sobre Farmacopea Nacional Argentina.

RECEPCIÓN DE MEDICAMENTOS: Control de medicamentos por fecha de vencimiento. Ubicación en la estantería según droga y dosis. Forma farmacéuticas, aplicaciones y diferencias entre ellas. Acción farmacológica de las principales drogas. Conocimientos de psicofármacos.

TRABAJOS ADMINISTRATIVOS: Conocimiento de las estadísticas mensuales. Libros Recetarios y Estupefacientes. Archivo de recetas. Control de consumos.

ATENCIÓN DEL DEPOSITO DE LA FARMACIA: Recepción de los medicamentos. Registro de proveedores. Control de ordenes de ordenes de

provisión y mercadería que ingresa. Control de stock. Control de la fecha de vencimiento.

ATENCIÓN AL PÚBLICO: Lectura e interpretación de las recetas. Conocimiento del expendido de psicofármacos. Responsabilidad que implica el expendido de medicamentos.

AUXILIAR DE FARMACIA COMERCIAL.

Iniciación en el Oficio: Conocimientos del depósito, laboratorio y aspectos generales de expendio: guardado y limpieza de utensilios. Ubicación de medicamentos: por abecedario.

Laboratorio, forma farmacéutica, usos farmacéuticos. Realización de mandados y trámites.

Realización de trabajos simples: fraccionamiento de yerbas, polvos y líquidos. Preparación de formas simples, líquidos, pastas, polvo, pomadas.

Recepción de medicamentos: control de medicamentos y ubicación de los mismos, aplicando los conocimientos seis lados en el apartado I.

Realización de trabajos mas completos: elaboración de cápsulas y tabletas(óvulos, esterilización, supositorios, ampollas).

Atención del depósito de medicamentos: control de la fecha de vencimiento de los vencimientos de los medicamentos, extracción (retiro) y devolución de los mismos según las normas establecidas por los laboratorios. Confección de notas de devolución: preparación de encomiendas.

Atención al público: lectura e interpretación. Manejo de listado de medicamentos y productos farmacéuticos y de perfumería preparación de boletas, facturación para obras sociales. Aspectos relativos a reglamentaciones de salud publica sobre horarios, guardias y expendio de medicamentos, reglamentaciones de obras sociales.

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	504
	Lengua	2	
	Anatomía y Fisiología	4	
	Química General	2	
	Nociones de Farmacología	4	
	Educación Física (Optativa)	2	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	288
	Relaciones Humanas	2	
	Higiene	3	
	Práctica II	4	
			792 Hs. Reloj del Oficio

Anexo IX - Resolución N° 306

1. Identificación del título: "Auxiliar en Peluquería"

2. Perfil Profesional

Mediante el aprendizaje del citado oficio podrán realizar por su cuenta y, con un mínimo de inversión tareas de lavado, masaje capilar, corte, brushing, planchados, permanentes, peinados, tinturas, y demás técnicas propias de un auxiliar en Peluquería.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

2.3. Área Ocupacional

El oficio Peluquería presenta una interesante salida laboral ofreciendo alternativas que van desde la atención domiciliaria de los clientes, la apertura de pequeños locales en los hogares, el trabajo en relación de dependencia o bien la atención de un salón propio o en salones de belleza, estudios fotográficos, cine, TV, etc. Vale decir que, de acuerdo a las posibilidades de los futuros egresados tendrán estos un amplio espectro por delante, desde un sencillo lavado de cabeza a un corte de pelo moderno no exento de dificultad. Entre estos dos extremos, todo un abanico de técnicas, nuevas o tradicionales, exigen del profesional de peluquería un aprendizaje teórico-tecnológico y práctico que le permita acomodarse continuamente a las nuevas tendencias que marca la moda.

3. Trayectoria Formativa (Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Específica, y Prácticas Profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación.

Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona: -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación?

(Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento

(primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-

* Esto llevará inexorablemente a preguntarse a sí mismo (al menos mínimamente)

quien soy? (aquí vemos carácter-temperamento , lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto Qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - que son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales. Solidaridad. Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los límites - externos e internos.-El límite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación: medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

Personal: Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental: mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico: vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación: oral, escrito, gestual, corporal.

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.

Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.

Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.

Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto formativo referido a la Peluquería I**

Unidad 1: El pelo fisiología y características. Sus partes y funciones. Distintas clases de pelo. Diagnóstico. Enfermedades del cuero cabelludo. Tratamientos o derivaciones. Profesionales. Limpieza y aseo personal. Lavado de cabeza: teoría diagnóstica y práctica. Trato con el cliente.

Conocimiento de las herramientas de trabajo. Uso e higiene de las mismas: desinfección, esterilización.

Unidad 2: Técnica para la colocación de rulos. Diferentes productos.

Técnica para la colocación de bigudíes. Uso correcto del producto según el tipo de cabello.

Organización de una peluquería. Trato con el cliente y compañeras/os de trabajo.

Profundizar la seguridad e higiene tanto personal como en general.

Unidad 3: Baño de crema: técnica y productos.

Brushing: técnica. Uso correcto de herramientas.

Planchita: técnica y uso correcto de herramientas.

Buclera: técnica y uso correcto de herramientas.

Unidad 4: Trenzas: utilización de la trenza como complemento del peinado.

Desarrollo de la creatividad individual en peinados.

Utilización de rulos y buclera.

Peinados casuales y de fiesta.

Bases permanente: métodos directo e indirecto.

Unidad 5: Introducción al corte. Cortes clásicos de hombre y mujer. Cortes

melenas, desmechado. Corte con máquina eléctrica.

- **Aspecto formativo referido a la peluquería II**

Unidad 1: Técnicas de lavado. Enjuague. Masajes capilares. Práctica de lavado.

Manipulación del cabello en el corte.

Unidad 2: Diagnóstico del cabello. Trabajos color sobre el cabello directo, con diagnóstico y terminación. Canas: tratamiento. Porcentaje de canas, porcentaje de pelo natural.

Elaboración de mechas y bloques con diseño y culminación.
 Color y peinado. Desarrollo de tinturas con cambio de color. Oscurecimiento.
 Decoloración. Altura. Prepigmentación. Decapage. Reconocimiento de colores.
 Reflejos: distintos niveles de decoloración según objetivo ó coloración.

Unidad 3: Permanente. Distribución de diferentes formas de bigudíes. Aplicación de liquido permanente. Neutralizante. Detalles de protección de clientes.
 Terminación con corte y secado.

Unidad 4: Alisado. Protección. Neutralizado. Lavado y terminación. Fijación.

3.4. Prácticas Profesionalizantes

En cuanto al aspecto práctico el oficio se estructura dentro del edificio a partir de la adecuación del aula con los elementos, materiales y accesorios necesarios en todo salón tales como: shampoo, acondicionadores, tinturas, líquidos para bases y alisados, espejos, peines, cepillos, tijeras, secadores de pelo, lava-cabezas, planchitas, bigudíes, rúleros, capas, gorras térmicas, entre otros. Realizando lavados, cortes de cabello, color, alisados, bases así como las diferentes técnicas de peinados para diferentes eventos tales como novias, cumpleaños, fiestas, desfiles, de calle, de noche. Todo ello aplicado en distintas edades y tanto en femeninos como masculinos.

Y fuera del ámbito escolar, atendiendo en especial la realización de cortes en distintas escuelas públicas, en comedores comunitarios, etc. Asimismo de realizan prácticas en el salón de la Profesora. De ésta manera se aplican los distintos trabajos en un ambiente similar al de una Peluquería siempre bajo la supervisión de la Docente a cargo del oficio, quien realiza el seguimiento y da las instrucciones para que luego las alumnas realicen la tarea.

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	360
	Lengua	2	
	Peluquería I	4	
	Educación Física (Optativa)	3	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	288
	Relaciones Humanas	2	
	Peluquería II	4	
	Práctica II	4	
			648 Hs. Reloj del Oficio

Anexo X - Resolución N° 306

1. Identificación del título "Auxiliar en cosmetología"

2. Perfil Profesional

Las egresadas estarán capacitadas para aplicar las técnicas de limpieza de cutis, belleza de manos y pies, humectación, nutrición tratamientos y realizar el mantenimiento preventivo y/o regenerativo a fin de evitar el envejecimiento prematuro en diferentes tipos de piel, podrán desenvolverse en el ámbito de un salón de belleza como auxiliares de la Cosmetología.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

2.3. Área Ocupacional

El oficio presenta una interesante salida laboral ofreciendo alternativas que van desde la atención domiciliaria de los clientes, la apertura de pequeños locales en los hogares, el trabajo en relación de dependencia ya sea en Salones de belleza, Spa, Hoteles, o bien la apertura de un salón propio. Vale decir que, de acuerdo a las posibilidades de los futuros egresados tendrán estos un amplio espectro por delante.

3. Trayectoria Formativa (Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Específica, y Prácticas Profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación.

Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación?

(Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-

* Esto llevara inexorablemente a preguntarse a si mismo (al menos mínimamente) quien soy? (aquí vemos carácter-temperamento , lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto Qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - que son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales. Solidaridad. Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los limites - externos e internos.-El limite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación: medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

Personal: Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental: mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico: vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación: oral, escrito, gestual, corporal

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto formativo referido a la anatomía y fisiología:**
 1. Cosmetología. Definición. Generalidades. Asepsia. Antisepsia. Esterilización. Terminología.
 2. La célula. Estructura. Fisiología.
 3. Tejidos .Definición. Clasificación. Fisiología tisular. Reseña de cada uno de los tejidos del cuerpo humano.
 4. Osteología. Generalidades. Generalidades de artrología. Generalidades de miología. Cabeza ósea.
 5. Miología. Generalidades. Musculatura en general. Músculos de expresión y de masticación.
 6. Generalidades de aparatos y sistemas. Reseña de cada uno.
 7. La piel. Estructura. Capas cutáneas. Características.
 8. Fisiología de la piel. Irrigación. Glándulas. Capas. Epicutáneas. Manto aéreo. Folículo piloso. Pelo. Uñas. Fisiología. Alteraciones.
 9. Lesiones elementales primarias y secundarias. Patologías acné. Rosácea. Etc.
 10. Masajes faciales. Características y funcionalidad.

11. Salud. Alimentación. Metabolismo.
12. Química cosmetológica. Generalidades. Fenómenos físicos y químicos. Materia estados. Dispersiones. Soluciones. PH. Aceites. Ceras. Vitaminas. Sustancias de interés cosmético. Cosmética de hierbas y flores.

- **Aspecto formativo referido a la cosmetología I**

1. Cosmetología. definición. alcances. Distinción con cosmiatría.
2. Tipos de piel clasificación. caracterización de cada uno.
3. Higiene facial. Autolimpieza. Maniobras para cada paso. Productos. Uso y cuidados.
4. Tejidos. Piel. Estructura. Características de cada una.
5. Patologías dermatológicas de la piel: lesiones primarias y secundarias. Higiene facial profunda.
6. Observación y tratamiento en distintos tipos de piel con rosácea, acné, fotoenvejecida, arrugas, máculas, etc.
7. Masajes, masajes faciales, beneficios en los distintos tratamientos.
8. Noción de aparatología.
9. Piel del hombre. Características

- **Aspecto formativo referido a la cosmetología II**

UNIDAD N°1: Química cosmetológica II-Componentes de emulsiones cosméticas, soluciones, lociones, geles y espumas. Penetración de un cosmético- principios activos-Conservantes, colorantes y perfumes.

UNIDAD N° 2: Conceptos de Humectación y Nutrición: diferencias y tratamientos. Envejecimiento y fotoenvejecimiento de la piel. Prácticas.

UNIDAD N° 3: Masajes de recuperación facial: Payot, Wislocky. Tratamientos completos. Prácticas.

UNIDAD N° 4: Diagnóstico diferencial: acné: distintas formas clínicas; tratamientos. Rosácea: probables etiologías. Hirsutismo-Hipertrichosis.

UNIDAD N° 5: Introducción al Drenaje Linfático Manual. Maniobras; técnica de Vodder.

UNIDAD N° 6: Introducción al maquillaje. Breve reseña histórica; los bellos antepasados. Las nuevas técnicas. Visajismo. Prácticas.

UNIDAD N° 7: Tratamientos corporales: espalda, miembros inferiores. Fangoterapia. Técnicas de SPA- Algoterapia. Prácticas.

UNIDAD N° 8: Concepto de Peeling-AHAS-ácido glicólico, mandélico.

UNIDAD N° 9: Aplicación práctica de los distintos métodos y tratamientos en gabinete.

3.4. Prácticas Profesionalizantes

En cuanto al aspecto práctico el oficio se estructura dentro del edificio a partir de la adecuación del aula con los elementos, materiales y accesorios necesarios en todo salón tales como: espejos, toallas, lupas, cremas, alicates, máscaras de vapor, capas, gorras, entre otros.

De ésta manera se aplican los distintos trabajos en un ambiente similar al de un Salón de Belleza siempre bajo la supervisión de la Docente a cargo del oficio, quien realiza el seguimiento y da las instrucciones para que luego las alumnas apliquen y desarrollen las diferentes técnicas de manera adecuada, así como puedan realizar el diagnóstico correcto de los distintos tipos de piel.

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	396
	Lengua	2	
	Cosmetología I	4	
	Anatomía y Fisiología	4	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	288
	Relaciones Humanas	2	
	Cosmetología II	4	
	Práctica II	4	
			684 Hs. Reloj del Oficio

Anexo XI - Resolución N° 306

1. Identificación del título: "Experto chocolatero"

2. Perfil Profesional

El Aux. Chocolatero tendrá conocimiento y habilidades generales en: destreza manual. Metodología de trabajo. Habilidad para promover trabajo independiente. Elaboración de chocolatería artesanal con productos con identidad propia y todo lo concerniente a materia alimentaria tales como dulcerías y confitería. Tendrá conductas y aptitudes: responsabilidad. Ser respetuoso. Exigente en líneas de higiene. Orden y organización. Buen sentido de la estética. Sentido de lo ético. Comunicativo.

Todo ello a fin de lograr la elaboración de chocolates de primera calidad.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

2.3. Área Ocupacional

Chocolaterías artesanales. Por cuenta propia en forma independiente o en producción de productos para un tercero. Trabajo en forma cooperativa.

3. Trayectoria Formativa Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Específica, y Prácticas Profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y

estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación. Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación? (Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-

* Esto llevaría inexorablemente a preguntarse a sí mismo (al menos mínimamente) ¿quién soy? (aquí vemos carácter-temperamento, lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), y ello permitirá al alumno saber

con mayor margen de acierto Qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - que son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales. Solidaridad. Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los límites - externos e internos.-El límite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación: medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

Personal: Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental: mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico: vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación: oral, escrito, gestual, corporal

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.

Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.

Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.
Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto formativo referido a los Fundamentos teóricos de la chocolatería.**

Unidad 1: Historia Del chocolate. Breve reseña, lugares de cultivo, indígenas que consumían el fruto, uso como moneda cambiaria. Llegada a España del chocolate. Primeros países en realizar formulas con chocolate. Cultivo del cacao, recolección, secado. Fermentación, tostado, prensado y obtención del licor de cacao y manteca de cacao.

Unidad 2: Propiedades de la manteca de cacao, polimorfismos y contracción. Distintos tipos de azúcar, leche y aceites vegetales. Lecitina de soja, aromatizantes naturales y artificiales. Fabricación del chocolate: mezclado, principio del refinado y sus etapas. El concado: tiempo de procesos secos y líquidos. Depósitos de almacenaje, distintos tipos de cobertura, fórmulas para su elaboración.

Unidad 3: Cobertura de chocolate: derretido, fluidez, temperaturas de fusión y solidificación. Templado por tableo, método de vacunación y baño María invertido. Manejo de utensilios y conocimientos técnicos. Conceptos básicos de higiene y seguridad. Enfermedades transmitidas por alimentos, procedimientos, operativos de limpieza y desinfección. Higiene del manipulador.

Unidad 4: Prácticas para chocolates comunes: barras con cereales, maní, coco, dulce de leche, almendras, castañas, nueces, naranjas, entre otros. Bombones de dulce de leche, mousse, café, menta, almendra, rhun, etc. Elementos de corte y puntos adecuados de dureza. Estirado y bañado de moldes: huevo de pascua, figuras huecas, decorados simples y diseños de figuras de chocolate. Pelado y tostado de frutas secas. Rellenos de cremas.

3.4. Prácticas Profesionalizantes

Los alumnos desarrollarán sus tareas en el ámbito escolar adaptado para la producción con la provisión de todos los materiales y utensilios necesarios tales como: mesadas de mármol, moldes y bandejas, cucharas de madera, espátulas, cucharitas, moldes de figuras, moldes de huevos de pascua, entre otros.

El ambiente representará las condiciones necesarias a fin de cumplir con los requerimientos de higiene y seguridad necesarios y exigidos por Bromatología para la manipulación de alimentos.

En este proceso realizarán las preparaciones destinadas a la elaboración de las diferentes especialidades: chocolate en rama, rellenos, bombones, huevos de pascua, figuras en chocolate, etc.

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	360
	Lengua	2	
	Chocolatería I	4	
	Educación Física (Optativa)	3	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	288
	Relaciones Humanas	2	
	Chocolatería II	4	
	Práctica II	4	
			648 Hs. Reloj del Oficio

Anexo XII - Resolución N° 306

1. Identificación del título: "Mecánica de Motocicleta"

2. Perfil Profesional

Correcto desempeño del oficio, en la atención del cliente, con responsabilidad, eficiencia, dedicación y compromiso manejando técnicas tendientes a conquistar la confianza del cliente y poder realizarles sugerencias.

Conocimiento del mecanismo de trabajo en un Taller, logrando una actitud responsable frente a la disposición de normas y reglamentos.

Manejo con soltura cualquier inconveniente, armado y puesta a punto de una Moto de cualquier marca y diseño de Moto o Cuatriciclo que se presente. El correcto estacionamiento o disposición de las motos dentro del depósito donde se encuentra la alarma de Seguridad.

-Conocer las medidas de higiene y seguridad a los efectos de evitar accidentes en el taller y conservación del mismo-

Conductas y Aptitudes:

Responsable, Puntual, Respetuoso. Exigente en líneas de higiene. Orden y organización. Gran sentido de la Creatividad. Buen sentido de la estética y de lo ético. Comunicativo. Espíritu de Superación. Solidario. Amable. Objetivo. Claro. Preciso. Criterioso, buena presencia, honrado, confiable, leal, seguro de si mismo, discreto, disciplinado y comunicativo.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

El alumno familiarizado con la terminología adecuada , manipulando con habilidad y destreza para utilizar las técnicas específicas referidas al armado y puesta a punto de una Moto , como así también visualicen la vital importancia de ejercer y reconocer las condiciones óptimas de trabajo con respecto a la higiene y seguridad. Asumir una actitud positiva frente al esfuerzo, tiempo, responsabilidad y vinculo con la tarea, Desarrollando también en el ámbito de trabajo las posibilidades del rol en cuanto a las relaciones interpersonales y las actividades de servicio que confluyan en una real tarea de equipo, esto le permitirá insertarse en el campo laboral con los conocimientos básicos para el correcto desempeño de su oficio.-

2.3. Área Ocupacional

Arreglo mantenimiento y reparación de Ciclomotores, Cuatriciclos y Motos, en forma privada, montando su propio taller. Trabajar en relación de dependencia en los talleres del medio. Trabajar en los concesionarios.

3. Trayectoria Formativa (Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Específica, y Prácticas Profesionalizantes)

3.2. Formación Científico-Tecnológico

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Cálculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación. Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:
* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación? (Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad. Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-
* Esto llevará inexorablemente a preguntarse a sí mismo (al menos mínimamente) ¿quién soy? (aquí vemos carácter-temperamento, lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto ¿qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - ¿qué son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales. Solidaridad. ¿Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los límites - externos e internos.-El límite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación; medios de expresar lo que siento- Oral- escrito-gestual- corporal.

Personal; Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental; mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto

por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico; vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación; oral, escrito, gestual, corporal

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.

Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.

Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.

Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

La formación técnica específica aborda los saberes propios de cada profesión, así como también la contextualización de los conocimientos en la formación de fundamento científico-tecnológico.

- **Aspecto formativo referido a Electricidad General**

Unidad I: Constitución y Naturaleza Eléctrica de la Materia. Corriente Eléctrica. Concepto y Tipos de circuito Eléctrico; Algunos componentes electrónicos. Magnetismo.

Unidad II: la dinamo y el alternador, funcionamiento y componentes. Bobina, escotillas, Campos, Diodos, Detección de fallas y separación. Motor de arranque,

sistemas, Bendis, Bobinas, Automáticas, Campos. Escobillas, Montaje, Reparaciones, Alternadores trifásicos.

Unidad III: La batería de acumuladores y componentes. Electroleto, placas, Sistemas de cargas. Amperaje y voltaje de una batería. Cargadores de batería. Mediciones de carga, mantenimiento.

Iluminación, Medida de los faros; encendido. Alternador y motor de arranque, sistema Eléctrico. Reguladores y Relés. Instrumentación.

- **Aspecto formativo referido a la Física I**

Unidad I: Introducción a la física. Fenómenos. Método científico. Magnitudes. Diferencia entre magnitudes escalares y vectoriales. Fuerza. Características. Elementos. Escalas. Representación grafica. Unidades de fuerza. Sistema de fuerzas. Concepto. Resultante y equilibrante. Sistema colíndales, concurrentes y paralelos. Determinación gráfica de la resultante. Método grafico del parelogramo. Determinación analítica de la resultante. Resolución pitagórica.

Unidad II: Momentos de una fuerza. Unidades. Condición de equilibrio. Maquinas simples. Palancas. Poleas. Aparejos. Plano inclinado. Torno. Ecuaciones.

Unidad III: Cinemática. Definición de movimiento. Trayectoria. Sistema de referencia. M.R.U. y M.R.U.V., acelerado y desacelerado. Graficas del movimiento. Caída libre y tiro vertical. Análisis e interpretación de gráficos.

- **Aspecto formativo referido a Mecánica de motos I:**

Unidad N° 1: Breve historial de la Moto. Conocer las diferentes partes de una moto. Funciones que cumplen. Conocer el manejo de un taller, herramientas maquinas necesarias. Conocer los principios de funcionamiento de un motor y que función cumplen.

Unidad N° 2: Que función cumple la lubricación en el motor, sistema por salpicado y a presión, tipos de aceite para la lubricación de los motores de dos y cuatro tiempos.

Unidad N° 3: Que función cumple la refrigeración en el motor, sistema de refrigeración por agua y por aire, parte de los sistemas de refrigeración, por aire, agua y aceite.

Unidad N° 4: Diagnostico del estado de un motor antes del desarme, verificar consumo y perdidas de aceite, control de presión de aceite, golpes de piezas.

Unidad N° 5: Desarme de motores, verificación de desgaste y roturas de Pistón, Bulón. Segmentos, Biela, Cigüeñal, válvulas, árboles de levas, calado de la distribución. Reparación y armado de motores, cambio de conjuntos de motor.

- **Aspecto formativo referido a la Física II**

Unidad I: Dinámica. Leyes de Newton. Concepto de masa y peso. Diferencias. Sistema de unidades. Sistema técnico e internacional. Sistema métrico legal Argentino (SIMELA).

Unidad II: Presión en los sólidos. Concepto. Unidades. Características. Presión Hidrostática. Ley fundamental. Principio de Pascal. Prensa hidráulica. Vasos comunicantes. Densidad. Peso específico. Condiciones de flotabilidad.

Unidad III: Calor y temperatura. Concepto y diferencia. Escala Termométrica. Temperatura absoluta. Cantidad de calor. Calor específico. Unidades. Ecuación Fundamental. Dilatación.

- **Aspecto formativo referido a Mecánica de motos II:**

Unidad N° 1: Transmisión, embrague, distintos tipos. Partes que la componen. Cambio de velocidades de 3, 4, 5 y 6. Transmisión Secundaria. Trasmisión por cadena, cardan, correas. Trasmisión Directa.

Unidad N° 2: Funcionamiento de los frenos a disco. Sistema antibloqueo o ABS. Suspensión delantera y trasera. Tipo de chasis. Tipos de rodados.

Unidad N° 3: Alimentación, combustible. Mezcla de aire y Gasolina. Carburadores. Distintos tipos, electrónica. Filtros, bombas de nafta, fallas en el sistema. Sistema de encendido.

Unidad N° 4: Carburación y encendido. Funcionamiento del carburador, bomba, fallas en el sistema. Sistema de encendido.

3.4. Prácticas Profesionalizantes

Unidad N° 1: Iniciación en el Oficio: Conocimientos del taller mecánico. Ubicación y ordenamiento de herramientas. Guardado de materiales. Limpieza de herramientas y maquinas. Limpieza y lavado de piezas: distintas formas (nafta, kerosene, gasoil).

Unidad N° 2: Conocimientos e iniciación en el manejo de herramientas: conocimiento de llaves en que distintos tipos y medidas; destornilladores comunes y especiales; extractores de bolilleros y ruedas, herramientas para carburador.

Uso del calibre, aplicaciones. Herramientas elementos complementarios en el trabajo del taller mecánico (pinzas, limas, porta macho para roscas, martillos, aceiteras, criques). Practica en su manejo.

Unidad N° 3: Conocimientos de piezas y utilización de herramientas en el trabajo de desarmado: Desmontaje de un motor. Accesorios.

Motor de arranque, bujías, distribuidor. Carburador. Bomba de nafta. Cilindro, Bloque, Cárrteres Superiores RS e Inferiores RI. Cigüeñal, espárragos, árboles de levas, Culata, Radiadores.

Unidad N° 4: Ejecución de trabajos de mantenimiento:

Desmontaje y montaje de una tapa de cilindro. Desarme y limpieza de válvulas. Asientos de válvulas.

Esmerilado de válvulas.

Desmontaje, reparación y montaje: Cadena Dis. Bomba de nafta. Limpieza y calibrado de válvulas.

Carburador, desarme, limpieza, cambio de juntas. Regulación de válvulas. Puesta a punto del encendido (afinado del motor).

Unidad N° 5: Realización de trabajos de reparación en general:

Frenos: freno a disco- Sistema Antibloqueo ó ABS. Tipo de embrague. Cambio de amortiguadores.

Bolilleros de ruedas.

TIPOS DE ESCAPES: Tubos tipo megáfono, Escapes de Motores cuatro tiempos, Sistema Exup- Dilenciadores.-

Unidad N° 6: Reparación de transmisión: embrague, caja de diferencial:

Conocimiento y manejo del: calibre, micrómetro y comparador. Embrague: desmontaje, reparación, registro. Caja de velocidades: desmontaje, reparación, registro. Diferencial: desmontaje, reparación, registro. Desmontaje de palieres, cambio de rulemanes, cambio de crucetas.

Unidad N° 7: Reparación del motor: Esmerilado de válvulas.

Sacado de la tapa de cilindro. Control de los asientos de válvulas, esmerilado de válvulas, armado. Cambio de aros: sacado y cambio. Cambio de pernos de pistón. Ajustes de bielas, armado. Cambio de pistones, cambio de pernos. Cambio de cojinetes de biela y bancada. Armado.

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	396
	Lengua	2	
	Electricidad General	2	
	Física I	2	
	Mecánica de Motos I	4	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	360
	Relaciones Humanas	2	
	Física II	2	
	Mecánica de Motos II	3	
	Práctica II	4	
			756 Hs. Reloj del Oficio

Anexo XIII - Resolución N° 306

1. Identificación del título: "Reparador de Electrodomésticos"

2. Perfil Profesional

Se ocupan de reparar aparatos eléctricos como tostadores, dispositivos de cocción, cafeteras, lámparas y planchas, utilizando herramientas de mano e instrumentos de comprobación eléctrica. Detectan la presencia de defectos mecánicos en estos aparatos y los desmontan. Comprueban el cableado para determinar la existencia de circuitos abiertos o cortocircuitos, recurriendo a voltímetros, ohmímetros y otros galvanómetros. Sustituyen los cables y los componentes defectuosos, como los elementos de un tostador o el serpentín de una cafetera, con la ayuda de herramientas de mano, soldadores y equipos de soldadura eléctrica por puntos. Pueden colaborar con los servicios de reparación de dispositivos eléctricos (de cualquier sector) en el arreglo de aparatos como refrigeradores y hornos (DOT). Así como la reparación de mezcladores de alimentos; calentadores; tostadores; aspiradores; etc.) montador (de aparatos electrodomésticos); ajustador de aparatos, mantenimiento de aparatos eléctricos e instalador de aparatos electrodomésticos; puede diagnosticar averías; es el encargado de desembalaje.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

2.3. Área Ocupacional

El Reparador de Electrodomésticos podrá trabajar en relación de dependencia en talleres de reparación o bien por su cuenta en su propio taller o brindando sus servicios in situ a particulares.

3. Trayectoria Formativa (Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Específica, y Prácticas Profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.

9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación. Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación?

(Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-

* Esto llevará inexorablemente a preguntarse a sí mismo (al menos mínimamente) ¿quién soy? (aquí vemos carácter-temperamento, lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto ¿Qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - ¿qué son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales. Solidaridad. ¿Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los límites - externos e internos.-El límite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación: medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

Personal: Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental: mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico: vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación: oral, escrito, gestual, corporal.

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.

Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.

Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.

Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto formativo referido a la ELECTROTECNIA I**

UNIDAD 1: Electroestática: electricidad por tratamiento, péndulo eléctrico, electricidad positiva y negativa, electroscopio de hojas metálicas, conductores y aisladores, inducción, cargas del electroscopio por inducción.

UNIDAD 2: Materia y átomo: definición de materia, composición y características. Átomo, historia, estructura, similitud con el sistema solar, Ejemplos de métodos, interpretación de los fenómenos electrostáticos con la teoría atómica. Importancia del electrón.

UNIDAD 3: Potencial eléctrico: Definición de elementos y sencilla similitud en hidrostática. Similitud con calor y temperatura. Ejemplos. Medición en electrostática. Medición con tester.

UNIDAD 4: Tensión y corriente eléctrica. Leyes: Obtención de la corriente eléctrica con cuerpos cargados, intervención del potencial similitud en hidrostática. La pila como fuente de electricidad. Pila de volta. Efectos térmicos, magnéticos, eléctricos y químicos de la corriente eléctrica. Galvanómetros, sentidos de la corriente eléctrica. Ley de Ohm, resistencia eléctrica. Unidades, circuito eléctrico. Problemas 1° Ley de Kirchoff. Unidades.

UNIDAD 5: Herramientas: composición de una caja de herramientas, disposición de un taller. Primer trabajo práctico: Ley de Ohm, su verificación. Segundo trabajo práctico: tablero eléctrico.

UNIDAD 6: Resistencia eléctrica: de carbón, de alambre. Código de colores, Ejercicios prácticos problemas. Resistencia en función de las dimensiones físicas, resistencia en función de las dimensiones físicas.

UNIDAD 7: Generación de corriente no convencional Termocuplas. Teorías y aplicaciones prácticas, uso en sistemas de seguridad para artefactos de gas.

UNIDAD 8: Dispositivo de control. Propagación de calor: radiación, conducción, convección, termostatos: definición, columna de mercurio, bimetálica. Dilatación lineal, superficial y volumétrica. Termostato de plancha.

UNIDAD 9: Artefactos electrodomésticos: estufas de cuarzo, yogurtera, manta eléctrica. Plancha eléctrica: evolución a través del tiempo, a carbón, gas, kerosene, de vapor, eléctricas : despiece, ejercicios diversos

- **Aspecto formativo referido a la técnica y practica de taller I:**

UNIDAD 1: Iniciación en el oficio: Conocimiento del taller, ordenamiento de los elementos, herramientas y materiales del electricista. Limpieza general del taller, limpieza de máquinas y herramientas.

Ley de Ohm, medición de resistencia con voltímetro y amperímetro. Verificación de las leyes de Kirchoff. Construcción de un tablero de prueba.

UNIDAD 2: Conocimiento de las herramientas del taller de artefactos de electrodomésticos, empleo adecuado y medidas de seguridad a tener en cuenta en la utilización de las mismas. Conocimiento y utilización de los materiales más comunes del taller de reparaciones.

UNIDAD 3: Corriente continua: comprobación de corriente continua. Reconocimiento de los materiales. Conductores buenos y malos. Verificación de aislaciones. Armado de un tablero con lámparas, llaves, tomas, y una lámpara serie

UNIDAD 4: Corriente alternada: detección de la corriente alternada. Medidas de seguridad para prevenir accidentes. Armado de un tablero con lámparas de 220 volts, 8 corriente alterna) con llaves, tomas, lámparas en serie

UNIDAD 5: Organización de un taller de reparaciones. Armado de artefactos de iluminación. Elementos del circuito de corriente alterna, inductancia, capacidad, resistencia, impedancia, resolución de circuitos simples.

- **Aspecto formativo referido a la FÍSICA:**

Unidad 1: Magnitudes escalares y vectoriales. Medición, unidades, cantidad. Revisión de longitud, peso, fuerza, tiempo y velocidad.

Unidad 2: Relación entre fuerza y movimiento. Principio de inercia ó 1era. Ley de Newton. Principio de una masa ó 2da. Ley de Newton. Peso y aceleración de la gravedad. Equilibrio y centro de gravedad. Fuerzas, cuplas y equilibrio. Medición de fuerzas. Máquinas simples: palancas, tornos, balanzas, plano inclinado y poleas.

Unidad 3: Estados de la materia. Sus cambios. Temperatura. Calor. Dilatación. Estructura de la materia. Naturaleza. Cuerpos. Moléculas y átomos.

Unidad 4: Electricidad. Introducción. Ley de Ohm. Definiciones: intensidad, tensión y resistencia. Principios básicos. Herramientas más utilizadas en electricidad. Símbolos.

Unidad 5: Definición de movimiento. Trayectoria. Traslación. Rotación. Movimiento rectilíneo uniforme. Velocidad. Unidades. Representaciones gráficas.

Unidad 6: Magnetismo. Imanes naturales y artificiales. Campo magnético. Electroimán. Aplicaciones.

- **Aspecto formativo referido a la electrotecnia II**

UNIDAD 1: Maquinas eléctricas: clasificación, distintos tipos, campo magnético creado por una corriente eléctrica. Bobinas y electroimanes. Circuitos magnéticos. Fuerza esparcida por un conductor. Recorrido por una corriente eléctrica en presencia de un campo magnético. RMI. Rueda de Barlow. Partes integrantes de un motor de corriente alterna. Bobinado, lubricado y ondulado. Colector y escobillas. Fundamentos. Redistribución de corriente frente a los polos principales. Análisis del sentido de giro. Conexión serie, paralelo. Motor universal. Mantenimiento de motores.

UNIDAD 2. Rodamientos y bujes: Bujes y gorriones. Materiales usados. Lubricación Rodamientos. Diferentes tipos. A bolas, a rodillos cónicos, crapodina, oscilante. Desarme de rodamientos. Armado. Limpieza, Lubricación. Almacenaje.

UNIDAD 3: Artefactos electrodomésticos con motor de universal. Molinillo de café, moledora de café. Aspiradora, barrealfombra, cuchillo eléctrico, batidora de mano, picadora. Procesadora de alimentos a engranajes y a correas. Licuadora.

UNIDAD 4: Máquinas de corriente alterna. Ley de luz elemental. Corrientes parásitas. Concepto de campo rodante. Su obtención en sistemas trifásicos y monofásicos. Circuitos de arranque. Rotor jaula de ardilla. Bobinado del estator. Velocidades sincrónicas. Motores asincronos. Motor polos de sombra. Características de los motores de corriente alterna

UNIDAD 5: Transformadores y semiconductores. Principio de funcionamiento. Tipos monofásicos. Tipos de núcleo. Bobinados. Uso en fuente de alimentación. Semiconductores: diodo rectificado y de señal, tiristores, triacs, diacs, lumniniscentes. Aplicaciones. Fuentes de media onda. Fuentes de onda completo. Semipunto medio. Idem con punto medio.

UNIDAD 6: Electrodomésticos con motor a inducción: Lavarropas centrífugo. Lavarropas automático.. Ejecución de ciclos de lavado y enjuague, secado, calentamiento del agua. Aguas duras y blandas. Jabones, motor dos velocidades. Lavarropas centrífugos: teoría y práctica. Heladeras: distintos tipos, a gas, kerosene, eléctricas. Evolución de los gases. Gases para refrigeración. Compresores blindados y no blindados. Ciclo frigorífico. Freezer. Lavavajillas. Lavarropas vaivén.

UNIDAD 7: Complementos: Uso del multímetro. Disyuntor diferencial. Depiladoras y máquinas de afeitar. Cafetera eléctrica y de vapor. Normas para la legalidad de la actividad privada. Impuesto a los ingresos brutos. Impuesto al valor agregado. IVA responsable no inscripto. Jubilación autonomos. Monotributistas. Salubridad e higiene (Municipal).

3.4. Prácticas Profesionalizantes

En cada Unidad Didáctica se combinan la teoría con los ejemplos prácticos. Para que pueda tomar contacto con la profesión desde el primer momento, se realizan una serie de trabajos y diagnósticos, que efectúa cada alumno. Luego se efectúa la reparación y el mantenimiento de diferentes artefactos entre otros de licuadoras, cafeteras, planchas, lavarropas, tostadoras, planchitas de cabello, secadores de pelo, etc, etapa en la que además se evalúan los diagnósticos previos. Para ello se utilizarán las normas de seguridad para el uso de herramientas y dispositivos según la normativa vigente. Se conocerá el manejo de herramientas y materiales de uso cotidiano. Se realizarán las tareas siempre bajo la supervisión de un profesional habilitado.

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	396
	Lengua	2	
	Técnica y Práctica de Taller	3	
	Electrotecnia I	3	
	Física	2	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	288
	Relaciones Humanas	2	
	Electrotecnia II	3	
	Práctica II	4	
			684 Hs. Reloj del Oficio

Anexo XIV - Resolución N° 306

1. Identificación del título: "Imprenta y Tipografía"

2. Perfil Profesional

Correcto desempeño en una Imprenta, en la atención del cliente, con responsabilidad, eficiencia, dedicación y compromiso manejando técnicas tendientes a conquistar la confianza del cliente y poder realizarles sugerencias.

Conocimiento del mecanismo de trabajo en un Taller, logrando una actitud responsable frente a la disposición de normas y reglamentos.

Manejo con soltura cualquier inconveniente, Composición y distribución armado. Armado: practica en el armado de composición, mediante la realización repetida de distintos trabajos tipográficos simples (membretes, tarjetas, recibos, textos breves)

Realización de trabajos tipográficos de mayor complejidad. Conocimiento de materiales-papeles, cartulinas, tintas, broches, distintos tipos y aplicación. Sistema OFFSET- manejo y mantenimiento de un equipo Offset- grabado-composición de originales- cortes de papel. Sistema computarizado: operador de computadora- desarrollo de programas- operar en forma grafica- Windows- Peace Maker- Corel etc. Fotomecánica- confección de original- negativos- montaje grabado de planchas- impresión de Offset.-

Conductas y Aptitudes:

Responsable, Puntual, Respetuoso. Exigente en líneas de higiene. Orden y organización. Gran sentido de la Creatividad. Buen sentido de la estética y de lo ético. Comunicativo. Espíritu de Superación. Solidario. Amable. Objetivo. Claro. Preciso. Criterioso, buena presencia, honrado, confiable, leal, seguro de si mismo, discreto, disciplinado y comunicativo.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

El alumno familiarizado con la terminología adecuada, manipulando con habilidad y destreza para utilizar las técnicas específicas referidas al armado y practicas del armado de composición, mediante la realización de distintos tipos de trabajos tipográficos de mayor complejidad, como así también visualicen la vital importancia de ejercer y reconocer las condiciones óptimas de trabajo con respecto a la higiene y seguridad. Asumir una actitud positiva frente al esfuerzo, tiempo, responsabilidad y vinculo con la tarea, Desarrollando también en el ámbito de trabajo las posibilidades del rol en cuanto a las relaciones interpersonales y las actividades de servicio que confluyan en una real tarea de equipo, esto le permitirá insertarse en el campo laboral con los conocimientos básicos para el correcto desempeño de su oficio.-

Trabajos realizados en materiales-papeles, cartulinas, tintas, broches, distintos tipos y aplicación. Sistema OFFSET- manejo y mantenimiento de un equipo Offset-

grabado- composición de originales- cortes de papel. Sistema computarizado: operador de computadora- desarrollo de programas- operar en forma grafica- Windows- Peace Maker- Corel etc. Fotomecánica- confección de original- negativos- montaje grabado de planchas- impresión de Offset.-

2.3. Área Ocupacional

Trabajo en forma independiente, en relación de Dependencia, en los distintas Imprentas de la Comarca y el medio. En las distintas Empresas de los Diarios del medio.

3. Trayectoria Formativa (Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Específica, y Prácticas Profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación. Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación? (Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-

* Esto llevará inexorablemente a preguntarse a sí mismo (al menos mínimamente) ¿quién soy? (aquí vemos carácter-temperamento, lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto ¿qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones

humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - que son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales.

Solidaridad. Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los límites - externos e internos.-El límite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación; medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

- Personal; Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental; mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico; vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación; oral, escrito, gestual, corporal.

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.

Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.

Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.

Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto formativo referido a la Comunicación Digital**

Transcribir comunicaciones y documentos, utilizando un procesador de textos- Generar, utilizar y mantener índices y agendas y otros elementos de apoyo al trabajo individual o grupal- Organizar datos numéricos, realizar cálculos de uso administrativo y comercial,

incluyendo algunas decisiones lógicas, y graficar resultados o relaciones, utilizando una planilla de cálculo- Realizar elementos de apoyo visual o soporte escrito para informes y presentaciones- Buscar información y realizar comunicaciones a través de Internet

Asociar íconos con objetos reales y manipular íconos o listas para ejecutar funciones con los objetos que referencian, distinguiendo entre la representación del objeto y el objeto mismo.

Utilizar adecuadamente esquemas de clasificación y ordenamiento de objetos simbólicos en el almacenamiento o recuperación de documentos, planillas de cálculo, música, imagen y otros archivos de computación.

Planificar procedimientos o secuencias de actividades, previendo consecuencias y secuencias alternativas de resolución.

Evocar gran cantidad de detalles, sin perder visión de conjunto del problema solución y aspectos pendientes de la misma para resolverlos.

Poner en operación la computadora.

Localizar el/los archivo/s o el/los programa/s a utilizar en el ambiente de trabajo provisto por el sistema operativo.

Digitar con destreza y agilidad el teclado de computador personal.

Utilizar íntegramente el teclado.

Utilizar un soporte externo de datos y trasladar datos dentro del entorno de trabajo.

Interpretar y resolver mensajes que señalen situaciones de excepción.

3.4. Prácticas Profesionalizantes

Unidad 1: Iniciación en el oficio: conocimiento en el taller, ordenamiento de los elementos, herramientas y materiales de tipografía, limpieza general del taller, limpieza de máquinas impresoras (limpieza de rodillos, sopleteado de solventes) reposición de lubricantes.

Unidad 2: Conocimiento e iniciación en el manejo de elementos usados en el trabajo tipográfico: conocimiento de la caja tipográfica (distribución de caracteres y espacios: letras, blancos y cuadrados, todo ello en distintos tipos y medidas). Conocimientos de filetes, interlineas y lingotes (distintas picas- ciceros y medidas sistemáticas) uso de la galera y del tipómetro.

Unidad 3: Composición, armado y distribución: Conocimiento del manejo del componedor, practicas de las técnicas usadas en el trabajo de composición (tomado de letras, justificación de líneas del componedor y colocación de las mismas en la galera).

Armado: practica en el armado de composición, mediante la realización repetida de distintos trabajos tipográficos simples (membretes, tarjetas, recibos, textos breves)

Distribución: desarmado de formas y distribución de elementos en la caja tipográfica.

Unidad 4: Realización de trabajos tipográficos de mayor complejidad: Trabajos de composición y armado de planillas con fileteado, facturas, planillas con casilleros de distintas medidas, trabajos a imprimir en dos o mas colores.

Unidad 5: Conocimientos y preparación de materiales para la impresión tipográfica: papel de distintos tipos de gramaje, cartulinas tapa y ficha, distintos tipos y gramaje.

Manejo de la guillotina: encuadrado, ajustado funcionamiento de la guillotina (manejo de los mecanismos respectivos), medidas de precaución. Conocimiento y uso de tintas para impresión tipográfica (distintos tipos y aplicaciones)

Unidad 6: Impresión: preparación de la composición a imprimir(colocación de la forma de la rana, colocación de apretadores: Ubicación de la rana en la maquina impresora ;colocación del papel y ajuste de guías, puesta en funcionamiento de la impresora(manejo de los mecanismos respectivos) ; sacado de pruebas para su corrección- impresión-

Unidad 7: Estudio de materiales-papeles, cartulinas, tintas, broches, distintos tipos y aplicación.

Unidad 8: Sistema OFFSET- manejo y mantenimiento de un equipo Offset-grabado- composición de originales- cortes de papel-

Unidad 9: Sistema computarizado: operador de computadora- desarrollo de programas- operar en forma grafica- Windows- Peace Maker- Corel etc. Fotomecánica- confección de original- negativos- montaje grabado de planchas- impresión de Offset.-

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	324
	Lengua	2	
	Comunicación Digital	2	
	Educación Física (Optativa)	3	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	288
	Relaciones Humanas	2	
	Práctica II	4	
			612 Hs. Reloj del Oficio

Anexo XV - Resolución N° 306

1. Identificación del título: "Auxiliar en Herrería de obra y artística"

2. Perfil Profesional

Las habilidades adquiridas por el egresado son: seleccionar materiales para herrería artística, describir usos de herramientas de medición, sujeción, trazo, corte golpe y conformación, describir usos de equipo de herrería artística, usar maquina para soldar, elaborar rejas y protectores, elaborar puertas, elaborar ventanas, elaborar muebles de jardín, observar reglamentos del taller de artesanías de precisión, aplicar medidas de higiene y seguridad en actividades de herrería artística.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

2.3. Área Ocupacional

El egresado de esta especialidad podrá desempeñarse en la fabricación, reparación y mantenimiento de portones, rejas, puertas, parrillas, cerramientos metálicos, etc. ya sea en relación de dependencia y en forma independiente brindando sus servicios tanto a empresas como a particulares.

3. Trayectoria Formativa (Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Específica, y Prácticas Profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos

interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación.

Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación? (Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-

* Esto llevará inexorablemente a preguntarse a sí mismo (al menos mínimamente) ¿quién soy? (aquí vemos carácter-temperamento, lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto ¿Qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar

etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - que son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales.

Solidaridad. Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los límites - externos e internos.-El límite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación: medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

Personal: Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental: mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico: vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación: oral, escrito, gestual, corporal.

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.

Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.

Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.

Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto formativo referido a la herrería y metalurgia I**

UNIDAD 1: Materiales y su presentación comercial: hierros, latones, cobres, bronces, aceros al carbono e inoxidable. Incluye: tubos estructurales, caños galvanizados, caños negros.

Estudio del: hierro, acero al carbono, latón, bronce, acero inoxidable, cobre.

UNIDAD 2: Tipos de Soldadura: de arco, punto, autógena (en atmósfera controlada con aporte), soldadura por arco: electrodos, máquinas estáticas y rotativas, corriente alterna y corriente continua. Potencia, amperaje, radiaciones y precauciones a tomar.

UNIDAD 3: Forja en caliente: de fragua y soplete. Doblado en caliente y frío: doblado, torsionado.

UNIDAD 4: Herramientas de corte: sierras de arco, sinfines, circulares, limas y cortafierros.

Roscas hembras y machos: Withwoth, milimétrica, gas.

Torno y agujereadoras.

- **Aspecto formativo referido al dibujo lineal mecánico**

UNIDAD 1: Método de Monge: Vista lateral izquierda, Vista lateral derecha, Planta y Elevación.

UNIDAD 2: Listado de componentes. Normas IRAM, DIN, ISO

UNIDAD 3: Perspectivas: diferentes tipos. Dibujo a mano alzada.

UNIDAD 4: Nociones de escala. Uso del escalímetro. Lectura e interpretación de planos.

- **Aspecto formativo referido al herrería y metalurgia II**

UNIDAD 1: Forjas en frío: elementos básicos. Mecanismos: poleas, ruedas, trinquetas, cruz de vuelta, palancas, bisagras.

UNIDAD 2: Metalurgia elemental : características de los aceros (bajo y alto tenor de carbono) Diagramas para el acero, latón, bronce. Tipos de acero (al cobalto, al níquel, al níquel cromo, al cromo molibdeno)

UNIDAD 3: Fundiciones maleables y carburadas. Tratamientos térmicos: templado, recocido, cianurización.

UNIDAD 4: Máquinas y herramientas: Soldadura de punto y estaño. Soldadura tige.

- **Aspecto formativo referido al diseño y dibujo artístico**

UNIDAD 1: Perspectiva. Diseños a mano alzada de estimulación artística.

UNIDAD 2: Creación de portones, rejas, farolas, pilares, ventanas, escaleras, carteles, ceniceros, candelabros, herrajes, etc.

UNIDAD 3: Diseños antiguos y modernos.

UNIDAD 4: Diseños de portones de abrir, levadizos, corredizos.

- **Aspecto formativo referido a la higiene y seguridad laboral**

UNIDAD 1: Concepto de seguridad en el trabajo. Evolución histórica.

UNIDAD 2: Accidentes de trabajo: causas, tipos, evaluación, prevención. Enfermedades profesionales. Nociones de Toxicología. Primeros auxilios.

UNIDAD 3: Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo.

UNIDAD 4: Condiciones de higiene en ambientes laborales. Contaminación. Tecnopatías. Características constructivas de los ambientes de trabajo. Confort del ambiente laboral

UNIDAD 5: Organización científica del trabajo. Ergonomía. Elementos de protección personal. Protección activa y preventiva contra incendios en plantas industriales grandes, medianas y pequeñas.

UNIDAD 6: Normativa técnico legal: análisis Decreto 351/79 de la Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo N° 19587/72. Contaminantes físicos: ruido, calor, radiaciones, iluminación, calor

3.4. Prácticas Profesionalizantes

En cada Unidad Didáctica se combinan la teoría con los ejemplos prácticos. Para que pueda tomar contacto con la profesión desde el primer momento, se

realizan una serie de trabajos básicos de soldadura. Posteriormente se avanza en la realización de trabajos simples de diseño y planificación para llegar a realizar: cortes, soldaduras eléctricas, acabadas y patinadas, terminaciones, instalación y verificación final, de cada trabajo. Luego se efectúa la reparación y el mantenimiento de instalaciones existentes, etapa en la que además se realizan los diagnósticos presuntos que originan el desperfecto o rotura. Para ello se utilizarán protectores, tales como:

- Máscara para soldadura
- Calzado de seguridad.
- Guante de cuero.
- Protectores auditivos

Cuidará las normas de seguridad para el uso de herramientas, soldadoras y dispositivos según la normativa vigente. Conocerá el manejo de herramientas y materiales de uso cotidiano. Realizará las tareas siempre bajo la supervisión de un profesional habilitado.

3.5. Carga Horaria

Año	Asignaturas	Horas Cátedras	
		Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	360
	Lengua	2	
	Física	2	
	Herrería y Metalúrgica	3	
	Dibujo Lineal Mecánico	2	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	324
	Relaciones Humanas	2	
	Herrería y Metalúrgica	3	
	Diseño y Dibujo Artístico	2	
	Práctica II	4	
			684 Hs. Reloj del Oficio

Anexo XVI - Resolución N° 306

1. Identificación del título: "Oficial Encuadernador"

2. Perfil Profesional

Correcto desempeño en una Imprenta o biblioteca, en la atención del cliente, con responsabilidad, eficiencia, dedicación y compromiso manejando técnicas tendientes a conquistar la confianza del cliente y poder realizarles sugerencias.

Conocimiento del mecanismo de trabajo en un Taller, logrando una actitud responsable frente a la disposición de normas y reglamentos.

Manejo con soltura cualquier inconveniente, Armado de cajas, sobres, anotadores y carpetas. Usos comunes y especiales para regalos y fiestas. Cortado. Cosido. Pegado. Conocimiento de materiales-papeles, cartulinas, tintas, broches, distintos tipos y aplicación. Manejos de colas, engrudos a utilizar en el forrado de tapas. Telas. Papel y cueros. Usos más comunes. Cartones. Tipos y grosores. Cinta capitel. Papel krafft. Hilos para cosidos. Tela capricho. Refuerzos del lomo. Refuerzos de tapas.-

2.2. Funciones que ejerce el profesional

Proceso de encuadernación. Telar. Cosido de libros. Encolado de lomo. Perfilado de hojas. Cortado de cartones. Confección de tapas. Forrado. Guarda. Ejecución de trabajos de encuadernación con distintos grados de complejidad.

Manejos de colas, engrudos a utilizar en el forrado de tapas. Telas. Papel y cueros, formas de ventas en el mercado. Usos más comunes. Cartones. Tipos y grosores. Cinta capitel. Papel krafft. Hilos para cosidos. Tela capricho. Refuerzos del lomo. Refuerzos de tapas.-

2.3. Área Ocupacional

Trabajo en forma independiente, en relación de Dependencia, en las distintas Imprentas de la Comarca y el medio. En las distintas Empresas de los Diarios del medio. Bibliotecas, Archivos del Poder Judicial, Colegio de Escribanos. Oficinas, Etc.

3. Trayectoria Formativa (Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Específica, y Prácticas Profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.

- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación.

Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación?

(Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-

* Esto llevará inexorablemente a preguntarse a sí mismo (al menos mínimamente) ¿quién soy? (aquí vemos carácter-temperamento, lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto ¿qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - ¿qué son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales.

Solidaridad. ¿Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los límites - externos e internos.-El límite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación: medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

Personal: Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental: mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico: vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación: oral, escrito, gestual, corporal.

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.
Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.

Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.

Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.

Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto formativo referido a los Fundamentos Teóricos de Encuadernación**

Conocimiento las herramientas.. Medición sobre materiales. Cortado. Cosido. Pegado. Elección de los materiales.

Tipos de colas, engrudos a utilizar en el forrado de tapas. Telas. Papel y cueros, formas de ventas en el mercado. Usos más comunes. Cartones. Tipos y grosores. Cinta capitel. Papel krafft. Hilos para cosidos. Tela capricho. Refuerzos del lomo. Refuerzos de tapas.-

Distintos tipos de Encuadernación. Proceso de encuadernación. Telar. Cosido de libros. Encolado de lomo. Perfilado de hojas. Cortado de cartones. Confección de tapas. Forrado. Guarda. Ejecución de trabajos de encuadernación con distintos grados de complejidad.

Confección de cajas, sobres, anotadores y carpetas. Usos comunes y especiales para regalos y fiestas

UNIDAD N° 1: Iniciación en el Oficio. Conocimientos del Taller. Ordenamiento de los elementos. Herramientas y Materiales del Oficio de Encuadernación. Limpieza general del taller. Limpieza de maquinas y herramientas.

UNIDAD N°2: Empleo adecuado de las herramientas. Medidas de seguridad a tener en cuenta en la utilización de las mismas. Operaciones fundamentales de un taller, confección de planillas. Medición sobre materiales. Cortado. Cosido. Pegado. Elección de los materiales.

UNIDAD N° 3: Manejos de colas, engrudos a utilizar en el forrado de tapas. Telas. Papel y cueros, formas de ventas en el mercado. Usos más comunes. Cartones. Tipos y grosores. Cinta capitel. Papel krafft. Hilos para cosidos. Tela capricho. Refuerzos del lomo. Refuerzos de tapas.-

UNIDAD N°4: Proceso de encuadernación. Telar. Cosido de libros. Encolado de lomo. Perfilado de hojas. Cortado de cartones. Confección de tapas. Forrado. Guarda. Ejecución de trabajos de encuadernación con distintos grados de complejidad.

UNIDAD N°5: Confección de cajas, sobres, anotadores y carpetas. Usos comunes y especiales para regalos y fiestas

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	396
	Lengua	2	
	Fundamentos Teóricos de Encuadernación	4	
	Higiene y Seguridad Laboral	2	
	Relaciones Humanas	2	
	Prácticas Profesionalizantes	4	

Anexo XVII - Resolución N° 306

1. Identificación del título: "Mozo y Recepcionista"

2. Perfil Profesional

Mediante la capacitación Teórico-Práctico el beneficiario de este oficio podrá incorporarse a cualquier Restaurant, Hotel, Residencial o Evento, estará adiestrado para presentar cualquier producto Regional comestible o bebible, reconocer distintas copas y vajillas, reponer cualquier tipo de alimentos que estén faltando, exhibirá y cobrará correctamente.

Tener conocimiento de la Brigada de Servicio, saber completar correctamente una comanda, saber fajinar correctamente los cubiertos y elementos de cristalería, servir las bebidas con la técnica adecuada y utilizada para tal fin, estar siempre a la vista de los comensales ante la necesidad de solicitar algo mas.

Será iniciado en técnicas que ayuden a desarrollar su creatividad y eficiencia en el área que deba desempeñarse, reforzándose hábitos de higiene y presentación personal.

Conductas y Aptitudes:

Responsable, Puntual, Respetuoso. Exigente en líneas de higiene. Orden y organización. Gran sentido de la Creatividad. Buen sentido de la estética y de lo ético. Comunicativo. Espíritu de Superación. Solidario. Amable. Objetivo. Claro. Preciso.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

Presentar cualquier producto Regional comestible o bebible, reconocer distintas copas y vajillas. Tener conocimiento de la brigada de Servicio. Saber completar una comanda, fajinar correctamente los cubiertos y elementos de cristalería, servir las bebidas con las técnicas aprendidas y estar siempre a la vista de los comensales dispuestos para atender sus necesidades. Con respecto a la recepción recibir al pasajero haciendo el check-in y el check-out, el uso correcto de la bitácora, resaltando la ética profesional, además de complementar su trabajo con la orientación turística que se le requiera.

2.3. Área Ocupacional

Podrá incorporarse a cualquier Restaurante, Hotel, Residencial, Evento o Confiterías.

3. Trayectoria Formativa (contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación general, Formación de fundamento científico-tecnológico, formación técnica específica, y prácticas profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación.
Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:
* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación? (Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad. Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-
* Esto llevará inexorablemente a preguntarse a sí mismo (al menos mínimamente) ¿quién soy? (aquí vemos carácter-temperamento, lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto ¿qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - ¿qué son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales. Solidaridad. ¿Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los límites - externos e internos.-El límite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación; medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

Personal; Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental; mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico; vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación; oral, escrito, gestual, corporal

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.

Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.

Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.

Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto formativo referido a la Introducción al Turismo**

Unidad N° 1:

Definición de turismo, tiempo libre, ocio y recreación. Sus orígenes y evolución.

Clasificación del tiempo libre. Las actividades turísticas y recreacionales.

Repercusiones del tiempo libre.

Unidad N° 2:

Turismo interno. Turismo receptivo. Turismo social, masivo, selectivo, subvencionado, popular. Turismo sustentable. Turismo responsable. Sociología del turismo, ventajas y desventajas socioeconómicas, físicas y culturales del Desarrollo Turístico.

Unidad N° 3:

Servicios turísticos. Definición de servicio. Servicios básicos y complementarios.

Características.

Unidad N° 4:

Los atractivos turísticos. Jerarquización. Centros turísticos: Centro turísticos de distribución, de estadía, de escala y de excursión.

Unidad N° 5:

Introducción al conocimiento de enfoque sistémico. Contribución de enfoque sistémico al estudio del fenómeno turístico. El sistema turístico: elementos que lo integran y concepto. Mozos y recepcionista, su rol en el sistema turístico.

Unidad N° 6:

Servucción. El sistema de servucción de la empresa de servicios. Los elementos del sistema de servucción. Situación y funciones del personal de contacto. Las funciones del personal en contacto. Los 10 mandamientos de la atención al cliente. Los 10 componentes básicos del buen servicio.

- **Aspecto formativo referido a los Recursos Turísticos**

Unidad N° 1:

Historia local: doblamiento en la zona, su evolución: Primer período, la etapa pionera (1.799-1.820). Segundo período: la exportación de sal (1.820-1.855). Tercer período, la campaña al desierto (1.855-1.880). Cuarto Período, las migraciones (1.880-1.910). Quinto periodo, estancamiento económico, capitalidad de Viedma (1.910-1.960). Patrimonio histórico, arquitectónico y urbano de la comarca. Museos. Toponimia y leyendas.

Unidad N° 2:

Conformación del pasaje actual. La glaciación, estructura de los acantilados. La laguna de el Juncal. IDEVI. Relieve, clima, hidrografía, flora y fauna de nuestra comarca. La zona de secano, zona costera marítima. Áreas naturales costeras protegidas: Reserva provincial Punta Bermeja; Reserva de usos múltiples Caleta de los Loros, área natural protegida Bahía de San Antonio; Reserva Faunística Provincial Complejo Islote Lobos. Definiciones de aplicación.

Unidad N° 3:

Teoría y concepto de la geografía del turismo. El espacio geográfico. El espacio turístico. La expresión cartográfica.

Unidad N° 4:

El turismo en el marco de la conservación y el desarrollo sustentable. Conceptos relevantes: medio ambiente; ecosistema; sistema recurso natural; conservación; desarrollo sustentable. El turismo: actividad renovadora.

- **Aspecto formativo referido a la lengua extranjera, Inglés:**

Después de cursar el espacio curricular los estudiantes estarán en condiciones de: producir nueva información de manera sencilla y comunicativa de situaciones cotidianas, a través de la incorporación del manejo del idioma inglés con terminología específica para la especialidad.

Programa:

Living personal information. The alphabet. Numbers. Spelling. Structures. Verb: to be all forms.

Questions using: may/can/World/shall/could.

Instructions in sequence: first/then/finally. Structures: Imperatives: take/fill.

Asking for information at a restaurant. Taking orders: Are you ready to order?

World you like a starter? Structures: at/then/some.

Asking and explaining at a restaurant. Taking orders for main courses: I´ll have

some... We haven´t any.... Structures: How/some/any. Presenting information at a

restaurant. Formel offers and suggestions. Structures: Formal questions with:

shall/may/World. Less formal questions with: can/do.

Prepositions: on/in/with.

Recommending. Advising guest on winws: I can recommed...Have you traed..?

Structures: Positive and comparative adjectives with slightly/rather.

Dealing with requests. Replying to request for ítems in restaurants. I´ll get

one/some/another.

Structures: I´ll some/one/another/some more. Describing food dishes. Chef going

through menú with trainee: It contains/consists of/is made of...Structures.

Present simple. Active and Passive for description. Dealing with complaints. Guests

complaining in a restaurant. We ordered 20 minutes ago. Structures: simple past.

Superlative Adjectives: worst/most expensive paying bills. Payments: How are you

paying?/Do you take credit cards? Structures: Object pronouns. Present

continuous.

- **Aspecto formativo referido a la Introducción a la Hotelería:**

Unidad N° 1:

Establecimientos Hoteleros, definición. Clasificación y categorización Hotelera.

Métodos de propiedad y administración. Organigrama de un hotel. Cómo se

organizan los servicios al huésped. Características del personal de servicio

eficiente.

Unidad N° 2:

La recepción. Definición. Organización de la recepción. Importancia de una

recepción eficiente. Funciones y tareas del recepcionista. Relaciones con los

huéspedes. Primeras impresiones. Aspecto personal. Comunicación.

Unidad N° 3:

Reservaciones. Técnicas telefónicas efectivas. Tipos y clases de reservas,

habitaciones y tarifas. Pronósticos de habitaciones. Check-in, procedimientos para

el registro. Check-out, procedimiento de salida. Formularios necesarios para el

registro del huésped.

Unidad N° 4:

Importancia de los informes y report. La bitácora de Recepción. Control de estado de las habitaciones. Control de los saldos en las cuentas de los huéspedes. Control de la disponibilidad.

- **Aspecto formativo referido a la Introducción al Servicio Gastronómico:**

Unidad N° 1:

Concepto de empresa de servicios. Servicio de restaurante. Organigrama funcional de un restaurante. Brigada de salón. El Maître principal o Jefe de Mozo. Funciones. El comensal. Definición.

Unidad N° 2:

El mozo. Presentación, higiene y vestuario. Posturas y Dicción. Tareas a desarrollar durante el servicio. Calidad del servicio y atención al cliente. Herramientas de trabajo. Distancia y tiempos entre el mozo y el comensal. Reglas del buen servicio.

Unidad N° 3:

Presentación e inspección del material. Los elementos que componen la mesa. La mantelería. Servilletas. La vajilla. La cubertería. Cristalería. Los complementos. La Mise en Place.

Unidad N° 4:

Cartas y Menús. Definición del menú de la casa, menú fijo, menú de pensión, menú de banquetes, menú a la carta. Platos simples y compuestos. Las bebidas. Servicio de vino. Particularidades. La comanda. La adición.

3.4. Prácticas Profesionalizantes

Preparación del salón y armado de la mesa. Ubicación de los cubiertos de postre. Doblaje de la servilleta y ubicación de la mesa. Plato de sitio, ubicación de la vajilla, vasos y copas. La panera, los aderezos, ubicación. Formas de servir la mesa. Servicio a la Inglesa, Servicio a la Rusa, Servicio Francés y donde descorchar. Donde ubicar la botella luego de haber servido las copas.

Limpieza de cristal, cubiertos y loza. Seguridad durante el servicio. Seguridad e Higiene.

- **PRACTICA PROFESIONAL EN LA RECEPCION**

UNIDAD N° 1: Se familiarizó con los distintos departamentos del hotel.

Comprende la relación entre los departamentos

Identifica las áreas públicas de las privadas

Reconoce al personal del hotel
Se muestra respetuoso y cortés con sus superiores.

UNIDAD N°2: Identifica los puestos esenciales en la recepción
Presenta una actitud cortés y positiva frente a los huéspedes
Informa sobre atractivos de la ciudad a quien lo requiera.
Controla el tablero de la correspondencia y mensajes para huéspedes.
Toma y da los mensajes para los huéspedes.
Entrega las llaves sin equivocación.
Completa la ficha de registro/ conoce los datos que la componen.

UNIDAD N° 3: Atiende y deriva llamadas telefónicas.
Diferencia las diferentes categorías de habitaciones del hotel.
Diferencia entre habitaciones single-doble-triple y matrimoniales.
Diferencia entre una tarifa rack y una tarifa de grupo.
Verifica la información de las reservaciones ante la llegada del huésped.
Conoce los datos para realizar el check-in check-out.
Desempeña tareas asignadas por el recepcionista de turno o superior, correctamente.

UNIDAD N° 4: Prepara reportes para el turno siguiente.
Sabe interpretar la bitácora de habitaciones.
Chequea el rack de habitaciones para conocer el estado de las mismas.
Conoce los códigos para indicar estado de habitaciones.
Conoce los procedimientos para el cierre de la cuenta del huésped.
Conoce los métodos de cobro del hotel.

PRACTICA PROFESIONAL EN EL RESTAURANTE

Reconoce al personal del restaurante, la brigada de servicio.
Asiste voluntariamente a su superior y pares.
Inspecciona las áreas de atención al público previo al inicio de cada servicio para asegurarse que todo esté limpio y en orden.
Reconoce los elementos necesarios para armar la mesa.
Supo armar las mesas correctamente.
Se desempeñó correctamente al servir y retirar el servicio.
Supo diferenciar entre el plato de entrada y plato principal.
Reconoce las distintas copas y vajilla que se utilizan en el comedor.
Memoriza las estaciones de la mesa.
Saluda cortésmente a los comensales.
Acompañó a los comensales hasta la mesa.
Supo fajinar correctamente los cubiertos y elementos de cristalería.
Sirvió las bebidas con la técnica aprendida y utilizada para tal fin.
Pudo contestar o sugerir la especialidad de restaurante.

Chequea las mesas frecuentemente para ver si el comensal necesita algo.
 Supo completar la comanda correctamente.
 Presentó la cuenta al comensal, cobró correctamente.
 Se mostró predispuesto a realizar diferentes tareas en el restaurante.

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	432
	Lengua	2	
	Introducción al Turismo	4	
	Recurso Turístico	4	
	Ingles	2	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	396
	Relaciones Humanas	2	
	Introducción a la Hotelería	4	
	Introducción al Servicio Gastronómico	4	
	Práctica II	4	
			828 Hs. Reloj del Oficio

Anexo XVIII - Resolución N° 306

1. Identificación del título: "Mantenimiento de Edificios"

2. Perfil Profesional

El Aux. de Oficios Varios esta capacitado para realizar cualquier reparación que pudiera surgir de un edificio de departamentos o grupo de viviendas, así como para resolver los problemas surgidos del funcionamiento de un establecimiento industrial, comercial u hotelero. Tendrá la preparación técnica adecuada para colaborar activamente en las distintas fases de construcción de una obra, así como realizar trabajos de reforma en obras ya construidas. Será capaz de diseñar proyectos completos de instalaciones sanitarias y eléctricas en viviendas, oficinas, locales y establecimientos comerciales, bajo la supervisión de un fontanero y de un electricista autorizado.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

2.3. Área Ocupacional

El Aux. de Mantenimiento de Edificios puede trabajar en forma independiente como prestador de servicios a empresas o particulares y en relación de dependencia en hoteles, empresas, hospitales, sanatorios, supermercados, consorcios, establecimientos escolares, etc.

3. Trayectoria Formativa (Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Específica, y Prácticas Profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad

hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación. Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación? (Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-

* Esto llevará inexorablemente a preguntarse a sí mismo (al menos mínimamente) ¿quién soy? (aquí vemos carácter-temperamento, lo modificable, lo perfectible etc.

fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto Qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - que son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales. Solidaridad. Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los límites - externos e internos.-El límite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación: medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

Personal: Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental: mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico: vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación: oral, escrito, gestual, corporal.

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.

Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.
Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.
Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto Formativos referido al Mantenimiento de Edificios I**

Unidad 1: Plomería I : Manejo y control de caudales de agua. Formas de almacenamiento, tanque de bombeo y distribución. Instalaciones domiciliarias de agua caliente, fría, fusión y rosca. Reparaciones, ventilaciones y desagües pluviales. Prácticas.

Unidad 2: Sanitarios: Aguas servidas, concepto y tratamiento. Instalaciones de cloacas: cámaras de inspección, cámara séptica y drenaje domiciliario. Búsqueda de fallas y reparaciones. Sistema primario y secundario. Ventilaciones.

Unidad 3: Gas: Conocimientos básicos de fluido. Distinción de gases. Combustión. Manejo. Distribución domiciliaria. Artefactos de gas. Instalaciones domésticas. Medidas de seguridad, ventilación y funcionamiento de los artefactos. Práctica. Detalle de contenidos: 3.1. Breve reseña de gas. 3.2. Gas de hulla 3.3. Gas grisú o metano. 3.4 Gas natural. 3.5 Gas acetileno, propano y butano. 3.6 Gases raros y mechero de Bunsen. 3.7. Prolongación domiciliaria. 3.8. Gas a baja presión. 3.9. Gas a media presión. 3.10. Cañerías internas. 3.11. Uniones de cañerías. 3.12. Precauciones. 3.13. Colocación de cañerías. 3.14. Ventilaciones y rejillas de ventilación. 3.15. Sombrerete y normas de ventilación para tiro balanceado. 3.16. Gas envasado. 3.17. Funcionamiento de los quemadores. 3.18. Instalación de artefactos. 3.19. Conexión de cocina, calefactores y termotanques.

Unidad 4: Electricidad I: Conocimientos básicos de electricidad, su estructura, conductores y aislación. Distribución. Medidas eléctricas, circuitos: esquemas ley de Ohm y símbolos. Herramientas de trabajo en electricidad. Prácticas de circuito. Construcción de tablero de prueba.

Unidad 5: Revoques, yeso, pintura. Revestimientos, paneles divisorios. Construcción en seco., albañilería.. Cielorrasos. Vidrios y herrajes.

Unidad 6: Folletería del oficio: carpeta con distintos materiales propios del mismo: electricidad, gas, plomería y albañilería. Elementos de seguridad, herramientas.

- **Aspecto formativo referido al Mantenimiento de Edificios II**

Unidad 1: Electricidad II: Circuitos y esquemas monofásicos. Circuitos automáticos trifásicos industriales y pilar para medidor. Instalaciones domiciliarias, construcción de plano, búsqueda de fallas, reparaciones, prácticas.

Unidad 2: Plomería II: Calefacción. Calderas. Distribución de vapor o agua caliente. Calefactores industriales. Medidas de seguridad. Saneamiento rural. Cámara séptica. Zanja. Drenaje. Construcción de planos sanitarios de la vivienda propia: agua fría, caliente y cloacas. Tanque de bombeo. Automatización.

Unidad 3: Gas. Gas natural y gas envasado. Tabla de conversión, cálculo de cañería. Instalación domiciliaria y construcción de plano. Determinación de consumo, normas para el uso de artefactos a gas. Consideraciones que deberán tenerse en cuenta para la instalación de cañerías y artefactos de gas.

Unidad 4: Carpintería: Reconocimiento de los distintos tipos de madera. Práctica en reparaciones de moblajes, aberturas, etc. Medición de la madera.

Unidad 5: Mecánica: Concepto de maquinarias. Cuidado de piezas móviles. Transmisión de movimientos y lubricación. Cuidado, instalación eléctrica y manejo.

Unidad 6: Soldadura: Conocimiento de los metales. Práctica de los diferentes tipos de soldadura: inox, aluminio, fundición, hierro, estaño en chapa galvanizada.

Unidad 7: Organización del mantenimiento: Armado del taller. Elección de herramientas. Preparación de elementos de trabajo y ubicación. Folleteria del oficio: carpeta con distintos materiales propios del mismo: electricidad, gas, plomería, albañilería, herramientas y elementos de seguridad.

3.4. Prácticas Profesionalizantes

En cada Unidad Didáctica se combinan la teoría con los ejemplos prácticos. Para que pueda tomar contacto con la profesión desde el primer momento, se realizan una serie de trabajos y proyectos de instalación, que efectúa cada alumno. Luego se efectúa la reparación y el mantenimiento de instalaciones existentes, etapa en la que además se realizan los diagnósticos presuntos que originan el desperfecto o rotura.

Para ello se utilizarán las normas de seguridad para el uso de herramientas y dispositivos según la normativa vigente. Se conocerá el manejo de herramientas y materiales de uso cotidiano. Se realizarán las tareas siempre bajo la supervisión de un profesional habilitado.

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	396
	Lengua	2	
	Mantenimiento de Edificios I	4	
	Educación Física (Optativa)	4	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	288
	Relaciones Humanas	2	
	Mantenimiento de Edificios II	4	
	Práctica II	4	
			684 Hs. Reloj del Oficio

Anexo XIX – Resolución N° 306

1. Identificación del título: "Auxiliar en Electricidad del automóvil"

2. Perfil Profesional

El Auxiliar realiza operaciones de mantenimiento, montaje de accesorios y transformaciones en las áreas de electricidad del automóvil, ajustándose a procedimientos y tiempos establecidos, cumpliendo con las especificaciones de calidad, seguridad y protección ambiental.

2.2. Área Ocupacional

En relación de dependencia en talleres Particulares ó de empresas, en empresas de verificación técnica vehicular ó en forma independiente instalando su propio taller desarrollando tareas como Electricista de Automóviles.

3. Trayectoria Formativa (contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación general, Formación de fundamento científico-tecnológico, formación técnica específica, y practicas profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos

interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación.

Concordancias.

• Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona: -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación? (Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-

* Esto llevará inexorablemente a preguntarse a sí mismo (al menos mínimamente) ¿quién soy? (aquí vemos carácter-temperamento, lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto ¿Qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida

(participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - que son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales. Solidaridad. Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los límites - externos e internos.-El límite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación: medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

Personal: Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental: mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico: vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación: oral, escrito, gestual, corporal

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.

Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.

Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.

Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto formativo referido a la mecánica general:**

Unidad 1: Desarrollo del automóvil: bastidores, suspensión, elástico y espiral. Función del amortiguador y elementos que lo componen. Suspensión para eje rígido y para ejes independientes. Alineación, avance de ruedas y manera de cambiar distintas ruedas (rotación) convergencia y divergencia. COMBA.

Unidad 2: Caja de dirección mecánica e hidráulica. Caja de dirección eléctrica.

Unidad 3: Frenos: historia y principio del sistema hidráulico. Bomba de freno simple y doble circuito. Discos y cintas de freno. Frenos ABS. Frenos de aire.

Unidad 4: Motores de 2 y 4 tiempos. Pistones, aro y biela. Tapas de cilindro. Árbol de distribución. Levas diagrama de cruces. Botadores. Balancines bomba de aceite. Sistema de combustible.

Unidad 5: Carburadores: principios de funcionamiento. Sistemas de baja y bomba de pique.

Unidad 6: Motores diesel. Puesta a punto de las bombas y de los inyectores.

Unidad 7: Sistemas de inyección COMMOND RAID. Sistemas Digiplast y de admisión variable.

- **Aspecto formativo referente a la electricidad I:**

Unidad 1: **Electroestática y electrodinámica.**

Electroestática. Electrodinámica. Átomo. Cargas eléctricas. Potencial eléctrico. Corriente eléctrica. Resistencia. Ley de Ohm. Circuitos eléctricos- simbología.

Unidad 2: Resistencia y baterías

Agrupación de baterías. Agrupación en serie y paralelo de resistencias. Leyes de Kirchoff. Magnetismo. Generación de corriente continua y alterna.

Unidad 3: **Multímetro ó Tester**

Aparatos de medición, utilidades y uso. Cuidado y protección. Medición. Conexión. Escala de trabajo.

Unidad 4: **Instalación eléctrica de un automóvil**

Fusibleras. Alimentación de fusibleras. Circuitos de comando. Componentes electromecánicos: reles, interruptores de presión, interruptores manuales, motores eléctricos.

- **Aspecto formativo referido a la física I:**

Contenidos Conceptuales

Unidad 1: Magnitudes escalares y vectoriales. Medición, unidades, cantidad. Revisión de longitud, peso, fuerza, tiempo y velocidad.

Unidad 2: Relación entre fuerza y movimiento. Principio de inercia ó 1era. Ley de Newton. Principio de una masa ó 2da. Ley de Newton. Peso y aceleración de la gravedad. Equilibrio y centro de gravedad. Fuerzas, cuplas y equilibrio. Medición de fuerzas. Máquinas simples: palancas, tornos, balanzas, plano inclinado y poleas.

Unidad 3: Estados de la materia. Sus cambios. Temperatura. Calor. Dilatación. Estructura de la materia. Naturaleza. Cuerpos. Moléculas y átomos.

Unidad 4: Electricidad. Introducción. Ley de Ohm. Definiciones: intensidad, tensión y resistencia. Principios básicos. Herramientas más utilizadas en electricidad. Símbolos.

Unidad 5: Definición de movimiento. Trayectoria. Traslación. Rotación. Movimiento rectilíneo uniforme. Velocidad. Unidades. Representaciones gráficas.

Unidad 6: Magnetismo. Imanes naturales y artificiales. Campo magnético. Electroimán. Aplicaciones.

- **Aspecto formativo referido a la electricidad II:**

Unidad 1: Ejercicios con ley de Ohm, 1ra, 2da y 3ra. Ley de Kirchoff. Análisis Nodal. Resolución de mayas. Divisores de tensión y de corriente. Fuentes ideales y fuentes reales. Corriente alterna y continua.

Unidad 2: Conocimientos de campo magnético y transformadores. Elementos asociados e identificación en la instalación eléctrica del automóvil.

Unidad 3: Circuito de encendido: encendido por bobina de lata tensión. Bobina de encendido. Distribuidos. Circuito de baja tensión. Circuito de lata tensión. Cables de alta tensión. Bujías.

Unidad 4: Circuito de carga de batería: generador. Regulador de carga. Instrumental de control. Batería. Cables conductores. Elementos de conexión (terminales).

Unidad 5: Circuito de motor de arranque: el motor eléctrico en sí mismo. El dispositivo impulsor. Relevadores electromecánicos de accionamiento.

Unidad 6: Circuitos para fines varios: bocina. Limpiaparabrisas. Desempañador de parabrisas. Iluminador exterior. Indicador de giro y aviso de emergencia. Indicador de frenado. Fusibles de protección. Calefacción. Radio receptor. Encendedor de cigarrillos. Indicador de nivel de combustible. Indicador de temperatura del agua de refrigeración. Indicador de presión de aceite. Indicador de carga de batería. Repetidor del indicador de giro. Velocímetro. Cuenta revoluciones (taquímetro). Iluminación del tablero instrumental. Indicador de faros altos encendidos. Indicador de temperatura del motor. Indicador de freno estacionamiento colocado. Indicador de cebador (carburador) colocado. Mando del ventilador de refrigeración del motor. Bomba de combustible. Luz de marcha atrás. Circuito impreso. Interruptor de encendido. Circuito general para la instalación de indicadores suplementarios.

- **Aspecto formativo referido a la física II**

Unidad 1: Fuerzas. Relación entre fuerza y movimiento. Resolución de sistemas de so o más fuerzas. Concurrentes y dos fuerzas paralelas y del mismo sentido. Relación de Stevin. Cálculos analíticos y gráficos.

Unidad 2: Energía calórica. Energía: concepto. Formas de energía. Principio de conservación de la energía. Temperatura. Termómetro. Punto fijo. Calor y energía interna. Calor específico. Transmisión de calor. Destilación.

Unidad 3: Estructura de la materia. Teoría cinética molecular. Teoría atómica molecular. Moléculas y átomos.

Unidad 4: Magnetismo. Imanes naturales y artificiales. Imanes a quebrado. Campo magnético. Electricidad. Intensidad. Tensión. Resistencia. Potencia. Unidades. Circuitos. Serie y paralelo en lámparas y pilas. Símbolos.

Unidad 5: Principio de Arquímedes. Pesos específicos. Determinación del peso específico. Comprensión y expansión de los gases. Ley de Boyle y Mariotte.

Unidad 6: Principio de Pascal. Prensa hidráulica. Aplicaciones. Cálculos de superficies y de fuerzas. Comportamiento de la presión de los líquidos. Características.

3.4. Prácticas Profesionalizantes

Se realizará en el taller de la especialidad, bajo la guía y supervisión técnica donde será iniciado en el oficio a partir de la ejecución de tareas y trabajos simples, avanzando paulatinamente en el conocimiento y uso de herramientas y materiales, hasta la ejecución de trabajos cuya realización implique ya el manejo de técnicas manuales y mecánica de mayor complejidad, respetando las normas de seguridad vigentes y en un ambiente adecuado.

Se indica a continuación un programa tipo para el desarrollo del aprendizaje técnico práctico.

1. Iniciación en el oficio:

Objetivo: Conocimiento del taller, ubicación y ordenamiento de herramientas. Limpieza y prolijidad en el trabajo.

2. Conocimiento y utilización de herramientas de distintos tipos:

Práctica en su manejo. Destornilladores. Pinzas. Alicates. Soldadores. Tornillos. Calibre. Herramientas y elementos complementarios.

Objetivo: Conocimiento y práctica en el manejo de herramientas básicas en el taller.

3. Conocimiento general de la instalación de un vehículo:

Reconocimiento de circuitos generales (caja de fusibles).

Objetivo: ubicación en sus campos de trabajo.

4. Alternador, dinamo y arranque: desarme y armado:

Conocimiento de sus partes y funcionamiento

Objetivo: Utilización de herramientas y conocimiento de piezas a través de desarme y armado.

5. La batería:

Su funcionamiento y constitución. Cargadores de baterías. Régimen de carga. Uso de amperímetro y voltímetro.

Objetivo: Realización de trabajos básicos que hacen al funcionamiento y mantenimiento de la batería.

6. Encendido automóvil:

Las partes que lo integran. Conocimiento de cada una de ellas. Bobina, platinos, condensadores, bujías, etc. Funcionamiento individual de cada una de ellas.

Objetivo: Realización de trabajos dentro de la especialidad aplicando técnicas y conocimientos eléctricos.

7. Fallas de funcionamiento del automóvil:

Distintas fallas en el funcionamiento del automóvil y su posterior reparación (dinamo-arranque-alternador).

Objetivo: Realización de trabajos mayores dentro de la especialidad, aplicando técnicas y conocimientos eléctricos de complejidad.

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	432
	Lengua	2	
	Mecánica General	2	
	Electricidad I	4	
	Física I	3	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	360
	Relaciones Humanas	2	
	Electricidad II	4	
	Física II	3	
	Práctica II	4	
			792 Hs. Reloj del Oficio

Anexo XX - Resolución N° 306

1. Identificación del título: "Manicura y depilación"

2. Perfil Profesional

En esta especialidad se proporcionan los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes sobre la utilización de equipo e instalaciones necesarias para proporcionar servicios de belleza como en este caso el de manicura, depilación y belleza de pies, con pleno conocimiento de las normas de seguridad y limpieza requeridos, así como su presentación personal, trato y atención del cliente.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

2.3. Área Ocupacional

Las egresadas estarán capacitadas para aplicar las técnicas de belleza de manos y pies, humectación, nutrición tratamientos y realizar la depilación completa del vello corporal en diferentes tipos de piel, podrán desenvolverse en el ámbito de un salón de belleza, spa, hoteles & resorts como manicuras y depiladoras, también podrán trabajar de manera independiente brindando su servicio a particulares en su propio salón o in situ.

3. Trayectoria Formativa (Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Específica, y Prácticas Profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y

estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación. Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación?

(Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-

* Esto llevará inexorablemente a preguntarse a sí mismo (al menos mínimamente) ¿quién soy? (aquí vemos carácter-temperamento, lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), y ello permitirá al alumno saber

con mayor margen de acierto Qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - que son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales. Solidaridad. Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los límites - externos e internos.-El límite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación: medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

Personal: Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental: mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico: vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación: oral, escrito, gestual, corporal.

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.

Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.

Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.
Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto formativo referido a la ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA**

La depilación. Definición. Generalidades. Asepsia. Antisepsia. Métodos cosméticos: combustión, rasurado. Avulsión, fricción, depilación eléctrica, depilación por productos químicos (cera, jalea, glucosa, etc.).

Conocimiento y diferenciación de los distintos tipos de piel: seca, grasa, mixta; tipos de vello: fino, grueso. Conocimiento de las zonas a depilar. Esterilización.

La célula. Estructura. Fisiología.

Tejidos. Definición. Clasificación. Fisiología tisular. Reseña de cada uno de los tejidos del cuerpo humano.

Generalidades de aparatos y sistemas. Reseña de cada uno.

La piel. Estructura. Capas cutáneas. Características. Fisiología de la piel. Irrigación. Glándulas. Capas. Epicutáneas. Manto aéreo. Folículo piloso. Pelo. Uñas. Fisiología. Alteraciones.

Realización de trabajos simples: depilación de media pierna, pierna entera y brazos.

Manicuría: técnica del cuidado de las manos y las uñas, arreglo de cutícula, masaje de manos, esmaltado de uñas. Productos de uso frecuente en manicuría: blanqueadores, decolorantes, quitaesmaltes, cremas, Etc.

3.4. Prácticas Profesionalizantes

En cuanto al aspecto práctico el oficio se estructura dentro del edificio a partir de la adecuación del aula con los elementos, materiales y accesorios necesarios en todo salón tales como: espejos, toallas, lupas, cremas, alicates, camillas, ceras, gorras, entre otros.

De ésta manera se aplican los distintos trabajos en un ambiente similar al de un Salón de Belleza siempre bajo la supervisión de la Docente a cargo del oficio, quien realiza el seguimiento y da las instrucciones para que luego las alumnas apliquen y desarrollen las diferentes técnicas de manera adecuada.

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	288
	Lengua	2	
	Anatomía y Fisiología	4	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	216
	Relaciones Humanas	2	
	Práctica II	4	
			504 Hs. Reloj del Oficio

Anexo XXI - Resolución N° 306

1. Identificación del título: "Chapa y Pintura"

2. Perfil Profesional

Correcto desempeño en un Taller de Chapa y Pintura, en la atención del cliente, con responsabilidad, eficiencia, dedicación y compromiso manejando técnicas tendientes a conquistar la confianza del cliente y poder realizarles sugerencias.

Conocimiento del mecanismo de trabajo en un Taller, logrando una actitud responsable frente a la disposición de normas y reglamentos.

Manejo de trabajos de pintado- Masillado -Pintura de Fondo -Fondo de terminación de pinturas - pintado- Terminación -Limpieza -Lustrado - Encerado- Armado de Accesorios- Espátulas de Goma y Plásticos - Tacos -Sopletes- Compresor-Pistola de Pintar- Maquina de Lustrar- Llaves y Destornilladores(Tipos) Conductas y Aptitudes:

Responsable, Puntual, Respetuoso. Exigente en líneas de higiene. Orden y organización. Gran sentido de la Creatividad. Buen sentido de la estética y de lo ético. Comunicativo. Espíritu de Superación. Solidario. Amable. Objetivo. Claro. Preciso. Criterioso, buena presencia, honrado, confiable, leal, seguro de si mismo, discreto, disciplinado y comunicativo.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

Realización de trabajos simples y complejos- rasqueteado de pintura -Limpieza de Chasis e Interiores- Tratamientos Antióxido- empapelado- lijado- Maquina de sacar Pintura-Lijado-Masillado- Pintura de Fondo- Uso de Pinturas y Materiales para Protección del oxido- cinta de empapelar- Lustrado- Encerado-

2.3. Área Ocupacional

Trabajo en forma independiente, en relación de Dependencia, en los distintos Talleres de la Comarca y el medio. En las distintas Concesionarias de Autos.

3. Trayectoria Formativa (Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Específica, y Prácticas Profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.

- 5) a. Noción de proporción. Cálculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación.

Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:
* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación? (Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad. Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-
* Esto llevará inexorablemente a preguntarse a sí mismo (al menos mínimamente) ¿quién soy? (aquí vemos carácter-temperamento, lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto ¿qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - ¿qué son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales. Solidaridad. ¿Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los límites - externos e internos.-El límite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación: medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

- Personal: Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental: mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico: vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación: oral, escrito, gestual, corporal.

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.
Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.

Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.

Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.

Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto formativo referido a la Chapa y pintura**

Unidad 1: Iniciación en el oficio. Conocimiento del taller- ubicación y ordenamiento de las herramientas y materiales de trabajo - formación de hábitos de orden de limpieza y prolijidad en el trabajo. Medidas de seguridad.

Unidad 2: Realización de trabajos simples : rasqueteado de pintura - limpieza de chasis e interiores - tratamiento antioxido- empapelado -lijado -maquina de sacar pintura - rasqueta - cepillos de acero- pinceles -(tipos)- lijas (números y contextura)- pinturas y materiales para protección del oxido - cinta de empapelar-

Unidad 3: Trabajos de pintado- masillado -pintura de fondo -fondo de terminación preparación de pinturas - pintado- terminación - limpieza -lustrado - encerado- armado de accesorios- -espátulas de goma y plásticos - tacos -sopletes- compresor- pistola de pintar- maquina de lustrar- llaves y destornilladores (tipos).

Unidad 4: materiales - masillas plásticas- pinturas de fondo- pinturas (tipos)- pasta para lustrar - (gruesas y finas) -ceras para acabado.

Unidad 5: Trabajos de chapa- soldadura- prendido y apagado del soplete - cambio de carburo - cambio de tubo de oxigeno - precauciones.

Unidad 6: Ubicación de partes a reparar - corte de parte deteriorada
preparación de partes a sustituir -morsa- martillo chapista-tijera de cortar chapa-
pinzas -prensas - ajustadores - destornilladores- distintos tipos y medidas de
llaves - maza tipos de chapas- tornillos y remaches (tipos y medidas) - corte de
chapa - parches en partes deterioradas.-

Unidad 7: trabajos de mayor complejidad- expansor hidráulico - banco de
compacto- soldadora m.i.t - soldadora eléctrica - tipos de electrodos- amoladoras
- cepilladora eléctrica - lustrado- utilización y destreza en su manejo.-

- **Aspecto formativo referido a la Computación:**

Transcribir comunicaciones y documentos, utilizando un procesador de textos-
Generar, utilizar y mantener índices y agendas y otros elementos de apoyo al
trabajo individual o grupal- Organizar datos numéricos, realizar cómputos de uso
administrativo y comercial, incluyendo algunas decisiones lógicas, y graficar
resultados o relaciones, utilizando una planilla de cálculo- Realizar elementos de
apoyo visual o soporte escrito para informes y presentaciones- Buscar información
y realizar comunicaciones a través de Internet. Asociar íconos con objetos reales y
manipular íconos o listas para ejecutar funciones con los objetos que
referencian, distinguiendo entre la representación del objeto y el objeto mismo.

Utilizar adecuadamente esquemas de clasificación y ordenamiento de objetos
simbólicos en el almacenamiento o recuperación de documentos, planillas de
cálculo, música, imagen y otros archivos de computación.

Planificar procedimientos o secuencias de actividades, previendo
consecuencias y secuencias alter- nativas de resolución.

Evocar gran cantidad de detalles, sin perder visión de conjunto del
problema solución y aspectos pendientes de la misma para resolverlos.

Poner en operación la computadora.

Localizar el/los archivo/s o el/los programa/s a utilizar en el ambiente de
trabajo provisto por el sistema operativo.

Digitar con destreza y agilidad el teclado de computador personal.

Utilizar íntegramente el teclado.

Utilizar un soporte externo de datos y trasladar datos dentro del entorno de
trabajo.

Interpretar y resolver mensajes que señalen situaciones de excepción.

3.4. Prácticas Profesionalizantes

1 -Iniciación en el oficio. Conocimiento del taller- ubicación y ordenamiento de las
herramientas y materiales de trabajo formación de hábitos de orden de limpieza
y prolijidad en el trabajo. Medidas de seguridad.

2 - Realización de trabajos simples : rasquetado de pintura -limpieza de chasis e interiores - tratamiento antioxido- empapelado -lijado -maquina de sacar pintura - rasqueta - cepillos de acero- pinceles -(tipos)- lijás (numeros y contextura)- pinturas y materiales para orotección del oxido -cinta de empapelar.

3 - Trabajos de pintado- masillado -pintura de fondo -fondo de terminación preparación de pinturas - pintado- terminación - limpieza -lustrado - encerado- armado de accesorios- -espatulas de goma y plásticos - tacos -sopletes- compresor- pistola de pintar- maquina de lustrar- llaves y destornilladores (tipos).

4 - Materiales - masillas plásticas- pinturas de fondo- pinturas (tipos)- pasta para lustrar - (gruesas y finas) -ceras para acabado.

5 - Trabajos de chapa- soldadura- prendido y apagado del soplete - cambio de carburo - cambio de tubo de oxigeno -precauciones.

6 - Ubicación de partes a reparar - corte de parte deteriorada preparación de partes a sustituir -morsa- martillo chapista-tijera de cortar chapa- pinzas - prensas - ajustadores - destormilladores- distintos tipos y medidas de llaves - maza tipos de chapas- tornillos y remaches (tipos y medidas) - corte de chapa - parches en partes deterioradas.-

7 - Trabajos de mayor complejidad- expansor hidráulico - banco de compacto- soldadora m.i.t - soldadora eléctrica - tipos de electrodos- amoladoras - cepilladora eléctrica - lustradora- utilización y destreza en su manejo.-

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	252
	Lengua	2	
	Computación	2	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	216
	Relaciones Humanas	2	
	Práctica II	4	
			468 Hs. Reloj del Oficio

Anexo XXII - Resolución N° 306

1. Identificación del Título: "GASISTA DE TERCERA CATEGORIA"

2. Perfil Profesional

El Instalador Domiciliario de Gas, estará capacitado a las actividades que se desarrollan en el Perfil Profesional para:

Detectar y analizar las necesidades de un cliente, comercializar las actividades desarrolladas, proyectar, calcular, ejecutar y verificar el funcionamiento de las instalaciones de gas en edificios uni y multifamiliares, locales comerciales, industrias y unidades de actividades varias, cuyos artefactos no superen las 50.000 cal/hs.

Gestionar la habilitación de las instalaciones ante las empresas distribuidoras.
Gestionar, administrar y comercializar una microempresa.

Con referencia a las competencias señaladas, se desempeña en los ámbitos de producción: obras edilicias en proceso de construcción o ya realizadas (ampliaciones o refacciones), prestando servicios relacionados con las instalaciones de gas actuando en relación de dependencia o en forma independiente en las funciones de: ejecución, planificación, gestión y administración y comercialización en la industria de la construcción.

Actúa interdisciplinariamente con otros idóneos y técnicos de la misma u otra ocupación, eventualmente involucradas en su actividad. Interpreta las definiciones surgidas de los estamentos técnicos y jerárquicos correspondientes (cuando los hubiere), gestiona sus actividades específicas, controla la totalidad de las actividades requeridas hasta su culminación, manteniendo los criterios de calidad, productividad y costos propuestos y los niveles exigidos de seguridad e higiene ocupacional tanto personales como colectivas y en el uso de las herramientas.

Se responsabiliza de la interpretación de las necesidades de la instalación ejecutada ante el cliente en forma directa o ante sus superiores de quienes recibe control general por parte del director de obra y estrecho del capataz.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

Estas funciones nucleadas en un individuo requieren del mismo el dominio de un "saber hacer" complejo en el que se movilizan conocimientos, valores, actitudes y habilidades de carácter tecnológico, social y personal que definen su identidad profesional.

Las funciones del campo de la construcción son:

Ejecución de procesos constructivos

Planificación de procesos constructivos

Gestión y administración de procesos constructivos

Comercialización de servicios y evaluación técnico comercial de procesos y/o productos constructivos

Gestión, administración y comercialización de una microempresa.

Esta identificación de funciones no significa una segmentación profesional dentro del campo de la construcción, sino que es una caracterización de un conjunto articulado de diferentes funciones incluidas en un solo individuo y que operan de manera simultánea, todas estas, a través de una sola persona independientemente del nivel de profesionalidad que estemos abarcando.

A su vez, las funciones del campo de la construcción identificada en la familia de instalaciones y particularizándola en la Figura de Construcción de Instalaciones de Gas son:

Ejecutar instalaciones de gas domiciliarias en viviendas uni y multifamiliares y de locales comerciales, industrias y unidades de actividades varias cuyo artefactos no superen las 50.000 kcal/hs.

Planificar el proceso de trabajo para instalaciones de gas domiciliarias en viviendas uni y multifamiliares y de locales comerciales, industrias y unidades de actividades varias cuyos artefactos no superen las 50.000 kcal/hs.

Gestionar y administrar el proceso de trabajo para instalaciones de gas en domiciliarias en viviendas uni y multifamiliares y de locales comerciales, industrias y unidades de actividades varias cuyos artefactos no superen las 50.000 kcal/hs.

Comercializar servicios específicos de instalaciones de gas en domiciliarias en viviendas uni y multifamiliares y de locales comerciales, industrias y unidades de actividades varias cuyos artefactos no superen las 50.000 kcal/hs.

Gestionar, administrar y comercializar una microempresa.

3. Trayectoria Formativa (contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación general, Formación de fundamento científico-tecnológico, formación técnica específica, y practicas profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación. Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación? (Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-

* Esto llevara inexorablemente a preguntarse a si mismo (al menos mínimamente) quien soy? (aquí vemos carácter-temperamento , lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto Qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - que son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales. Solidaridad. Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los limites - externos e internos.-El limite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación: medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

Personal: Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental: mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico: vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación: oral, escrito, gestual, corporal.

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral:**

Intoxicación por monóxido de carbono y falta de oxígeno. Composición y peligrosidad del gas natural y del gas licuado. Límites inferior y superior de explosividad del gas natural y licuado.

Instrumento para detectar fugas o determinar mezclas explosivas. Ventilación de ambientes- Aspectos Legales. Civiles. Penales.

Aspectos Reglamentarios. Disposiciones y normas mínimas para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto formativo referido a al Proyecto de Instalaciones I**

1º Estudio de materiales, conocer los elementos más necesarios para las Conexiones como ser: caños, codos, curvas, llaves.

Diafragmas, picos (tipos y medidas), terrajas, llaves Ajuste, manómetro (uso). Cinta de sellados, pasta grafito, litopinio, pintura poxi etc.

2º Instalaciones domiciliarias. Protección de cañerías. Recorrido. Cañería embutida y externa. Cálculo de diámetros.

3° Artefactos domésticos. Consumo, mecheros. Cocina. Características y eficiencia de los quemadores. Calentadores de agua. Distintos tipos Válvula de Seguridad. Artefactos de tiro balanceado-sensores.

4° Calefacción de ambientes: transmisión de calor y conducción. Calefactores. Modelos (con ventilación). Por convección, por radiación, de tiro balanceado. Calefacción central. Sistemas. Calderas. Quemadores.

5° Conductos de evacuación de gases quemados. Funcionamientos. Materiales. Sombreretes. Características y funcionamientos. Características y funcionamientos. Detección de anomalías. Escapes de gas. Falta de gas. Ventilaciones.

- **Aspecto formativo referido a la tecnología del gas.**

1- Nociones de peso específico y densidad. Presión y pérdida de presión (manómetro). Temperatura-termómetro-cantidad de calor-kilo caloría, poder calórico.

2- Gases combustibles: gas natural (metano). Poder calorífico densidad butano.

3- Distribución de gases: redes de baja presión. Redes de media presión. Cilindros, tubos, garrafas, microgarrafas, granel. Indiluido en aire. (Redes), diluido en aire (redes).

4- Combustión: proceso de la combustión. Combustión perfecta. Productos de la combustión. Combustión incompleta. Cantidad de aire necesario para la combustión. Excesos.

5- TRANSPORTE Y PRODUCCIÓN DE GAS: Nociones sobre captación y transporte. Gasoducto. Plantas compresoras. Válvulas de cierre.

6- Destilación del petróleo y sub-productos. Butano y propano. Principios de gasificación Regulación de presión. Reguladores domiciliarios. Medición de volúmenes. Sistemas de medición. Ubicación del medidor.

- **Aspecto Formativo referido al dibujo técnico I.**

1- Conocimientos y manejo de los elementos de dibujo. Acotaciones y sus Componentes. Sistemas.

2- Vistas en Dibujo Técnico, interpretación de croquis y láminas. Corte y Sección.

3- Simbología y tipos de cortes.

- **Aspecto Formativo referido al proyecto de instalaciones II**

1- Materiales y accesorios. Instalaciones domiciliarias. Llaves de paso candados. Tapones lubricados.

2- Lectura de planos. Simbología. Recorrido ideal. Planillas de materiales.

3- Proyectos de una instalación para gas por red de baja presión, cocinas y calentadores.

4- Carpeta de Presentación y Tramitación.

- **Aspecto Formativo referido al dibujo técnico II.**

Dibujo en diferentes escalas de las normas más comunes de CAMUZZI.

1 Gabinete tipo para tubos de gas envasado (plantas y vistas)-Prolongación domiciliaria y nicho para gas natural.-Instalación de cañerías que cruzan conductos eléctricos. Diversos tipos de grapas de fijación para cañerías. Instalación de cañerías y ventilación. Ventilación para calentadores de agua. Caños de ventilación para artefactos de más de 10.000 cal/h

2 Conexión de artefactos: Conexión de cocinas Conexión de calefactores de TN TB - TBU .Conexión de calentadores de agua- Catalíticos- Infrarrojos.

3 Dibujo de Planos-Confección de planos para instalaciones domiciliarias de gas. Formato y rótulo. Plantas, vistas y cortes.Colores convencionales. Símbolos. Tipos de líneas. Dibujo de proyectos en planta baja. Dibujo de proyectos en planta baja y planta alta.

4 Planillas: Confección de planillas de: Cómputo métrico. Costos de mano de obra. Materiales.

5 Escalas- Planos. Planos de obra, Proyecto de instalaciones.

6 Carpeta de presentación y tramitación.

3.4. Prácticas Profesionalizantes

Se realizará con la incorporación del alumno al agente matriculado que oficiará de Maestro de Taller. Será iniciado en el Oficio mediante la ejecución de

pequeñas tareas y trabajos simples, para avanzar paulatinamente en el conocimiento y uso de las herramientas, materiales, repuestos y ejecución de trabajos, cuya realización implique el conocimiento técnico.

El programa tipo para el desarrollo del aprendizaje técnico-práctico, será flexible dentro de los contenidos generales y se irán adecuando en medida en que el oficio los requiera y el Maestro de Taller pueda adaptarse a su modalidad de trabajo y recursos técnicos con que cuenta.

Iniciación del Oficio: Conocimientos de los materiales y herramientas. Mantenimiento de las mismas. Higiene y orden del material.

1. Conocimiento e iniciación en el manejo de herramientas: conocimiento de llaves, en sus distintos tipos y medidas; herramientas simples y complejas. Manejo práctico de las mismas.

2. Herramientas y materiales mas usuales específicas del oficio: Tuberías: croquis, trazado y medición de tuberías. Derivaciones. Uniones mecánicas: racores, ermetos o similares, bridas. Fijación de Tuberías y colocación de protecciones, pasamuros, vainas y sellado. Pruebas de resistencia y estanqueidad. Pruebas de inertización. Evacuaciones y ventilaciones. Ejecución con tubos metálicos y rígidos, tubos flexibles y otros materiales. Montaje de deflectores y cortavientos. Colocación de rejillas. Pruebas de caída de presión.

4. Aparatos: Identificación de los elementos y dispositivos fundamentales de diferentes aparatos de utilización doméstica. Conexión y puesta en marcha de un aparato de cocción. Ajuste del aire primario de los quemadores. Comprobación del funcionamiento del dispositivo de seguridad.

5. Adaptación de aparatos de cocción a gases de distintas familias. Comprobación del funcionamiento de los aparatos con cada tipo de gas. Adaptación de aparatos de producción de agua caliente y calefacción a gases de distintas familias. Comprobación del funcionamiento de los aparatos con cada tipo de gas.

6. Práctica final: realización práctica de una instalación con: gas canalizado, botellas de GLP, de más de 15 kg.

3.5. Carga Horaria

Año	Asignaturas	Horas Catedras/Sem	Horas Reloj Anual
1°	Matemática	2	360
	Lengua	2	
	Proyecto de Instalaciones I	2	
	Dibujo Técnico I	2	
	Tecnología del gas	2	
	Práctica I	4	
2°	Relaciones Humanas	2	324
	Higiene y Seguridad Laboral	2	
	Proyectos de Instalación II	2	
	Dibujo Técnico II	2	
	Práctica II	4	
			684 Hs. Reloj del Oficio

Anexo XXIII - Resolución N° 306

1. Identificación del título: "Cuidador Domiciliario E Institucional"

2. Perfil Profesional

Permite desarrollar aptitudes y capacidades para la eficaz atención de ancianos o personas con discapacidades.

Conductas y Aptitudes: Capacidad para trabajar en interacción con otro, sinergizando esfuerzos y aportando lo mejor de si, para el logro de objetivos grupales dentro del área y entre las áreas de trabajo, manifestando una actitud respetuosa por las diferencias.

Responsable, Puntual, Respetuoso. Exigente en líneas de higiene. Orden y organización. Gran sentido de la Creatividad. Buen sentido de la estética y de lo ético. Comunicativo. Espíritu de Superación. Solidario. Amable. Objetivo. Claro. Preciso. Criterioso, buena presencia, honrado, confiable, leal, seguro de si mismo, discreto, disciplinado y comunicativo.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

Estimular habilidades para la ayuda del anciano o discapacitado, su familia y la comunidad. Realización de trámites y gestiones relacionados con la persona que se atiende. Promover actividades recreativas grupales o individuales para el buen uso del tiempo libre. Actividades y técnicas que permitan la rehabilitación integral indicada por profesionales y supervisadas por estos. Escuchar y comprender los reclamos del paciente. Administración de medicación supervisada por profesional. Curaciones simples y vendajes. Preparación y esterilización de materiales. Control de signos vitales. Aseo personal e higiene. Manejo idóneo de los elementos necesarios para acompañarlo en el cuidado de su cuerpo.

2.3. Área Ocupacional

Residencias Geriátricas Publicas o Privadas, Mutuales, Familias Particulares, Hospitales, Centro de Jubilados.

3. Trayectoria Formativa (Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Específica, y Prácticas Profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.

- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación.

Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación?

(Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento (primero para sí mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa está en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-

* Esto llevará inexorablemente a preguntarse a sí mismo (al menos mínimamente) ¿quién soy? (aquí vemos carácter-temperamento, lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto ¿Qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - ¿qué son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales.

Solidaridad. ¿Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los límites - externos e internos.-El límite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso.-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación: medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

Personal: Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental: mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico: vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación: oral, escrito, gestual, corporal.

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.
Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.
Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.
Colores de señalización: definiciones y diferencias.
Identificación de salidas y rutas de escape por señales.
Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.
Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.
Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.
Aparatos que pueden desarrollar presión interna.
Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.
Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.
Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)
Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.
Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.
Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto formativo referido a los Fundamentos de Kinesiología**

Anatomía- El organismo humano: fisiología- Huesos- Estructura y funciones- Partes del esqueleto humano- Articulaciones y músculos- Contractilidad- Elasticidad- Tonicidad- Excitabilidad- Fatiga- Sistema nervioso, generalidades-

Posturas- Técnicas varias para distintos manejos de situaciones- Pasaje de la cama a la silla de ruedas y al inodoro- Técnica para una correcta postura del asistente- Movilización de articulaciones-

Muletas- Bastones- Sillas de rueda -Andadores, etc- Características de cada uno, distintos tipos y usos para cada situación - Tipos de marcha-

Actividades físicas adaptadas a cada edad y a las características individuales de cada paciente- Ejercicios físicos- Posturas mínimas y máximas- Marcha

- **Aspecto formativo referido a la Psicología evolutiva de la tercera edad - discapacidad:**

Crisis evolutivas, características - el ingreso a la vejez - cese de la actividad laboral habitual - ser abuelo - la viudez - la partida de los hijos del hogar paterno (su independización) -

Las limitaciones físicas-funcionales - limitaciones senso perceptivas -
El proceso de perder cosas revalorizando otras que aparecen - el conflicto -
La autoestima -

- **Aspecto formativo referido a la terapia ocupacional en personas de la tercera edad:**

Terapia ocupacional - concepto, definiciones (federación mundial de terapeutas ocupacionales)

Actividades de un terapeuta ocupacional - clasificación - análisis de las actividades - graduación - sereación - operaciones -

La actividad como medio de expresión - expresión corporal - su instrumento y graduación en las personas de la tercera edad - expresión plástica - teatro - música - canto

La actividad como medio de comunicación - lenguaje analógico y verbal -

La actividad como un medio de aprendizaje - materiales-tipos y características - técnicas, usos de las mismas, distintos tipos y características - herramientas, características -

- **Aspecto formativo referido a la enfermería**

HIGIENE Y CONFORT DEL PACIENTE

Cuidado de la piel - higiene personal - baño general (cama-ducha-bañera).

Cuidado de pies y uñas - lavado de cabeza y cuidado del cabello.

Higiene bucal - higiene de prótesis - rasurado.

Problemas alimentarios en la ancianidad, causas y efectos.

Planificación de una dieta adecuada - dietas especiales - preparación de la bandeja.

Problemas en la ancianidad, estímulo de la eliminación - administración de enemas - incontinencias, cuidados - prevención de úlceras por decubito-

vías de administración de medicamentos - vía oral, vía conjuntival, vía nasal, vía óptica, vía inhalatoria, vía rectal y vía vaginal, vía subcutánea e intramuscular -

Preparación y esterilización de materiales - curaciones simples y vendajes

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	396
	Lengua	2	
	Kinesiología	2	
	Psicología Evolutiva	3	
	Terapia Ocupacional	3	
	Práctica I	4	
2°	Higiene y Seguridad Laboral	2	396
	Relaciones Humanas	2	
	Psicología Evolutiva	3	
	Terapia Ocupacional	3	
	Enfermería	2	
	Práctica II	4	
			792 Hs. Reloj del Oficio

Anexo XXIV - Resolución N° 306

1. Identificación del título: "EXPERTO EN CUIDADO DE NIÑOS y PROMOTORA EDUCATIVA COMUNITARIA"

2. Perfil Profesional

Conocimiento pormenorizado de los estadios evolutivos del niño desde el nacimiento a los cinco años. Nociones de nutrición e higiene infantil. Conocimientos básicos de primeros auxilios. Conocimientos de la responsabilidad laboral y civil. Conocimiento en el cuidado de bebés y niños.

Conductas y Aptitudes: Capacidad para trabajar en interacción con otros, sinergizando esfuerzos y aportando lo mejor de sí, para el logro de objetivos grupales dentro del área y entre las áreas de trabajo, manifestando una actitud respetuosa por las diferencias.

Responsable, Puntual, Respetuoso. Exigente en líneas de higiene. Orden y organización. Gran sentido de la Creatividad. Buen sentido de la estética y de lo ético. Comunicativo. Espíritu de Superación. Solidario. Amable. Objetivo. Claro. Preciso. Criterioso, buena presencia, honrado, confiable, leal, seguro de sí mismo, discreto, disciplinado y comunicativo.

2.2. Funciones que ejerce el profesional

Cuidar, bebés y niños. Promover actividades recreativas grupales o individuales para el buen uso del tiempo libre. Actividades y técnicas que permitan la estimulación del bebé o niño. Escuchar y comprender el comportamiento de los infantes, mantener una fluida comunicación con los padres de los destinatarios. Manejo adecuado de la higiene y aseo de los bebés y niños. Control de la higiene y seguridad del ámbito en que se encuentren los niños. Manejo idóneo de los juguetes de acuerdo a su edad.

2.3. Área Ocupacional

- . Ámbito familiar: Cuidadora de niños
- . En Jardines maternales privados y/o estatales como Auxiliares
- . En Colonias y Campamentos como Auxiliares de Recreación.
- . En animación de fiestas infantiles.

3. Trayectoria Formativa (Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Específica, y Prácticas Profesionalizantes)

- Provenientes del campo de la Matemática:

1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.

- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación.

Concordancias.

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.

Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.

Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.

Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

1º Año: (Compartido Experto en cuidado de niños y Promotora Educativa comunitaria)

- **Aspecto formativo referido a la Pedagogía e Historia de la Educación.-**

-Concepto de Pedagogía- Relación educador-educando- Proceso de enseñanza/aprendizaje-

Planificación: objetivos - Breve reseña de los precursores de la educación.

- **Aspecto formativo referido a la Psicología Evolutiva.-**

Concepto de Psicología - Psicología evolutiva: objeto y métodos- Maduración y estadios - Evolución afectiva e intelectual- Teorías del juego- Conducta social del niño.

Características del primer año de vida- El niño de uno a tres años y de tres a cinco años.-

Atención temprana: acompañamiento del desarrollo infantil en la maduración de los procesos perceptivos motores, posturales, emocionales, etc.

- **Aspecto formativo referido a la Puericultura.-**

Atención y cuidado del recién nacido- Alimentación, baño, vestido, higiene y primeros auxilios- Control de esfínteres- Características del ambiente del recién nacido- Dentición.

- **Aspecto formativo referido al Taller didáctico y recreativo.-**

Concepto de material didáctico y educativo: descripción, análisis y clasificación de todos los tipos de juegos y juguetes- Criterios de selección de material para cada edad - Confección de material didáctico- El juego en relación al aprendizaje.-

- **Aspecto formativo referido a la Lengua y Literatura infantil.-**

-El niño y su mundo cultural - Funciones de la literatura infantil - Criterios de selección de cuentos adecuados para cada edad - Practicas narrativas poéticas.

- **Aspecto formativo referido a las Técnicas Expresivas e Iniciación Musical.-**

- a) Plástica _ El desarrollo de la capacidad creadora en el niño (Etapas)- Técnicas plásticas.-
- b) Iniciación Musical : área rítmica, auditiva, melódica y de sensibilidad estética- Confección de instrumentos musicales y formación de banda rítmica
- c) Expresión corporal :Exploración corporal.-

2º Año: (Específico de Promotora Educativa Comunitaria)

- **Aspecto formativo referido a los Fundamentos Filosóficos de la Infancia.**

Concepciones de infancia. Qué es un niño: el niño a través de la historia.

Leyes de la infancia: la C.I.D.N, la ley nacional de educación N° 26061, la ley nacional de protección integral de la infancia 26206, la ley provincial de protección integral de la infancia 4109, la ley orgánica de educación N°2444, la ley del programa provincial de jardines maternales comunitarios N4268.

Qué es la familia. Tipos. Rol de la familia. Nuevas conformaciones familiares (evolución de los sistemas familiares). Familia y pobreza. Pautas y tipos de crianza.

La función de la familia en la constitución del niño.

Factores de riesgo infantil. Factores de protección.

El interés superior del niño. Vínculos que ayudan a construir relaciones basadas en el respeto y la igualdad.

- **Aspecto formativo referido a la Dinámica institucional en el Jardín Maternal Comunitario.**

Definición de propósitos o ejes institucionales

Definición de estrategias para posibilitar la participación grupal en la toma de decisiones. La importancia de la comunicación.

División de tareas y definición de responsabilidades.

Nociones básicas de dinámica de grupo. El papel de la coordinación.

Organización de los niños en grupos según edades.

Vida institucional: organización de los horarios, designación de espacios.

Elaboración de las pautas de convivencia institucional

Definición de estrategias de articulación comunitaria: Redes sociales.

Las visitas domiciliarias: su sentido, definición, tipos, métodos, objetivos. Diseño de registro.

Criterios básicos de planificación institucional. Distribución de las tareas y plazos.

Definición de estrategias que posibiliten la participación comunitaria

Elaboración de sistema de registro y seguimiento.

El jardín maternal como modalidad: su historia, contenidos y objetivos.

Evaluación y seguimiento de la tarea en relación al niño, a la institución y a la participación comunitaria.

- **Aspecto formativo referido a la Introducción a la Educación Popular – Práctica en Educación Popular.**

Teoría de la Educación Popular. La educación no formal.

El jardín maternal comunitario como alternativa de educación no formal.

Investigación, análisis y recreación de experiencias en Educación Popular.

Definición de comunidad. Características.

Estrategias de abordaje comunitario. Recuperación de experiencias organizativas.

Teoría de las Redes Sociales.

La participación comunitaria: definición, tipos, niveles.

Los saberes. Tipos y definición. Costumbres, tradiciones, creencias, valores.

- **Aspecto formativo referido al Enseñar y aprender en el Jardín Maternal Comunitario.**

Desarrollo y aprendizaje en los niños pequeños.

El niño: cómo es, cómo conoce, cómo piensa, cómo siente.

Influencia del medio ambiente en el desarrollo y aprendizaje de niños.

Detección de signos de alarma en relación al desarrollo físico y emocional de los niños.

El rol de las Promotoras Comunitarias. Características definitorias. Perfil ético y profesional.

Responsabilidad de las promotoras, respecto de las necesidades de las necesidades básicas de los niños.

El juego como necesidad infantil. Relación entre el juego y el aprendizaje.

La importancia de recuperar las propias experiencias de juego y la participación del adulto en el juego infantil.

El periodo de adaptación: definición y significado.

Acercamiento a nociones básicas sobre la educación afectivo-social, lenguaje verbal, lenguajes no verbales, educación motriz e intelectual.

Actividades a realizar con los niños en torno a esos ejes.

Lineamientos básicos para elaborar una planificación sencilla que permita organizar anticipadamente la tarea (intencionalidad educativa).

3.4. Prácticas Profesionalizantes

1 - CONOCIMIENTOS GENERALES:

1. Diferencia entre Jardín Maternal. de Infantes y Guarderías.
2. Función de un Jardín Maternal y de Infantes.

3. El Jardín como complemento de la familia.
4. El Jardín como Institución educadora.
5. Actitud del docente o auxiliar ante un accidente, fiebre, convulsión, enfermedades, etc.

2 - ORGANIZACIÓN DEL JARDÍN MATERNAL

1. Personal necesario para un Jardín (equipo ideal).
2. Constitución de la Dirección de un Jardín.
3. Función de la auxiliar de sala.
4. Importancia de la tarea en equipo.
5. Requisitos para la admisión de un bebe o niño.
6. Numero ideal de niños por sala.
7. Conveniencia de la separación de salas por edades.
8. Periodo de inicio.
9. Relación entre la familia, la docente y la auxiliar.
10. Planilla de inscripción (datos de importancia).

3 - SALA DE BEBES:

- 1) Características evolutivas de los niños de esta sala.
 - a) características psicomotrices.
 - b) características sociales.
 - c) características cognitivas.
 - d) lenguaje.
 - e) juegos y juguetes.
- 2) Actividades de sala.
- 3) Alimentación líquida y sólida de los bebes. Características.
- 4) Higiene.
- 5) Postura.
- 6) Descanso.
- 7) Comunicación durante los distintos momentos del día: alimentación, higiene, juego, etc.
- 8) Peligros y cuidado en esta edad.
- 9) Elemento transicional.

4 - SALA DE 1 AÑO O DEAMBULADORES:

- 1) Características evolutivas de los niños de esta sala.
 - a) características psicomotrices.
 - b) características sociales.
 - c) características cognitivas.
 - d) lenguaje.

- e) dibujo.
- f) juegos, juguetes, libros.
- 2) Actividades en la sala.
- 3) Peligros y cuidados en esta edad.

5 - SALA DE 2 años:

- 1) Características evolutivas de niños de esa edad.
 - a) características psicomotrices.
 - b) características sociales.
 - c) características cognitivas.
 - d) lenguaje.
 - e) dibujo.
 - f) juegos, juguetes, libros
- 2) Actividad en la sala.
- 3) Control de esfínteres.
- 4) Peligros y cuidados en esta edad.

6 - SALA DE 3 AÑOS:

- 1) características evolutivas de los niños de esta sala:
 - a) características psicomotrices.
 - b) características sociales.
 - c) características cognitivas.
 - d) lenguaje.
 - e) dibujo.
 - f) juegos, juguetes, libros
- 2) Actividad en la sala.

7 - SALA DE 4 años:

- 1) Características evolutivas de los niños de esta sala.
 - a) características psicomotrices.
 - b) características sociales.
 - c) características cognitivas.
 - d) lenguaje.
 - e) dibujo.
 - f) preferencia de juegos, juguetes, libros
- 2) Actividad en la sala.
- 3) Introducción a la lecto escritura y al calculo.

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1°	Matemática	2	504
	Lengua	2	
	Ped. E Historia de la Educ.	2	
	Psicología Evolutiva	2	
	Puericultura	2	
	Taller Did. y Recreativo	2	
	Literatura Infantil	2	
	Tec. de Exp E Inic. Musical	2	
	Práctica I	4	
2°	Fund Filosóficos de la Infancia	2	360
	Dinámica Inst. en el jardín maternal comunitario	2	
	Introducción a la Educación Popular	2	
	Enseñar y Aprender en el Jardín Maternal Comunitario	2	
	Lenguajes Estéticos Expresivos	2	
	Práctica II	4	
			864 Hs. Reloj del Oficio

Anexo XXV - Resolución N° 306

1. Identificación del título: "Auxiliar supermercadista"

2. Perfil Profesional

Mediante la capacitación TEORICO-PRACTICO el beneficiario de este oficio podrá incorporarse a cualquier Súper - Mini o Hipermercado, estará adiestrado para presentar cualquier producto, reconocer distintos cortes de carnes rojas , blancas, fiambres y envasados de los mismos, reponer, clasificar , cualquier producto de distintos rubros, exhibirá y o preparará el o los productos para el autoservicio del consumidor tal como lo requiere esta línea comercial, recepcionista de pedidos y envíos a domicilio, manejo de cajas registradoras.

Tener conocimiento mínimos contables, códigos de barras, computación, cultura general.

Será iniciado en técnicas que ayuden a desarrollar su creatividad y eficiencia en el área que deba desempeñarse, reforzándose hábitos de higiene y presentación personal.

2.3. Área Ocupacional

Supermercado, Hipermercados o Mini mercados.

3. Trayectoria Formativa (Contenidos mínimos de los distintos campos del conocimiento: Formación General, Formación de Fundamento Científico-Tecnológico, Formación Técnica Específica, y Prácticas Profesionalizantes)

- **Provenientes del campo de la Matemática:**

- 1) a. Las cuatro operaciones con números naturales; b. Punto, recta y plano.
- 2) a. Las cuatro operaciones con números fraccionarios. Potenciación; b. Ángulos.
- 3) a. Las cuatro operaciones con números decimales. Fracciones; b. Rectas paralelas y perpendiculares.
- 4) a. Sistema métrico decimal. Equivalencias; b. Triángulos.
- 5) a. Noción de proporción. Calculo de medio o extremo. Regla de tres simple; b. cuadriláteros.
- 6) a. Porcentaje. Interés simple; b. Circunferencias.
- 7) a. Radicación de números naturales; b. Prisma. Cilindro. Superficie y volumen.
- 8) a. Números enteros. Suma algebraica; b. Cono. Superficie y volumen.
- 9) a. Potenciación y radicación de enteros; b. Esfera, Superficie y volumen.

- **Provenientes del campo de la Lengua :**

FUNDAMENTACIÓN:

Existe una estrecha relación entre el dominio de la palabra y la participación. Si bien todas las personas hablan una lengua por estar inmersas en una sociedad hablante, no todas tienen el mismo grado de dominio de vocablos, estructuras y estrategias para comunicarse eficazmente en distintas situaciones y con distintos interlocutores, mediante la adecuada selección entre las múltiples posibilidades que el sistema ofrece.

En la actualidad es fundamental la comunicación. Esta es una exigencia en todas partes: en la escuela, en el trabajo y en múltiples actividades cotidianas.

La comunicación es como la imagen de la preparación del individuo. Muchas personas tienen excelentes capacidades para desarrollar su trabajo específico, pero no pueden establecer una comunicación fluida, con los demás.

CONTENIDOS:

Competencias comunicativas. Variedades lingüísticas: lectos y registros. Adecuación e inadecuación en el uso del registro.

Coherencia y cohesión textual

Coherencia textual:

Lectura y escritura. Tipologías textuales

Escritos, orales y multimedia. Características Clasificación según función y trama.

Textos formales más usuales.

Carta de presentación, certificados, solicitudes, actas, informes, currículum vitae, contrato, etc.

Cohesión textual:

Recursos cohesivos referenciales: Uso de pronombres- Repetición-Sinónimos-hiperónimos.

Palabras de significado gral. Elipsis.

Recursos cohesivos secuenciales: Antónimos -Progresión temática- Conectores.

Ortografía: Reglas generales.-acentuación.-Signos auxiliares y de entonación.

Concordancias.

- **Provenientes del Campo de las Relaciones Humanas**

ACTITUD DE LA PERSONA: en los distintos grupos en que se desenvuelve la vida (grupo familiar, grupo laboral, distintas entidades sociales). La persona; -notas esenciales del ser humano.

La persona: notas esenciales de su ser:

* Cuáles son estos caracteres que nos diferencian del resto de la creación?

(Básicamente LIBERTAD y consecuentemente responsabilidad). Libertad, como se define. Alcances y límites de la libertad.

Responsabilidad, entendida como responder con habilidad, con fundamento

(primero para si mismo). Trabajar sobre la necesidad (e irresponsabilidad) que significa frente a un conflicto siempre pensar que la culpa esta en los demás o creer que mis conductas no afectan a los demás, no tienen repercusión.-
* Esto llevara inexorablemente a preguntarse a si mismo (al menos mínimamente) quien soy? (aquí vemos carácter-temperamento , lo modificable, lo perfectible etc. fortalezas y debilidades de cada carácter etc.), Y ello permitirá al alumno saber con mayor margen de acierto Qué quiere hacer? (verse en su oficio - proyectar etc.- como así, pulir su actitud en los diferentes momentos de su vida (participación en reunión de estudio, de trabajo, de búsqueda de trabajo etc.)

VALORES: La solidaridad y el respeto como valores eje de las relaciones humanas. Lo actitudinal- Honestidad- dignidad- franqueza- respeto- actitud ante la vida.

Valores - que son? Como se definen - escalas de valores personales y sociales.
Solidaridad. Cómo la entiendo, cómo defino este valor. El marco de lo posible - lo que se debe hacer y lo que en cada circunstancia se puede hacer- los limites - externos e internos.-El limite -como marco que contiene y resguarda lo que se considera valioso-El respeto: como lo defino - análisis de situaciones concretas-

MARKETING: Manejo de la imagen personal- competencia- vestimenta- aseo personal. La comunicación; medios de expresar lo que siento- Oral- escrito- gestual- corporal.

- Personal; Actitud, frente a la búsqueda de un espacio laboral. Mental; mirada positiva, certeza de lo que busca, certeza de ir haciendo lo que se quiere, el gusto por merecer lo que se quiere, claridad de ideas. Físico; vestimenta, arreglo del cabello, postura corporal, aseo personal, voz (tonos distintos), vocabulario usado, mirada, gestos, comer con la boca cerrada. Comunicación; oral, escrito, gestual, corporal.

- **Provenientes del campo de la higiene y seguridad laboral**

Ley 19587, Higiene y Seguridad en el trabajo. Ámbitos de aplicación.

Características constructivas de los establecimientos.

Higiene y seguridad en los ambientes laborales: ventilación, iluminación y color, instalaciones eléctricas.

Accidente/ incidente: definiciones y diferencias.

Condición insegura- Acción insegura: definiciones y diferencias.

Concepto de señalización. Clases de señalización: óptica, acústica, olfativa, táctil.

Colores de señalización: definiciones y diferencias.

Identificación de salidas y rutas de escape por señales.

Protección persona del trabajador, equipos y elementos de protección personal (EPP) Clasificación y uso según su riesgo.

Herramientas manuales, mecánicas y eléctricas, protecciones y resguardos.

Aparatos para izar: aparejos, ascensores y montacargas.

Aparatos que pueden desarrollar presión interna.

Trabajos con riesgos especiales: sustancias explosivas, polvos, fibras, corrosivas, tóxicos, infecciosos, irritantes, etc.

Protección contra incendios. Teoría de la combustión, triángulo y tetraedro del fuego.

Tipos de combustibles, clasificación del fuego (A, B, C, D, K)

Humos, gases y calor generados por la combustión, efectos sobre el hombre.

Agentes extintores. Equipos: fijos, móviles y portátiles. Uso de los mismos.

Plano de evacuación y plan de contingencia y evacuación.

3.3. Formación Técnica Específica

- **Aspecto formativo referido a los Fundamentos Básicos de marketing**

MODULO I : MARKETING Los conceptos básicos del Marketing - La gestión del marketing- el comportamiento de elección del comprador - análisis DAFO- la gestión de la participación del cliente- la gestión del personal en contacto- política de precios- Diseño de estrategias y programas sobre precios- Precios y productos de gran consumo- políticas de productos- Packaging- El ciclo de vida del producto- Posicionamiento- Estructura y canales de distribución- sistemas de marketing multicanal- hipermercados y centro comerciales-

MODULO II: ATENCIÓN AL CLIENTE- Comprador- cliente - Servicio y calidad total- Empresa de Servicios- los paradigmas de la comunicación -los diferentes flujos de información- los campos de información- El proceso de comunicación- medios distintos objetivos iguales- Gestión de la calidad de servicio- medir la satisfacción del cliente empresas con programas de calidad de servicio- telemarketing- Los integrantes de la organización comercial- El territorio de ventas- Promoción de las ventas- La promoción de ventas en el canal de la distribución.-

MODULO III: MERCHANDISING -Conceptos- tipo de compras - evaluación del Merchandising- Funciones de las técnicas de merchandising- la animación del punto de ventas- Disposición del punto de ventas- El surtido- gestión del surtido- La codificación del surtido- la gestión del espacio lineal.-

3.4. Prácticas Profesionalizantes

- 1 Iniciación en el Oficio- reconocimiento del ámbito comercial- reconocimiento de las distintas áreas - utilización de la mercadería y reposición - conocimiento del depósito de mercadería.
- 2 Conocimiento de distintos rubros- control de mercadería recibida y en exposición - control de precios - etiquetados -código de barras.

- 3 Presentación de productos - armado de góndolas - preparación de productos envasados - reconocimientos de los mismos, fiambres , cortes de carnes , rojas y blancas , exhibición sector frutas y verduras- envasados de productos como: gastronomía , confitería y panadería.
- 4 Manejo sectores como : tienda, ferretería, jardinería, librería ,regalos, bazar juguetería. Uniformes importancia de Gorros, barbijo, guantes, presentación personal.-
- 5 Actividades de mayor complejidad, reconocimiento de vencimientos de productos, ubicación , diseño, iluminación , manejo de exhibición y o preparación de los productos para el autoservicio del consumidor- recepcionista de pedidos y envíos a domicilio, manejo de cajas registradoras. Códigos de barra, teclado, visor chico, etc.
- 6 Reconocimiento de Escalafones Jerárquicos de acuerdo a uniformes e importancia en la estructura comercial.

3.5. Carga Horaria

		Horas Cátedras	
Año	Asignaturas	Horas Cat/Sem	TOTAL
1º	Matemática	2	396
	Lengua	2	
	Higiene y Seguridad Laboral	2	
	Relaciones Humanas	2	
	Fund. Básicos del Marketing	4	
	Práctica Prof.	4	
			396 Hs. Reloj del Oficio

