

LA PLATA, 22 MAY 2006

VISTO el Expediente N° 5812-0.778.331/05; y

**CONSIDERANDO:**

Que el Instituto Superior de Formación Técnica N° 38 del distrito de SAN NICOLÁS, eleva a consideración la carrera: Tecnicatura Superior en Transporte, Almacenamiento y Embarque de Cereales y Productos Alimenticios;

Que la presentación efectuada por el Instituto mencionado, responde a una necesidad surgida de la propia Institución, tendiente a una especialización profesional que atienda la particularidad de las funciones que desempeñan los agentes del sector;

Que Dirección Provincial de Educación Superior y Capacitación Educativa, mantuvo reuniones con representantes del citado Instituto en las cuales se consensuaron los aspectos curriculares del proyecto presentado,

Que la Comisión de Diseños Curriculares con relación a la propuesta elevada, dio intervención a la Dirección Provincial de Educación y Trabajo la que emitió criterio favorable;

Que el mismo se ajusta a la Resolución N° 03804/01 que regula las Tecnicaturas Superiores;

Que el Consejo General de Cultura y Educación aprobó el despacho de la Comisión de Diseños Curriculares en Sesión de fecha 6-IV-06 y aconseja el dictado del correspondiente acto resolutivo;

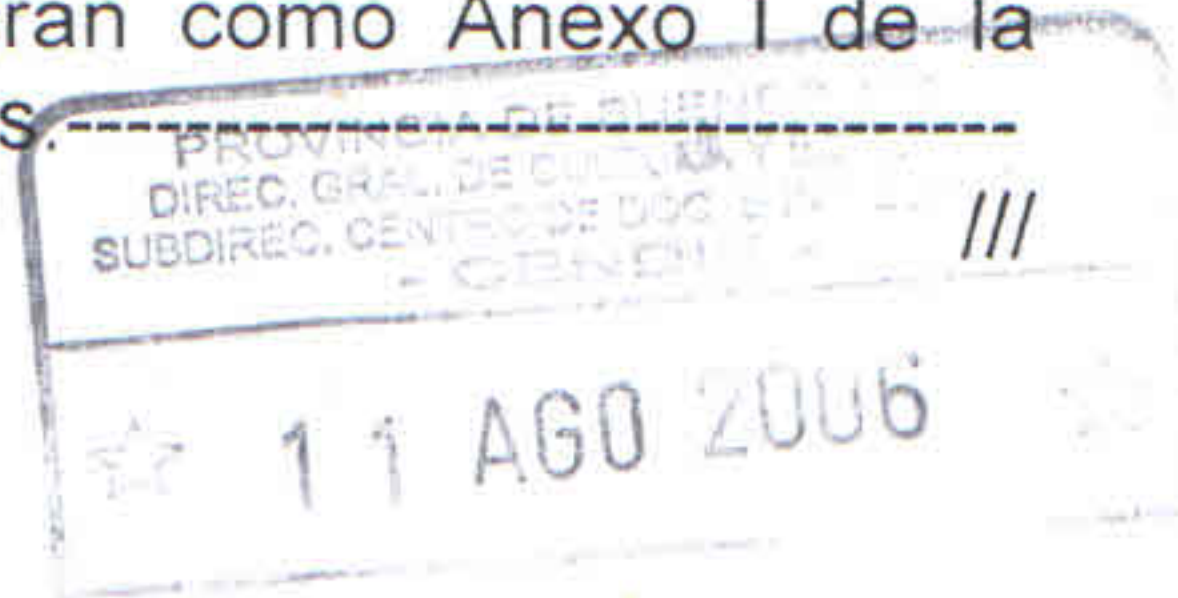
Que en uso de las facultades conferidas por el ARTICULO 33 inc.u) de la LEY 11612, resulta viable el dictado del pertinente acto resolutivo;

Por ello

**LA DIRECTORA GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN**

**RESUELVE:**

**ARTICULO 1°:** Aprobar la Estructura Curricular de la Carrera Tecnicatura Superior en Transporte, Almacenamiento y Embarque de Cereales y Productos Alimenticios, cuya Fundamentación, Estructura Curricular, Espacios Curriculares, Expectativas de logro, Contenidos, Perfil Docente, Correlatividades y Perfil Profesional, obran como Anexo I de la presente RESOLUCION y consta de 11 (ONCE) fojas.



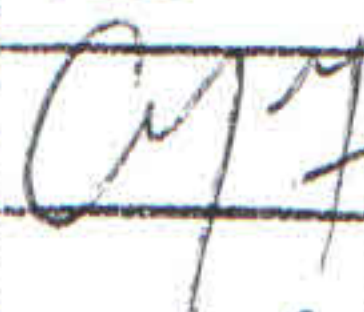


///-2-

**ARTICULO 2º:** Determinar que a la aprobación de la totalidad de los Espacios Curriculares del Diseño referido en el ARTICULO 1º, corresponderá el título Técnico Superior en Transporte, Almacenamiento y Embarque de Cereales y Productos Alimenticios.

**ARTICULO 3º:** Establecer que la presente RESOLUCION será refrendada por el señor Vicepresidente 1º del Consejo General de Cultura y Educación.

**ARTICULO 4º:** Registrar esta RESOLUCION que será desglosada para su archivo en la Dirección de Coordinación Administrativa, la que en su lugar agregará copia autenticada de la misma; comunicar al Departamento Mesa General de Entradas y Salidas; notificar al Consejo General de Cultura y Educación; a la Subsecretaría de Educación; a la Dirección Provincial de Educación de Gestión Estatal; a la Dirección Provincial de Educación de Gestión Privada; a la Dirección Provincial de Enseñanza; a la Dirección Provincial de Educación Superior y Capacitación Educativa; a la Dirección Provincial de Educación y Trabajo y a la Dirección de Tribunales de Clasificación. Cumplido, archivar.

|                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|
| INTERVINE                                                                           |
| vaa                                                                                 |
|  |
|  |

  
Prof. JORGE LUIS AMEAL  
VICEPRESIDENTE 1º  
Consejo General de Cultura y Educación  
Dirección General de Cultura y Educación  
de la Provincia de Buenos Aires

  
Dra. ADRIANA V. PUIGGROS  
Director General  
de Cultura y Educación  
Provincia de Buenos Aires

RESOLUCION Nº.....1678





# **A N E X O I**

**CARRERA:**  
**TECNICATURA SUPERIOR**  
**EN TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y**  
**EMBARQUE DE CEREALES Y**  
**PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

**TITULO:**  
**Técnico Superior en Transporte, Almacenamiento y**  
**Embarque de Cereales y Productos Alimenticios**

**NIVEL: Terciario**

**MODALIDAD: Presencial**

**DURACIÓN: 3 años**

**CANTIDAD DE HORAS: 1920 horas**

**1678**



## FUNDAMENTACION

### 1.- FINALIDAD DE LAS TECNICATURAS SUPERIORES

Los cambios producidos en el mundo de la ciencia y especialmente, en el campo de la tecnología, se han reflejado en el ámbito de la economía y del trabajo, inaugurando nuevas perspectivas en los sistemas organizacionales, en los regímenes de trabajo y en la producción industrial.

Los referidos avances, han invadido también otros aspectos de la vida social, lo que ha llevado a una necesaria reflexión sobre la calidad de vida humana, en el marco de un mundo altamente tecnificado y de profundos desequilibrios sociales.

Ahora bien, la Ley Federal de Educación N° 24.195 dedica su Capítulo V a la Educación Superior y hace especial referencia a la educación no universitaria en los artículos N° 18, 19 y 20.

En el Artículo N° 20 se centra en la finalidad de los establecimientos superiores cuando expresa; *"Los Institutos de Formación Técnica tendrán como objetivos el de brindar formación profesional y reconversión permanente en las diferentes áreas del saber técnico y práctico de acuerdo con los intereses de los alumnos y la actual y potencial estructura ocupacional"*.

La Ley de Educación Superior N° 24.521 que rige para las instituciones, sean estas universitarias o no universitarias, provinciales o municipales tanto estatales como privadas establece que la educación superior no universitaria se encuentra bajo la responsabilidad jurisdiccional de las provincias y de la ciudad de Buenos Aires, a quienes les corresponde dictar las normas de creación, funcionamiento y cierre de instituciones de este nivel.

En el Artículo N° 4 de la Ley de Educación Superior se formulan, entre otros, *"los siguientes objetivos:*

- a) *Formar científicos, profesionales y técnicos que se caractericen por la solidez de su formación y por su compromiso con la sociedad de que forman parte.*
- d) *Garantizar crecientes niveles de calidad y excelencia en todas las opciones institucionales del sistema.*
- f) *Articular la oferta educativa de los diferentes tipos de instituciones que la integran.*
- g) *Promover una adecuada diversificación de los estudios de nivel superior, que atiendan tanto a expectativas y demandas de la población como los requerimientos del sistema cultural y de la estructura productiva"*.

En ese sentido también la Provincia de Buenos Aires ha producido un hecho de real trascendencia en la espera de las políticas públicas al asumir y concretar una verdadera Transformación Educativa del sistema provincial, tanto en las instituciones de carácter oficial como en las del ámbito privado.

En el Nivel de Educación Superior, y específicamente relacionado con las carreras técnicas, la Ley Provincial de Educación N° 11.612 señala como objetivos de la misma, entre otros: *"Propender a la formación profesional en distintas carreras técnicas que tengan vinculación directa con las necesidades socio-económicas los requerimientos de empleo de la región". (Cap. III-Artículo N° 10).*

Es decir, en las leyes mencionadas, no solamente se establece la necesidad de desarrollar carreras de nivel terciario con orientaciones técnicas, sino que se remarca la vinculación con el contexto cultural, con el ámbito socio-económico y con el mundo laboral del que forman parte.

La consideración de los fundamentos legales para la creación, desarrollo e implementación de tecnicaturas superiores, pone sobre el tapete la cuestión del sentido que adquieren la ciencia y la tecnología con relación a la vida humana, pero, al mismo tiempo, cobra importancia el papel que juega la Educación Superior Técnica cuyo objetivo es la formación de recursos humanos para su inserción en el sector productivo-laboral, local y regional, y esto también está expresado claramente en la Ley de Educación Técnica Profesional N° 26.058 de reciente aparición.

La referencia al contexto socio-cultural y el marco legal, señala la importancia de que toda definición referida a las tecnicaturas superiores ha de sustentarse en las demandas



laborales, en las necesidades y posibilidades económico productivas de cada entorno local-regional y en las características que identifican el perfil social de la población.

No basta entonces con un diagnóstico centrado en lo productivo, sino que es necesario contemplar todas las variables sólo emergentes, de una mirada sobre las cuestiones que hacen a la identidad socio-cultural de la población hacia la cual se pretende volcar los resultados de la formación superior técnica.

De este modo se busca superar un planteo encerrado en variables de índole económico-laboral únicamente, anclado en una etapa tecnocrática, para avanzar hacia una formación integral donde la ciencia y la tecnología se inserten en un proyecto educativo que tiene sus raíces en la realidad y en la que el hombre es el principal protagonista.

Esa realidad, con su diversidad socio-cultural, también pone de manifiesto las posibilidades y necesidades en cuanto a producción, recursos naturales, recursos humanos, fuentes de trabajo y capacitación, todos ellos elementos fundamentales para la definición de la orientación y contenidos de las tecnicaturas superiores.

Ahora bien, teniendo en cuenta el referido marco legal y la Resolución 3804/01 de la Dirección General de Cultura y Educación se procedió a encarar la revisión y actualización de las tecnicaturas Superiores de modo de mejorar la calidad de la oferta y racionalizar y fortalecer la formación técnica de nivel superior en la Provincia de Buenos Aires. Y para ello, se hace necesario realizar un esfuerzo para proponer nuevos planes de estudios con el propósito de que los alumnos adquieran competencias más adecuadas para enfrentar la aceleración del cambio tecnológico y organizacional de los sectores de la producción y de servicios de modo que puedan insertarse mejor y más adecuadamente, en el mercado de trabajo.

Entendiendo por competencia profesional, a aquel conjunto identificable y evaluable de capacidades-conocimientos, actitudes, habilidades, valores que permiten desempeños satisfactorios en situaciones reales de trabajo de acuerdo a los estándares utilizados en ellas. Y en esto se basan las nuevas propuestas de Tecnicaturas Superiores en la Provincia de Buenos Aires

## **2.-Fundamentación de la TECNICATURA SUPERIOR EN TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y EMBARQUE DE CEREALES Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS.**

Las economías modernas y sus relaciones comerciales cada vez más intrincadas, como así también los cada vez más profundos y veloces cambios en el sector productivo, demandan graduados capaces de actualizar constantemente sus conocimientos, de aprender nuevas destrezas y ser, no sólo exitosos buscadores de puestos de trabajo, sino también creadores de nuevos nichos en mercados laborales que, como lo es el del transporte, almacenamiento y embarque de cereales y productos alimenticios y los múltiples servicios conexos a los mismos, en un mundo cada vez más globalizado y regionalizado. Por ello se busca formar técnicos superiores que estén capacitados para proponer, desarrollar y ejecutar acciones que respondan a la problemática del control y supervisión de los diferentes productos provenientes del agro.

Los factores que exigen esta transformación lo constituyen la nueva configuración de la vida social, económica y política en un contexto de mayor interdependencia entre las regiones y la mayor relevancia estratégica de la generación y de la apropiación del conocimiento como base para la competitividad. Los cambios estructurales en la economía que exigen contar con nuevas aptitudes y capacidades y la exigencia de garantizar la equidad y calidad del acceso al conocimiento. La expansión y acceso al conocimiento, se produce a través del desarrollo de la tecnología de la información.

Estos factores tienen una particular incidencia sobre las problemáticas y disciplinas propias de la Tecnicatura Superior en Transporte, Almacenamiento y Embarque de Cereales y Productos Alimenticios, de quien se espera posibilitará una formación que atienda a los nuevos escenarios, a las demandas impuestas por las transformaciones científicas y tecnológicas, a la necesidad de innovaciones laborales de políticas que favorezcan el control del tratamiento de cereales y productos alimenticios, en el contexto de las nuevas relaciones entre Estado y mercado.



Durante años, en los silos y acopiadoras, así como también en organismos oficiales y privados, el transporte, almacenamiento y embarque de cereales y de productos alimenticios sólo formaba parte de escasa o nula jerarquía dentro de las estructuras formales. Pero la apertura y complejidad del mundo actual y las relaciones internacionales, se refleja de tal manera en esta actividad que se debió repensar en su posición como departamento o área específica, en función, de poder mantenerse en los complejos y altamente competitivos mercados actuales.

La calidad de los productos y el inteligente aprovechamiento de los recursos existentes, crean las ventajas comparativas requeridas, para que el tratamiento de cereales y los productos alimenticios se sitúen en la posición necesaria, para participar en el intercambio regional, nacional e internacional.

El transporte, almacenamiento y embarque de cereales y productos alimenticios es (y será) una aspiración y una apertura al progreso para muchas regiones en desarrollo y una práctica constante por parte de las ya tecnificadas, pues presupone que el avance agroindustrial de una región ha alcanzado los niveles necesarios para hacer frente a la concurrencia internacional con productos de calidad y de costos reducidos, logro que exige una previa formación del factor humano, capacitándolo en calidad y cantidad suficiente, para promover esta situación de perfeccionamiento y desarrollo.

La Tecnicatura Superior en Transporte, Almacenamiento y Embarque de Cereales y Productos Alimenticios surge, como una respuesta a esta realidad y de la imperiosa necesidad de formar técnicos superiores altamente capacitados en la toma de decisiones y en la ejecución de planes para el sector de transporte, acopios, silos, puertos, etc..

Las economías modernas y sus relaciones comerciales cada vez más intrincadas, como así también los cada vez más profundos y veloces cambios, tal como se expresara en la introducción, demandan graduados capaces de actualizar constantemente sus conocimientos, aprender nuevas destrezas y ser, no sólo exitosos buscadores de puestos de trabajo, sino creadores de puestos de trabajo en nuevos mercados laborales y en los múltiples servicios conexos del mismo. Por ello se busca formar técnicos superiores que estén capacitados para proponer, desarrollar y ejecutar acciones que respondan a la problemática del control del transporte, almacenamiento y embarque de diferentes productos cerealeros y alimenticios.

Estos factores tienen una particular incidencia sobre las problemáticas y disciplinas propias de la Tecnicatura Superior en Transporte, Almacenamiento y Embarque de Cereales y Productos Alimenticios. Es por ello que se propone esta Tecnicatura que posibilitará una formación que atienda a los nuevos escenarios, a las demandas impuestas por las transformaciones científicas y tecnológicas, a la necesidad de innovaciones sociales y de políticas que favorezcan el control de embarque de cereales y productos alimenticios, a la nueva problemática del mercado laboral y a las cambiantes relaciones entre el Estado y el mercado.

Además, la Tecnicatura Superior de referencia, contribuye a una formación que asegure el desarrollo de la autonomía personal, la estructuración del pensamiento, el manejo de la incertidumbre, la actitud crítica, el despliegue de comportamientos innovadores y el liderazgo para el cambio.

### 3.-PERFIL PROFESIONAL

#### 3.1. Competencia General

El Técnico Superior en Transporte, Almacenamiento y Embarque de Cereales y Productos Alimenticios, es un profesional que está capacitado para resolver los problemas de transporte, almacenamiento y embarque de cereales, abarcando la gestión integral de los procesos de trabajo, a nivel regional, nacional e internacional; y



comprendiendo los mismos dentro de un marco económico y político que los condicionan, de acuerdo a los marcos conceptuales que sustentan los principios y normas pertinentes.

### **3.2. Áreas de Competencia**

Las Áreas de Competencia del Técnico Superior en Transporte, Almacenamiento y Embarque de Cereales y Productos Alimenticios son las siguientes:

1. Trabajar estratégicamente el flujo de los productos y de servicios del área, con los criterios de efectividad de costos, rentabilidad y valor agregado.
2. Analizar y reconocer la incidencia de las variables contextuales económicas y políticas en la definición y acciones del área de transporte, almacenamiento y embarque en las organizaciones donde se desempeñe laboralmente.
3. Participar y controlar las acciones de transporte, almacenamiento y embarque de cereales y productos alimenticios como un área de gestión diferenciada en las organizaciones que requiere de una interrelación permanente con las otras áreas de las mismas.
4. Planificar el proceso implicado en la toma de decisiones estratégicas dentro de las competencias asignadas.
5. Actuar y tomar decisiones en el área de control de transporte, almacenamiento y embarque a partir de la observación, interpretación, planificación y evaluación de demandas o problemáticas en el marco de contextos cambiantes; desde un pensamiento estratégico, táctico y productivo.

### **SUB-AREAS DE COMPETENCIA**

#### **Área de Competencia 1**

**Trabajar estratégicamente el flujo de los productos y de servicios del área, con los criterios de efectividad de costos, rentabilidad y valor agregado.**

1.1-Contar con los suficientes recursos técnicos y metodológicos que lo habiliten para el análisis, planificación, ejecución y control del transporte, almacenamiento y embarque de cereales y productos alimenticios.

1.2- Participar en trabajos de investigación sobre diferentes tipos de control de transporte, almacenamiento y embarque de cereales y productos alimenticios y servicios.

1.3-Conocer la logística del embarque de cereales y productos alimenticios y los medios.

1.4-Conocer las características y operatoria del transporte, almacenamiento y embarque.

1.5-Manejar la documentación relacionada con el contrato del control de transporte, almacenamiento y embarque.

#### **Área de Competencia 2**

**Analizar y reconocer la incidencia de las variables contextuales económicas y políticas en la definición y acciones del área de transporte, almacenamiento y embarque en las organizaciones donde se desempeñe laboralmente.**

2.1-Reconocer funcionamiento de las distintas organizaciones gubernamentales y no gubernamentales relacionados con el sector.



2.2- Reconocer funcionamiento y organización de las distintas Uniones Aduaneras y zonas Económicas

2.3-Orientar en la búsqueda de alternativas para el desarrollo económico de la zona en que desarrolle sus actividades.

**Área de Competencia 3**

**Participar y controlar las acciones de transporte, almacenamiento y embarque de cereales y productos alimenticios como un área de gestión diferenciada en las organizaciones que requiere de una interrelación permanente con las otras áreas de las mismas.**

3.1-Controlar en el ámbito público y privado, las funciones del transporte, almacenamiento, embarque y servicios de integración regional.

**Área de Competencia 4**

**Planificar el proceso implicado en la toma de decisiones estratégicas .**

4.1-Planificar los procesos de toma de decisiones

**Área de Competencia 5**

**Actuar y tomar decisiones en el área de control de transporte, almacenamiento y embarque a partir de la observación, interpretación, planificación y evaluación de demandas o problemáticas en el marco de contextos cambiantes; desde un pensamiento estratégico, táctico y productivo.**

5.1-Desarrollar capacidad de liderazgo y toma de decisiones que basados en el desarrollo de una conciencia ecológica y democrática.

**Área Ocupacional**

Sus actividades específicas pueden ser las siguientes:

- Proyectar y dirigir el control de transporte, almacenamiento y embarque de cereales y productos alimenticios.
- Programar y diseñar la elaboración de nuevos medios de transporte, almacenamiento y embarque de cereales y productos alimenticios.
- Realizar controles de calidad; actuar como asesor, consultor y perito en las industrias cerealeras y alimenticias, formular y evaluar proyectos en ambas industrias; y dedicarse a la docencia e investigación, entre otras.
- Actuar en la tipificación de granos como peritos clasificadores tendiendo a establecer parámetros de calidad.

El técnico superior especializado en transporte, almacenamiento y embarque de cereales y productos alimenticios puede desempeñarse en diferentes organizaciones dedicadas a este tipo de actividad. Trabajar dentro de organismos oficiales y privados dentro del ámbito específico y en instituciones dedicadas al estudio e investigación de la especialidad.



#### 4- ESTRUCTURA CURRICULAR

##### PRIMER AÑO

| Espacio de Formación Básica                 |         |         |          | Espacio de Formación Específica |                                      |                        | Espacio de Definición Institucional |
|---------------------------------------------|---------|---------|----------|---------------------------------|--------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|
| 416 Horas Reloj                             |         |         |          | 192 Horas Reloj                 |                                      |                        |                                     |
| Matemática                                  | Química | Física  | Inglés I | Geografía Económica             | Comercialización y Comercio Exterior | Cereales y Oleaginosas |                                     |
| 128 Hs.                                     | 128 Hs. | 128 Hs. | 32 Hs.   | 64 Hs.                          | 64 Hs.                               | 64 Hs.                 | 32 Horas Reloj                      |
| Práctica Instrumental y Experiencia Laboral |         |         |          |                                 |                                      |                        |                                     |
| Formación Ética y Mundo Contemporáneo       |         |         |          |                                 |                                      |                        |                                     |
| Total 640 Horas Reloj                       |         |         |          |                                 |                                      |                        |                                     |



Corresponde al Expediente N° 5812-0.778.331/05

**SEGUNDO AÑO**

| Espacio de Formación Básica                 |           | Espacio de Formación Específica |                                        |                     |                                               |                             | Espacio de Definición Institucional |
|---------------------------------------------|-----------|---------------------------------|----------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| 96 Horas Reloj                              |           | 512 Horas Reloj                 |                                        |                     |                                               |                             |                                     |
| Probabilidad y Estadística                  | Inglés II | Transporte I                    | Producción Agroalimentaria Alternativa | Frutas y Hortalizas | Productos Derivados de Cereales y Oleaginosas | Carnes, Lácteos y Derivados |                                     |
| 64 Hs.                                      | 32 Hs.    | 128 Hs.                         | 96 Hs.                                 | 96 Hs.              | 96 Hs.                                        | 96 Hs.                      | 32 Hs. Reloj                        |
| Práctica Instrumental y Experiencia Laboral |           |                                 |                                        |                     |                                               |                             |                                     |
| Formación Ética y Mundo Contemporáneo       |           |                                 |                                        |                     |                                               |                             |                                     |
| Total 640 Horas Reloj                       |           |                                 |                                        |                     |                                               |                             |                                     |

1678



**TERCER AÑO**

| Espacio de Formación Básica                 |            | Espacio de Formación Específica                 |                                                   |                                                       |               |                                 | Espacio de Definición Institucional |
|---------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| 96 Horas Reloj                              |            | 512 Horas Reloj                                 |                                                   |                                                       |               |                                 |                                     |
| Portugués                                   | Inglés III | Almacenamiento y embarque de Productos Líquidos | Almacenamiento, conservación y embarque de Granos | Seguridad e Higiene en el Trabajo y Control Ambiental | Transporte II | Gestión y Control de la Calidad |                                     |
| 64 Hs.                                      | 32 Hs.     | 128 Hs.                                         | 128 Hs.                                           | 96 Hs.                                                | 96 Hs.        | 64 Hs.                          | 32 Hs. Reloj                        |
| Práctica Instrumental y Experiencia Laboral |            |                                                 |                                                   |                                                       |               |                                 |                                     |
| Formación Ética y Mundo Contemporáneo       |            |                                                 |                                                   |                                                       |               |                                 |                                     |
| Total 640 Horas Reloj                       |            |                                                 |                                                   |                                                       |               |                                 |                                     |

Total de Horas de la carrera: 1920 Hs.



## 5.-ESPACIOS CURRICULARES

### PRIMER AÑO

#### ESPACIO DE LA FORMACIÓN BÁSICA

##### MATEMÁTICA

**Carga horaria: 128 Horas**

##### **Expectativas de Logro:**

- Planteo de problemas en términos matemáticos.
- Resolución de problemas matemáticos en áreas de su incumbencia.
- Manejo de los elementos necesarios de álgebra y cálculo para aplicaciones económicas y financieras.

##### **Contenidos:**

**Álgebra:** Números naturales. Números reales. Representación. Coordenadas Cartesianas. Polinomios. Raíces. Ecuaciones lineales e inecuaciones. Resolución. Sistemas de ecuaciones. Resolución. Noción de vector. Relación con vectores y matrices. Rango de la matriz. Teorema fundamental del álgebra.

**Análisis Matemático:** Funciones. Variables dependientes e independientes. Dominio. Representación. Sucesiones como caso particular de una función definida sobre los números naturales. Series numéricas. Concepto de límite de funciones, sucesiones y series. Estudio de funciones: continuidad. Simetría. Crecimientos y decrecimientos. Asíntotas. Aplicación a funciones económicas. Diferenciación: derivadas. Concepto de diferencial. Relación con el concepto de costo, beneficio e ingreso marginal. Máximos y mínimos. Representación de las funciones. Desarrollos en serie de una función. Aplicaciones a la economía y a los negocios. Integral definida. Aplicación del concepto a la economía. Resolución de ecuaciones diferenciales.

##### **Perfil Docente:**

Licenciado en Matemática, Ingeniero.

##### QUÍMICA

**Carga horaria: 128 Horas**

##### **Expectativas de Logro:**

- Dominio de los principios básicos de Química General e Inorgánica, Orgánica y Biológica.
- Manejo de los principales procesos, formación y metabolismo de proteínas, glúcidos y lípidos.

##### **Contenidos:**

Sistemas materiales: soluciones y sustancias puras. Sustancias compuestas y simples. Magnitudes atómicas y moleculares. Estructura atómica. Formuleo inorgánico: óxidos, hidróxidos, ácidos y sales. Química orgánica: átomo de carbono. Hidrocarburos. Aromáticos. Heterociclos. Funciones oxigenadas simples y mixtas. Familia de Compuestos (Insecticidas, pesticidas y fertilizantes orgánicos). Química Biológica: Glúcidos, lípidos y proteínas.

##### **Perfil docente:**

Licenciado en Química, Ingeniero Químico, Bioquímico.

##### FÍSICA

**Carga horaria: 128 Horas**

##### **Expectativas de Logro:**

- Dominio de la Física mecánica: estática, cinemática y dinámica.
- Aplicación de los conocimientos básicos físicos al funcionamiento de maquinarias.



**Contenidos:**

Fuerza. Máquinas simples. Momentos. Movimientos: distintos tipos. Transmisión. Tipos de transmisión de fuerzas. Leyes de la dinámica. Sistemas hidráulicos.

**Perfil docente:**

Ingeniero mecánico o industrial. Licenciado en Física con experiencia laboral en el área.

**INGLÉS I****Carga horaria: 32 Horas****Expectativas de Logro:**

- Dominio de los elementos básicos del idioma Inglés a nivel oral y escrito (Estructuras gramaticales, vocabulario, fonología)
- Valoración del idioma Inglés en su aspecto comunicativo.

**Contenidos:**

Tiempos y formas verbales simples. Sustantivos: contables e incontables. Regla de los plurales regulares e irregulares. Adjetivos: calificativos, comparativos y superlativos. Oraciones condicionales: tipo I y tipo II. Pronombres. Preposiciones. Adverbios. Funciones: sugerencias, gustos y preferencias, invitaciones, ofrecimientos, planes, predicciones, promesas. Descripciones de lugares y personas. Formulación de preguntas y respuestas. La hora, los números, el abecedario.

**Perfil docente:**

Profesor de Inglés. Traductor universitario

**ESPACIO DE LA FORMACIÓN ESPECIFICA****GEOGRAFÍA ECONÓMICA****Carga horaria: 64 Horas****Expectativas de Logro:**

- Reconocimiento de las principales regiones económicas Argentinas y su relación con el mundo.
- Uso correcto de mapas, gráficos y esquemas conceptuales.

**Contenidos:**

La Geografía Económica dentro de la Geografía Humana. La Argentina en el Mundo. La Argentina en el Mercosur. La Argentina en sí misma. La provincia de Buenos Aires. Ubicación, producción, medio físico. La relación entre producción y el medio físico.

**Perfil docente:**

Licenciado en Economía. Licenciado en Ciencias Políticas

**COMERCIALIZACIÓN Y COMERCIO EXTERIOR****Carga horaria: 64 Horas****Expectativas de Logro:**

- Evaluación de los distintos factores que inciden en la comercialización.
- Toma de decisiones evaluando el impacto de las variables internacionales en el desarrollo empresarial.
- Cálculo de costos de operaciones en el comercio exterior.

**Contenidos:**

Factores que inciden en la comercialización agro-alimentaria. Combinación de factores en la comercialización eficiente. Cambios tecnológicos y desarrollo agro-alimentario. Importancia económica de la actividad agro-alimentaria. Importancia de la política fiscal y comercial. Funcionamiento de los distintos mercados.

Comercio internacional. Esfera legal. Teoría del Comercio Internacional. Sistema financiero internacional. Balanza de pagos. Integración económica. Cooperación económica. Organismos Internacionales. Micro y macroeconomía. Globalización e Integración económica como modificador de las estrategias de management. Costos de importación y exportación. Régimen aduanero.



**Perfil docente:**

Licenciado en Economía, Licenciado en Administración de Empresas, Contador

**CEREALES Y OLEAGINOSAS**

**Carga horaria: 64 Horas**

**Expectativas de logro:**

- Reconocimiento de los distintos cereales y oleaginosas.
- Conocimiento de las características físicas, químicas y organolépticas de los diferentes cereales y oleaginosas.
- Identificación de plagas más comunes y plagas cuarentenarias de cada cultivo y los agroquímicos para su control.

**Contenidos:**

Clasificación de los cereales y oleaginosas. Taxonomía, morfología de los frutos y semillas. Zonas de cultivo típicas de cada producto o cultivo. Características que lo distinguen de otras. Características nutricionales, físicas y químicas de los diferentes cultivos. Parámetros de calidad de los cultivos. Principales plagas cuarentenarias y principios de control de las mismas por cultivo.

**Perfil docente:**

Ingeniero Agrónomo.

**ESPACIO DE DEFINICIÓN INSTITUCIONAL**

**Carga horaria: 32 Horas**

En este espacio se desarrollan contenidos vinculados con el encuadre profesional, y en base a ellas, se fijarán las expectativas de logro, según lo establezca la institución.

**Perfil docente:**

Lo fijara el CAI, de acuerdo a los contenidos que se desarrollen.

**SEGUNDO AÑO**

**ESPACIO DE LA FORMACIÓN BÁSICA**

**PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA**

**Carga horaria: 64 Horas**

**Expectativas de Logro:**

- Dominio de las herramientas adecuadas para el análisis de la información.
- Recolección, organización y representación adecuada del conjunto de datos.
- Análisis, cotejo y control de la información.
- Producción de informes.
- Valoración de la probabilidad y estadística como herramientas fundamentales en el ámbito profesional y en la toma de decisiones.

**Contenidos:**

Estadística descriptiva. Tipos de variables. Representación. Medidas de tendencia central, intervalos, cantiles. Medidas de dispersión. Otras características, asimetría y curtosis. Probabilidades. Definiciones. Ley de los grandes números. Probabilidad total, compuesta y condicional. Teorema de Bayes. Variable aleatoria. Esperanza matemática. Varianza. Función de frecuencia y de distribución. Distribuciones: binomial. Poisson. Normal. Uso de tablas y de las herramientas de computación para el cálculo. Inferencia estadística. Muestra. Universo, población. Muestreo. Estimadores. Test de hipótesis. Diferentes casos. Ajuste, regresión y correlación: Criterios de mínimos cuadrados. Regresión lineal. Correlación. Coeficiente. Series temporales. Tendencia. Cálculo de la tendencia. Componentes cíclicas y estacionales. Números índices: diferentes tipos y aplicaciones.



**Perfil Docente:**

Licenciado en Estadística. Ingeniero. Licenciado en Matemáticas.

**INGLÉS II****Carga horaria: 32 Horas****Expectativas de Logro:**

- Dominio de estructuras gramaticales de mediana complejidad.
- Análisis de textos técnicos, escritos en inglés que favorezcan su actualización profesional.
- Producción de comunicaciones de carácter técnico aplicando el idioma inglés.
- Valoración del idioma inglés en la estructura política, cultural y económica del mundo.

**Contenidos:**

Oraciones condicionales: tipo III. Discurso indirecto. Declaraciones. Preguntas. Pedidos. Órdenes. Voz pasiva: presente, pasado y futuro. Pasaje de construcciones activas a pasivas y viceversa. Uso de participio con valor adjetivo. Reformulación de un diálogo. Confección de distintos tipos de cartas comerciales. Coherencia y cohesión. Entrevista laboral. Protocolo.

**Perfil docente:**

Profesor de Inglés Traductor Universitario

**ESPACIO DE LA FORMACIÓN ESPECIFICA****TRANSPORTE I****Carga horaria: 128 Horas****Expectativas de Logro:**

- Identificación de transportes de distintas capacidades.
- Manejo de planes, programas y proyectos de transportes.

**Contenidos:**

Introducción a los sistemas de transporte. Origen, desarrollo y evolución del transporte. Operaciones y control de los sistemas de transportes. Características operacionales de los vehículos. Análisis operacional de los sistemas de transporte. Dispositivos de control de tránsito. El factor humano relacionado con el transporte. Interacción entre el hombre y los vehículos de transporte. Factores físicos, fisiológicos y biomecánicos. Factores de percepción y motorización. Estándares aceptables para peatones, pasajeros y conductores de vehículos de transporte. Conceptos de seguridad en el transporte. Planeamiento de transporte. El planeamiento en el contexto del sistema de transporte. Análisis de la demanda de transporte. Evaluación de proyectos de transporte. Estudios de impacto ambiental de proyectos de transporte. Sistema de transporte inteligente.

**Perfil docente:**

Ingeniero Industrial. Profesional universitario con competencia en el área correspondiente.

**PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA ALTERNATIVA****Carga horaria: 96 Horas****Expectativas de Logro:**

- Conocimientos de técnicas de conservación
- Manejo de las principales técnicas de procesamiento en la producción agroalimentaria.

**Contenidos:**

Envases: Características Generales. Tipos de materiales de envasado. Impresión. Código de barras. Exigencias de los alimentos. Interacción entre el envase y el alimento. Llenado y cierre de los envases. Conservación química: Mecanismos de acción. Conservadores mas importantes, propiedades y aplicaciones. Antioxidantes, niveles de toxicidad, ingestas



diarias admisibles. Filtración: teoría de filtración. Aparatos de filtración: Principios, características de diseño y aplicaciones generales. Fermentación: Cultivos continuos y discontinuos. Fermentaciones alimentarias. Productos cárnicos. Derivados del pescado. Verduras. Maíz. Productos lácteos. Etanólicas. Pan. Bebidas alcohólicas. Refrigeración – Congelación: Teoría. Instalaciones. Aplicaciones. Efectos sobre los alimentos. Almacenamiento en atmósferas controladas y modificadas. Teoría. Instalaciones. Procesos que implican transferencia de calor. Escaldado. Teoría y objetivos del escaldado. Instalaciones. Pasteurización. Teoría y objetivo de la pasteurización. Instalaciones. Esterilización. Teoría y objetivos de la esterilización. Instalaciones. Evaporación. Teoría y objetivos de la evaporación. Instalaciones. Deshidratación. Teoría de objetivos de la deshidratación. Procesos de elaboración: vinos, dulce y mermeladas, conservas.

**Perfil docente:**

Ingeniero en Alimentos. Ingeniero Agrónomo. Licenciado en Alimentos.

**FRUTAS Y HORTALIZAS**

**Carga horaria: 96 Horas**

**Expectativas de Logro:**

- Reconocimiento de los diferentes órganos y sus características como frutas y hortalizas comestibles.
- Requisitos de calidad para la exportación de frutas y hortalizas (normas y EUREP, etc.)
- Identificación de plagas más comunes y cuarentenarias de cada especie.

**Contenidos:**

Clasificación de frutas y hortalizas. Características físicas, químicas, organolépticas y nutraséuticas de frutas y hortalizas. Anatomía fisiológica de frutas y hortalizas. Plagas cuarentenarias y de importancia de cada cultivo. Residuos de agroquímicos. Clasificación de los productos por principio activo.

**Perfil docente:**

Ingeniero Agrónomo.

**PRODUCTOS DERIVADOS DE CEREALES Y OLEAGINOSAS**

**Carga horaria: 96 Horas**

**Expectativas de Logro:**

- Reconocimiento de los diferentes productos industriales derivados de cereales y oleaginosas.
- Reconocimiento de los principales procesos industriales (harina y aceite).
- Conocimiento de las características físicas, químicas y organolépticas de los diferentes derivados de cereales y oleaginosas.
- Identificación de plagas y enfermedades más comunes y cuarentenarias de cada producto y los agroquímicos para su control.

**Contenidos:**

Técnica de extracción de aceites. Clasificación de los diferentes tipos de aceites y subproductos. Características físicas, químicas y organolépticas de los diferentes tipos de aceites (girasol, soja, olivo, etc. ) y subproductos. Características de la conservación y transporte de aceites. Técnicas de molienda. Clasificación de los diferentes productos y subproductos. Características físicas, químicas y organolépticas de los diferentes productos y subproductos de la molienda e industrialización de los cereales. Características de la conservación y transporte de harinas y subproductos de cereales.

**Perfil docente:**

Licenciado en Alimentos. Ingeniero en Alimentos. Ingeniero Agrónomo



## CARNES, LÁCTEOS Y DERIVADOS

Carga horaria: 96 Horas

### Expectativas de Logro:

- Conocimiento de las características físicas, químicas y microbiológicas de los distintos productos y subproductos.
- Manejo de los principales procesos de elaboración y procesamiento.
- Conocimiento de los métodos de almacenamiento, conservación y distribución.

### Contenidos:

Lácteos. Características generales de la leche. Composición química. Digestibilidad. Calidad bacteriológica de la leche cruda. Bloques integrantes de los procesos lácteos. Industrialización de la leche. Cremas y mantecas. Elaboración de leches concentradas. Yogurt. Quesos. Dulce de leche. Carnes: características generales. Clasificación de carnes. Estructura y composición del músculo. Composición química del músculo. Industrialización de la carne. Característica de los mataderos y frigoríficos.

### Perfil docente:

Ingeniero en Alimentos. Licenciado en Alimentos.

## ESPACIO DE DEFINICIÓN INSTITUCIONAL

Carga horaria: 32 Horas

En este espacio se desarrollan contenidos vinculados con el encuadre profesional, y en base a ellos, se fijarán las expectativas del logro, según lo establezca la institución.

### Perfil docente:

Lo fijara el CAI, de acuerdo a los contenidos que se desarrollen.

## TERCER AÑO

### ESPACIO DE LA FORMACIÓN BÁSICA

## PORTUGUÉS

Carga horaria: 64 Horas

### Expectativas de Logro:

- El desarrollo de estrategias de lectura que le permitan el acceso a textos en Portugués..
- El reconocimiento del tema central y de las ideas principales y secundarias del texto, organizando y jerarquizando la información.
- Lectura de diversos textos sobre un mismo y determinado tema, comprender un mensaje oral grabado (en cinta de audio o de video) sobre él.
- Expresar oralmente o por escrito, en portugués y con un mínimo de corrección, la síntesis del tema tratado.

### Contenidos:

Tipología textual. El Texto como imagen. El Texto según su función social. Estudio de algunos ejemplos de textos de tipo informativo- explicativo. Diferencias y semejanzas entre el Español y el Portugués. Sistema verbal (morfología y empleo). Gramática Textual. Comparativos y superlativos. Marcas de género y número en sustantivos y adjetivos. Prosodia. Palabras heterogénicas. Textos de tipo descriptivo-narrativo. Organización del texto. Uso de los tiempos verbales en Portugués. Tiempos primitivos y derivados. Textos polémicos. Aspectos iconográficos, ordenamiento y presentación de los argumentos. La estructura argumentativa. Esquemas básicos. El argumento en la publicidad, propaganda política, cartas de intención, etc.



**Perfil Docente:**

Profesor de Portugués. Traductor Universitario.

**INGLÉS III**

**Carga horaria: 32 Horas**

**Expectativas de Logro:**

- Reconocer y aplicar expresiones idiomáticas.
- Traducción de textos de lenguaje técnico y específico de la carrera.

**Contenidos:**

Traducciones. Traducciones de diferentes artículos referidos a la modalidad de la carrera, lenguaje técnico. Reconocimiento en tales textos de tiempos verbales, voz pasiva y lenguaje directo e indirecto.

**Perfil Docente:**

Profesor de Inglés. Traductor Universitario

**ESPACIO DE LA FORMACIÓN ESPECÍFICA**

**ALMACENAMIENTO Y EMBARQUE DE PRODUCTOS LÍQUIDOS**

**Carga horaria: 128 Horas**

**Expectativas de Logro:**

- Conocimiento de técnicas de secado, manipuleo y almacenamiento de productos líquidos que permitan evitar pérdidas.
- Manejo de métodos sencillos de detección rápida de la magnitud de las pérdidas y comparar con los niveles de tolerancia para cada situación y líquido en particular.
- Conocimiento de las normas de clasificación en la comercialización de productos líquidos alimenticios.
- Conocimiento de las normas de seguridad en las plantas de almacenaje de líquidos alimenticios

**Contenidos:**

Balances macroscópicos y microscópicos de cantidad de movimiento, calor y materia. Fenómenos de transporte. Viscosidad. Conductividad. Difusión molecular. Ecuaciones de variación. Procesos difusionales y convectivos. Convección natural y forzada. Coeficientes de transferencia.

Flujo de fluidos. Bombas. Compresores. Agitación y mezclado de polvos, materiales viscosos y pastas. Emulsificación. Filtración. Sedimentación. Centrifugación. Sistemas de transferencia de calor. Intercambiadores de calor. Evaporación. Secado. Cristalización.

**Perfil Docente:**

Ingeniero Químico. Licenciado en Química

**ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y EMBARQUE DE GRANOS**

**Carga horaria: 128 Horas**

**Expectativas de Logro:**

- Reconocimiento de la incidencia económica de las pérdidas de poscosechas que se producen por la utilización de una tecnología inapropiada.
- Conocimiento de técnicas de secado, manipuleo y almacenamiento de granos que permitan evitar pérdidas.
- Manejo de métodos sencillos de detección rápida de la magnitud de las pérdidas y comparar con los niveles de tolerancia para cada situación y grano en particular.
- Conocimiento de las normas de clasificación en la comercialización de granos.
- Conocimiento de las normas de seguridad en las plantas de almacenaje de granos.

**Contenidos:**

Fisiología de los granos almacenados. Principios del secado de granos. Principios técnicos y métodos del almacenaje y conservación de granos. Características de las



estructuras disponibles para almacenar granos. Ventajas y desventajas de cada una. Puntos críticos. Métodos de detección de pérdidas y tolerancia en poscosecha. Control de plagas y enfermedades en granos almacenados (principios tóxicos residuos) Seguridad del personal en una planta de almacenaje de granos.

**Perfil Docente:**

Ingeniero Agrónomo.

---

**SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO Y CONTROL AMBIENTAL**

---

**Carga horaria: 96 Horas**

**Expectativas de Logro:**

- Reconocimiento y valoración de los riesgos en herramientas, máquinas, equipos, instalaciones y procedimientos de trabajo.
- Conocimiento de las instalaciones, los riesgos y su prevención en plantas de acopio de granos e industrias alimenticias.
- Conocimiento de contaminantes que afectan el medio ambiente.

**Contenidos:**

Conceptos de accidente y enfermedad profesional. Relevamiento de riesgos y medidas de prevención. Organización de la prevención. Medidas contra incendios. Riesgos físicos, químicos y biológicos: su medición y control. Contaminantes que afectan el agua, el aire y el suelo. Higiene y seguridad en plantas de acopio de granos e industrias alimenticias. Marco legal de la prevención.

**Perfil Docente:**

Ingeniero Agrónomo con especialidad en higiene y seguridad o probada capacitación en el tema. y/o experiencia laboral.

---

**TRANSPORTE II**

---

**Carga horaria: 96 Horas**

**Expectativas de Logro:**

- Manejo de infraestructura terrestre y por agua.
- Conocimiento de diseño y operaciones de terminales portuarias.
- Conocimiento de las funciones y componentes de las instalaciones portuarias.

**Contenidos:**

Infraestructura del transporte terrestre. Características de los vehículos para el transporte de cargas. Resistencias al movimiento. Terminales de transporte terrestres. Transportes por conductos, cintas transportadoras y otros sistemas de flujo continuo. Infraestructura del transporte por agua. Elección del emplazamiento de un puerto. Criterios generales, descripción de las funciones y componentes de las instalaciones portuarias. Estructuras costeras. Diseño de facilidades portuarias. Nociones generales de diseño y operación de terminales portuarias: graneles líquidos y sólidos, contenedores. Obras de atraque: funciones y tipos estructurales. Solicitaciones de vidas a los buques: energía de atraque, selección de defensas, esfuerzos en los amarres.

**Perfil Docente:**

Ingeniero Industrial. Profesional Universitario con competencias en al área correspondiente.

---

**GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD**

---

**Carga horaria: 64 Horas**

**Expectativas de Logro:**

- Conocimiento de las herramientas de gestión y control de la calidad.
- Manejo de herramientas de control de calidad.
- Aplicar las herramientas de control en el procesamiento.



**Contenidos:**

Calidad – Calidad total. Círculo de mejora continua. Herramientas para la gestión. Calidad agroalimentaria. Normas IRAN. Normas ISO. HACCP. Buenas prácticas de manufactura. Equipos de trabajo. Gerenciamiento. Liderazgo. Delegación. Muestreo.

**Perfil Docente:**

Ingeniero en Alimentos. Licenciado en Alimentos.

**ESPACIO DE DEFINICIÓN INSTITUCIONAL**

**Carga horaria: 32 Horas**

En este espacio se desarrollan contenidos vinculados con el encuadre profesional, y en base a ellos, se fijarán las expectativas del logro, según lo establezca la institución.

**Perfil docente:**

Lo fijará el CAI, de acuerdo a los contenidos que se desarrollen.

**6.- EJE DE LA PRÁCTICA INSTRUMENTAL Y LA EXPERIENCIA LABORAL**

La creciente complejidad de los sistemas tecnológicos enfrenta al Técnico Superior con situaciones cotidianas que requieren la puesta en acción de competencia configurada como capacidades complejas. Estos conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes deben ser construidos en el nivel formativo mediante abordajes pluridisciplinarios que tiendan a estrechar la diferencia entre el saber - hacer exigido en el campo laboral y el saber y el hacer, a menudo fragmentados en las prácticas pedagógico didácticas.

La capacitación específica en un Instituto Superior de Formación Técnica asume el desafío de articular las lógicas del sistema productivo y educativo, a fin de superar la vieja separación entre los modelos formativos y los procesos productivos en que se han venido expresando en algunas prácticas socio-educativas.

La práctica como eje vertebrador del diseño tiene un fuerte peso específico en cada una de las asignaturas por medio de actividades que contextualicen los contenidos, con evidencias de logro en las expectativas propuestas y que contribuyen a la formación de las competencias profesionales expresadas en el Perfil Profesional.

En el Proyecto Curricular Institucional se expresarán las características de estas actividades y su articulación entre los diferentes espacios y asignaturas.

Además a través del espacio de la Práctica Profesional, se busca especialmente que los alumnos estén en contacto directo con las tecnologías y los procesos que hacen su futura inserción laboral mediante experiencias directas en organizaciones productivas y relacionadas con sus áreas ocupacionales. Estas se pueden realizar a través de los diversos recursos con los que cuenta el sistema educativo (pasantías, alternancia, etc.) o la acreditación de experiencias laborales del alumno.

En este espacio se diferencian y profundizan los contenidos que dan sentido a las diversas orientaciones de las tecnicaturas superiores generando saberes esenciales para su futura inserción laboral.

El eje de la práctica instrumental y la experiencia laboral se centra en la búsqueda de capacidades profesionales para lograr:

- La crítica y el diagnóstico a través de criterios científicos.
- Una actitud positiva ante la innovación y el adelanto tecnológico.
- La participación en equipos de trabajo para la resolución de problemas y la toma de decisiones.
- La adaptación a nuevos sistemas de organización del trabajo.
- La valoración de la capacitación permanente para elevar las posibilidades de reconversión y readaptación profesional.

Así, el egresado podrá ingresar en el medio productivo de una manera más eficiente.

**7.- FORMACIÓN ÉTICA Y MUNDO CONTEMPORÁNEO**

La Formación Ética tiene su sustento jurídico como contenido y propósito curricular en la Constitución Nacional, en la Constitución de la Provincia de Buenos Aires, en la Ley



Federal de Educación ( N° 24.185), en la Ley de Educación de la Provincia de Buenos Aires (N° 11.612) y en las convenciones internacionales adoptadas.

Formación Ética es una propuesta educativa que se sustenta en la vivencia y la transmisión de este principio en todo el desarrollo curricular y su proyección en la sociedad. Devela las implicancias éticas de todos los contenidos curriculares, tomando como referente los principios y valores sostenidos por el contexto socio-cultural de nuestro país: vida, libertad, verdad, paz, solidaridad, tolerancia, igualdad y justicia.

Los desafíos éticos del presente y el futuro no admiten una neutralidad valorativa. Una Ética basada en valores requiere una coherencia entre el pensar, enunciar y el hacer. Es así que debemos pensar en las organizaciones laborales como centros financieros, productores de bienes y servicios y diseñadores de estrategias de negocios, pero también como centros sociales, productores de valores éticos, depósitos de integridad y cultura y diseñadores de procesos y relaciones.

Crear un espacio de reflexión libre alrededor de los temas éticos aplicados al campo profesional, obedece al propósito de que el futuro Técnico Superior tenga competencia para actuar de modo consciente y activo, conocedor de los alcances y consecuencias de sus acciones en el medio en el que le corresponda actuar.

El ser humano como sujeto histórico, actúa y se ve condicionado por un escenario de límites difusos denominado contemporaneidad. Se presentan allí, diversas valoraciones, expectativas y perspectivas que influyen de manera más o menos conscientes en las acciones individuales y colectivas. La inclusión de las temáticas del Mundo Contemporáneo se sustenta en el propósito de que en cada Espacio Curricular se aborden los contenidos a partir de la realidad actual a fin de formar a los alumnos como actores de su época.

#### ESPACIO DE DEFINICIÓN INSTITUCIONAL

El **Espacio de Definición Institucional (E.D.I.)** constituye un ámbito diferenciado de aplicación, profundización y contextualización de los contenidos de la formación básica y específica. Dicho espacio posee carga horaria propia y es de carácter promocional.

La Resolución N° 3804/01 establece que este espacio es de construcción institucional y responde a las características regionales y locales en cuanto a aspectos culturales, sociales, las demandas laborales, las necesidades y las posibilidades que identifican a la población.

Deberá ser orientado al campo profesional y en acuerdo con el Proyecto Curricular Institucional, a partir de las recomendaciones establecidas a Nivel Jurisdiccional, tendrá en cuenta las demandas socio-productivas y las prioridades comunitarias regionales.

En el E.D.I. las instituciones deben orientar la formación del Técnico Superior hacia ámbitos de desempeño específicos o bien hacia un sector de la producción. Esta orientación posibilita contextualizar la oferta institucional en la región o localidad de referencia, además de permitir diferenciar la oferta.

#### CORRELATIVIDADES

| Para aprobar:                                   | Debe tener aprobada                                                                                                            |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Probabilidad y Estadística                      | Matemática                                                                                                                     |
| Inglés II                                       | Ingles I                                                                                                                       |
| Frutas y Hortalizas                             | Cereales y Oleaginosas                                                                                                         |
| Productos derivados de Cereales y Oleaginosas   | Cereales y Oleaginosas                                                                                                         |
| Inglés III                                      | Ingles II                                                                                                                      |
| Almacenamiento y embarque de productos líquidos | Transporte I<br>Producción agroalimentaria alternativa<br>Frutas y Hortalizas<br>Productos derivados de cereales y oleaginosas |
| Transporte II                                   | Transporte I                                                                                                                   |





### **EQUIPAMIENTO E INFRAESTRUCTURA**

Teniendo en cuenta los criterios del eje de la Práctica Instrumental y la Experiencia Laboral y el Perfil Profesional en esta Tecnicatura Superior se denota la importancia de contar con espacios físicos y equipamiento necesario para que los alumnos puedan realizar sus prácticas y ensayos en laboratorios con frecuencia, para apropiarse de un saber-hacer que le permita comprender y actuar en situaciones educativas que contribuyan a la formación de las competencias profesionales.

Por esto, los Institutos que implementen esta oferta de Tecnicatura Superior deberán contar con los espacios físicos necesarios para el acceso, movilidad y de desarrollo de las diferentes asignaturas, ya sean aulas, talleres, laboratorios o cualquier otro.

Estos estarán equipados con los materiales didácticos, (sean informáticos, físicos o químicos, equipamientos de talleres y laboratorios) para poder realizar las actividades prácticas que son imprescindibles para el abordaje de los contenidos y el logro de las expectativas propuestas.

Los espacios y equipamientos didácticos deberán ser ajustados en función de la cantidad de personas que utilicen las instalaciones y todos deben contar con el equipamiento de seguridad en cuanto a la utilización de energía eléctrica, ventilación, plan de evacuación de personas, protección contra incendios y demás que indique la normativa legal vigente para este tipo de establecimiento.

El Instituto podrá realizar convenios con otras instituciones de la comunidad que cuenten con los espacios y equipamientos que la institución no posea en forma suficiente, asimismo sería muy importante convenir con empresas del sector productivo del área, para la realización de prácticas, ensayos, pasantías, etc.

C.D.C.

1678