

RESOLUCIÓN C.S. N°: 423/2020

Avellaneda, 24 de julio de 2020

VISTO:

El Expediente N°464/2020, las Resoluciones C.S. N°114/2020, N°115/2020, N°291/2020, N°312/2020, N°314/2020 y N°151/2018, la Resolución R. N°291/2020; y los Decretos de Necesidad y Urgencia DECNU-2020-260-APN-PTE y DECNU-2020-297-APN-PTE, DECNU-2020-325-APN-PTE; DECNU-2020- 355-APN-PTE; DECNU-2020-408-APN-PTE, DECNU-2020-459-APN-PTE, DECNU-2020-408-APN-PTE, el DECNU-2020-520-APN-PTE, DECNU-2020-521-APN-PTE; los recientes DECNU-2020-576-APN-PTE y el Decreto reglamentario-2020-577-APN-PTE; y

CONSIDERANDO:

Que el Consejo Superior de la Universidad, por medio de las Resoluciones N°115/2020, N°291/2020 y N°312/2020 ratifica lo actuado por el Señor Rector vinculado con la adopción de medidas preventivas para hacer frente al coronavirus (COVID-19), entre ellas, el cierre de los edificios e instalaciones de esta Universidad.

Que dicha medida resulta prorrogable hasta tanto continúe el 'aislamiento social, preventivo y obligatorio' dispuesto por el PEN a través del DECNU-2020-576-APN-PTE y el Decreto reglamentario-2020-577-APN-PTE.

Que la Resolución C.S. N°151/2018 aprueba la creación del "Programa de Formación en Oficios" en el marco de la Secretaría de Extensión Universitaria.

Que en el art. 1 de la Resolución 4390_E/2017 del Ministerio de Educación de la Nación se autoriza a la Secretaría de Políticas

Universitarias a intervenir solo aquellos "certificados de trayectos de formación profesional / talleres de oficios que cumplieren con los marcos de referencia vigente e inherentes a los trayectos de formación profesional aprobados por el Consejo Federal de Educación en cuanto denominación, contenidos, carga horaria, modalidad y demás exigencias que se establezcan en dichos marcos".

Que el taller de "HORTICULTOR" corresponde al marco de referencia para la definición de las ofertas formativas y los procesos de homologación de certificaciones de la Resolución CFE 178/2012.

Que la Secretaria de Extensión Universitaria, Lic. Liliana Elsegood, eleva al Consejo Superior para su tratamiento y aprobación el dictado del taller de "HORTICULTOR" conforme a los marcos de referencia aprobados por Resolución CFE 178/2012 Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología INET.

Que el dictado del mismo no implica erogación alguna para la Universidad Nacional de Avellaneda.

Que habiéndose puesto en consideración de los Consejeros la procedencia del dictado del acto administrativo que ordene la aprobación del dictado del taller mencionado, implementado el procedimiento de funcionamiento no presencial excepcional y extraordinario aplicable a las sesiones y tratamiento de este Cuerpo, aprobado por Resolución N°114/2020 y comunicado desde la Secretaría del Consejo Superior el Acta Especial N°39/2020 sin mediar objeciones, resulta aprobado por unanimidad en la Sesión N°LXXXIII el requerimiento que motiva las presentes actuaciones.

Que se ha expedido la Abogada dictaminante.



Que la presente se dicta contando con la plena conformidad de los integrantes del Consejo Superior, y en pleno uso de las facultades atribuidas a través del Estatuto Universitario en su artículo 39.

POR ELLO,

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE AVELLANEDA

RESUELVE:

ARTICULO 1°: Aprobar el dictado del taller de "HORTICULTOR" conforme a los marcos de referencia aprobados por Resolución CFE 178/2012 Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología INET y lo estipulado en los Anexos I y II que integran la presente.

ARTICULO 2°: Delegar en la Secretaría de Extensión Universitaria las gestiones relativas a la ejecución y la expedición de los certificados correspondientes.

ARTICULO 3°: Regístrese. Comuníquese a la Secretaría de Extensión Universitaria y a la Secretaría de Consejo Superior. Cumplido, archívese.



RESOLUCIÓN C.S. N°: 423/2020



Dr. Ariel Somoza Barros
Secretario de Consejo Superior
Universidad Nacional de Avellaneda



Ing. JORGE CALZONI
Rector
Universidad Nacional de Avellaneda

Anexo I

Horticultor*

*Marco de Referencia para la definición de las ofertas formativas y los procesos de homologación de certificaciones: ANEXO I Resolución CFE 178/12 Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología. INET

I. Referencial al Perfil Profesional del horticultor

Alcance del perfil profesional

El **Horticultor** está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para: a) organizar y gestionar emprendimientos hortícolas con criterios de rentabilidad y sustentabilidad, en función de sus objetivos y recursos disponibles; b) realizar y controlar las operaciones y labores de preparación del suelo, de siembra o plantación, de control, cuidado, conducción, riego y protección de los cultivos de hortalizas; c) preparar y manejar almácigos; d) realizar y controlar las operaciones de cosecha, acondicionamiento, almacenamiento y transporte de los productos hortícolas; e) mantener en uso, preparar y operar la maquinaria, equipos e instalaciones propias de la huerta.

Este profesional tiene capacidad para dirigir y operar en forma integral y autónoma los procesos de la producción hortícola. Está en condiciones de tomar decisiones en situaciones complejas y de resolver problemas no rutinarios. Determina en qué situaciones debe recurrir a los servicios de profesionales de nivel superior en el campo de la horticultura u otras áreas. Posee responsabilidad sobre su propio aprendizaje y trabajo, así como del de otros a su cargo, por lo que debe estar capacitado para su supervisión.

Área ocupacional

Se puede desempeñar por cuenta propia como responsable de su propio emprendimiento de prestación de servicios profesionales relacionados con el proyecto, la ejecución, el control y la reparación de instalaciones domiciliarias de gas, o bien, en relación de dependencia en emprendimientos de terceros o empresas que brindan dicho servicio. Puede desempeñarse cumpliendo todas o algunas de las funciones definidas por su perfil profesional, en obras edilicias en proceso de construcción o en edificios existentes.

Este profesional tiene capacidad para dirigir y operar en forma integral y autónoma los procesos de la producción hortícola. Está en condiciones de tomar decisiones en situaciones complejas y de resolver problemas no rutinarios. Determina en qué situaciones debe recurrir a los servicios de profesionales de nivel superior en el campo de la horticultura u otras áreas. Posee responsabilidad sobre su propio aprendizaje y trabajo, así como del de otros a su cargo, por lo que debe estar capacitado para su supervisión.

II. Trayectoria Formativa del Horticultor

1. Las capacidades profesionales y su correlación con las funciones que ejerce el profesional y los contenidos de la enseñanza.

El proceso de formación habrá de organizarse en torno a la adquisición y la acreditación de un conjunto de **capacidades profesionales** que están en la base de los desempeños profesionales descritos en el Perfil Profesional del *Horticultor*.

Capacidades profesionales del perfil profesional en su conjunto

- Prever los recursos a utilizar y las actividades a realizar en un proceso de producción de hortalizas.
- Desarrollar técnicas adecuadas de preparación del suelo para la siembra o plantación realizando las labores de labranza primarias y gestionar los procesos de la producción hortícola adecuadamente.
- Desarrollar la siembra y/o plantación, de acuerdo con la densidad de siembra preestablecida y el sistema de siembra o plantación predeterminado.
- Organizar, instalar y operar eficazmente distintos sistemas de riego y drenaje.
- Interpretar los diferentes ciclos de los cultivos, detectando anomalías para realizar las labores de cuidado y protección de los cultivos hortícolas, atendiendo a los requerimientos específicos de cada especie y variedad.
- Realizar y controlar las operaciones de cosecha detectando y corrigiendo pérdidas.
- Valorar el correcto uso, manipulación y aplicación de agroquímicos en las distintas fases de la producción hortícola, utilizando los productos y dosis recomendados por el profesional.
- Realizar el montaje de las instalaciones para la producción hortícola y utilizarlas adecuadamente.
- Operar máquinas, implementos y herramientas apropiadas para las distintas etapas de la producción hortícola.
- Aplicar normas de seguridad e higiene en el trabajo y de protección del medio ambiente en la realización de las actividades hortícolas.
- Preparar los productos para su comercialización y transporte.
- Gestionar los procesos de la producción hortícola realizando los controles correspondientes.
- Organizar el calendario de siembras o implantaciones de los cultivos hortícolas.
- Aplicar técnicas adecuadas para la revisión de máquinas, implementos, herramientas y equipos utilizados en la producción hortícola y su funcionamiento.
- Realizar el acondicionamiento y reparaciones sencillas de los implementos, herramientas y equipos utilizados en la producción hortícola, seleccionando los materiales que correspondan.
- Valorar el correcto estado de mantenimiento de las instalaciones del establecimiento, máquinas, implementos, equipos y herramientas utilizadas en la producción hortícola.
- Aplicar las normas legales en derechos y obligaciones establecidos en las normas laborales vigentes.



2020 - Año del general Manuel Belgrano

Asimismo, se indican los **contenidos** de la enseñanza que se consideran involucrados en los procesos de adquisición de estas capacidades. Los contenidos deben ser desarrollados en el contexto del Nivel de Certificación.

Contenidos de la enseñanza relacionados con las capacidades

-Principales producciones regionales y nacionales, sus características. Distribución geográfica de la producción. Principales mercados (internos y externos) de destino de la producción hortícola. Tipos sociales involucrados en los procesos de producción hortícola. Formas de organización del trabajo en los procesos de producción hortícola.

-Aspectos económicos y sociales de la producción de hortalizas en la región y en el país.

-Identificación y clasificación de especies hortícolas:

a) Según órganos de cosecha: de raíz, de hoja, de tallo, de yema, de inflorescencia, de fruto y de semilla.

b) Según su fecha de siembra: especies de desarrollo primavero-estival, de otoño-invernal. Adaptación de las distintas variedades a las condiciones climáticas, plasticidad.

-Planificación de la producción de hortalizas.

-Criterios para la selección de especies hortícolas a producir y la tecnología a utilizar. Recursos disponibles de clima, agua, suelo, bienes de capital y mano de obra. Plan de cultivos y rotaciones.

-Laboreo del suelo. Objetivos del mismo y relación con las condiciones agroecológicas y del cultivo. Uso del suelo y del agua. Sistemas de riego, sistematización del suelo para el riego y drenaje. Herramientas e implementos que se utilizan. Criterios de selección de herramientas, equipos e implementos, efecto en el suelo y las plantas. Medidas de seguridad y conservación de los recursos. Conducción de maquinarias y/o de animales de trabajo. Regulación, aprestamiento y calibración de equipos e implementos de labranza (arado de discos, rastra de dientes, motocultivador) y pulverizadora de mochila.

-Clasificación y uso de los agroquímicos según etapas y efecto (sistémico y de contacto) y momento de aplicación. Herbicidas, insecticidas, acaricidas, fungicidas, bactericidas, roenticidas. Dosificación, uso, precauciones, medidas de seguridad para el transporte, uso y almacenamiento. Tiempos de carencia. Primeros auxilios en caso de intoxicación. Normativas relacionadas con la protección del medio ambiente. Interpretación de la información de los marbetes. Efecto de los herbicidas, insecticidas, fungicidas y fertilizantes en las plantas y en el medio ambiente. Protección de personas y medio ambiente.

-Identificación de malezas, insectos y enfermedades. Métodos para la identificación de las malezas e insectos más comunes en la región. Métodos para la identificación de las enfermedades más comunes en la región y sus agentes causales (hongos, virus y bacterias). Síntomas de ataque por plagas. Sintomatología de las enfermedades. Medidas preventivas. Control químico y mecánico de malezas, insectos y enfermedades durante las distintas etapas del proceso de producción de hortalizas previo a la siembra o transplante, en almácigos y a campo. Criterios para la selección de productos y dosis. Aplicación, acción de los picos, abanico de aspersión, tamaño de gotas. Transporte, almacenamiento y uso de herbicidas.

-Determinación del umbral de daños por plagas y enfermedades.

-Técnicas de obtención de muestras: utilización de trampas y cebos. Preparación de muestras de insectos y partes dañadas de plantas para el laboratorio de insectos y partes dañadas de plantas. - Interpretación de informes de identificación de malezas, plagas y enfermedades.

-Proceso de germinación en las especies hortícolas. Etapas y requerimientos. Dormición. Híbridos y variedades. Reproducción y multiplicación. Análisis e interpretación del poder germinativo y vigor de las semillas.

-Manejo de almácigos. Preparación del suelo, manejo de las herramientas más comunes. Sistemas de riego y drenaje del almácigo. Desinfección del suelo, productos y dosis a utilizar. Criterios para la selección de variedades. Determinación de la densidad de siembra. Métodos para el muestreo de suelos y aguas. Fertilización del almácigo, preparación y uso de abonos orgánicos. Métodos de siembra. Construcción de instalaciones sencillas para protección de los almácigos. Seguimiento del estado fisiológico y sanitario de las plantas en almácigo; cuidados generales. Control y registro de las actividades realizadas en la etapa productiva.

-Siembra directa y transplante de especies hortícolas, métodos. Criterios de selección de semillas, plantines y otras partes vegetales aptas para la multiplicación. Desinfección de semillas, plantines y otras partes vegetales a implantar. Control de malezas e insectos antes de la siembra o transplante. Regulación, aprestamiento y calibración de sembradoras y transplantadoras.

-Instalaciones para la producción hortícola, espalderas, tutores y cobertura plástica. Función de los distintos medios de conducción y protección. Manejo de cultivos hortícolas bajo cobertura plástica, sistemas de fertilización, fertirrigación y riego por goteo. Control del microambiente en el invernadero. Fundamentos y técnicas del cultivo de especies hortícolas en hidroponía. Diseño y construcción de instalaciones hortícolas.

-Conducción del cultivo implantado. Regulación, aprestamiento y calibración del motocultivador, carpidora y pulverizadora de mochila y/o arrastre. Seguimiento del estado fisiológico y sanitario de las plantas en campo. Cuidados y labores generales, aporques, podas, ataduras, despuntes, desbrotes, raleos. Sistemas y técnicas de riego y drenaje. Métodos de fertilización. Control de malezas, plagas y enfermedades.

-Planificación y realización de las actividades de cosecha y post-cosecha. Muestreo para estimación de rendimientos. Momento óptimo de cosecha. Labores de cosecha, métodos mecánico y manual. Detección de pérdidas de cosecha, métodos de corrección. Distintas pautas del mercado para la presentación y control de sanidad y calidad de la producción hortícola. Técnicas de clasificación, tipificación, acondicionamiento y embalaje de la cosecha. Normas y estándares de calidad: tipificación por tamaño, color, grado de madurez, daños, formas, etc.

-Organización y gestión de la huerta. Formulación del proyecto productivo de la huerta: criterios para la selección de especies a cultivar, valoración de los recursos disponibles y necesarios. Metodología para la elaboración del presupuesto de costos e ingresos de la producción hortícola. Evaluación de las necesidades de infraestructura, maquinaria, equipos, herramientas e implementos para la huerta. Evaluación de las necesidades de insumos para el proceso productivo. Costos. Registros de los procesos productivos hortícolas. Generación de datos, utilización de planillas. Control y aplicación de las normas de seguridad e higiene en el proceso de producción hortícola. Disposición de residuos, protección de personas y medio ambiente. Medidas de conservación del medio ambiente. Formas no tradicionales de control de plagas, enfermedades y malezas. Comercialización de los productos hortícolas. Interpretación de datos del mercado. Evaluación de los resultados de la producción hortícola, rendimientos e índices de productividad.

-Evaluación de la sanidad y calidad de los productos obtenidos. Ingresos netos de la actividad

-Conocimientos básicos de legislación impositiva y laboral vigente.

2. Carga horaria mínima

El conjunto de la formación profesional del *Horticultor* requiere una carga horaria mínima total de 400 horas reloj y se dictará en cuatro módulos de 100hs cada uno.

3. Certificación de asistencia

Se acreditará la Certificación de Cursada a quienes cumplan con el 75% de asistencia.

RESOLUCIÓN C.S. N° : 423/2020



Dr. Ariel Somoza Barón
Secretario de Consejo Superior
Universidad Nacional de Avellaneda



Ing. JORGE CALZONI
Rector
Universidad Nacional de Avellaneda



ANEXO II ENCUESTA - TALLERISTA

1.- Datos del tallerista

Apellido	
Nombre del Curso	
Nombre de la Sede	
Cursada	
Cursada	

2. Principales obstáculos y/o debilidades que se han presentado en el territorio

.....

.....

.....

3. Aspectos positivos destacables del proceso operativo y pedagógico

.....

.....

.....

4. Respecto a la pertinencia de los contenidos del curso considera que son:

S	



--	--

ACLARACION/OBSERVACIONES.....

5. ¿Qué otros contenidos sumaría?

.....

6. Respecto a las principales problemáticas emergentes en el territorio, las mismas fueron de orden:

- Logístico/operativo (apertura de sedes en tiempo y forma, falta de espacio en la sede, problemas edilicios, inundaciones, otros)
- Pedagógico - Didáctico (contenidos, modalidad de enseñanza, otros)
- Relacional - vincular (Relación Estudiante - Docente)
- Problemáticas socio-culturales / estructurales (casos de violencia de género, analfabetismo, drogadicción, otros)

ACLARACIÓN/OBSERVACIONES.....



ENCUESTA - TITULAR DE LA CAPACITACIÓN

1.- Datos del Curso

Nombre del Curso	
En la Sede	
Cursada	
Cursada	

2.- Datos del Titular

3.- El motivo por el cual eligió el presente curso es:

Por el tema	
Por el horario	
Por otros cursos	

Aclaración:

.....



4.- Consideras que el curso te brinda herramientas que te ayuden a (Puede marcar más de una opción):

en el ámbito laboral	
en el ámbito educativo	

Aclaración:

.....

5.- ¿Cómo califica la forma en que el docente/tallerista dicta el curso?

6.- ¿Cómo califica las condiciones del espacio de cursada?

7.- ¿Cómo califica el material didáctico que se utiliza para la cursada?



8.- ¿El lugar donde se dicta el taller le resulta cómodo en términos del tiempo y la forma de traslado hasta el mismo?

Aclaración:

.....

9.- ¿El horario de la cursada le resulta ventajoso?

Aclaración:

.....

10.- ¿Hay algún contenido o tema que le gustaría recibir en la capacitación? ¿Cual?

.....

.....

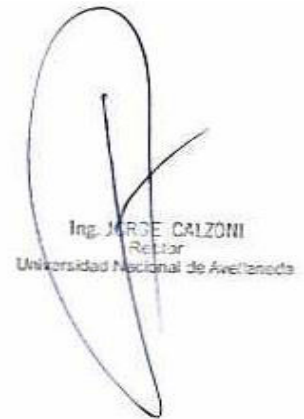


.....
.....

RESOLUCIÓN C.S. N°: 423/2020



Dr. Ariel Somoza Barón
Secretario de Consejo Superior
Universidad Nacional de Avellaneda



Ing. JORGE CALZONI
Rector
Universidad Nacional de Avellaneda