



Gobierno de la Provincia de Jujuy
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

"2023 - Año del 40° Aniversario de la Recuperación de la Democracia"



Expte. N° 1083-30-23

RESOLUCIÓN N°

5350-E.-

G.U.

SAN SALVADOR DE JUJUY, 11 MAYO 2023

VISTO:

Las Resoluciones N° 11921-E-19, 4006-E-23, y la necesidad de ordenar y actualizar curricular y pedagógicamente las ofertas formativas de Formación Profesional en la jurisdicción; y

CONSIDERANDO:

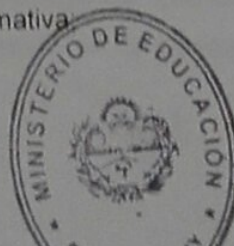
Que, la Dirección de Educación Técnico Profesional en el marco del "Programa Jurisdiccional para el Fortalecimiento de la Formación Profesional" (Resolución N° 11921-E-19) viene desarrollando acciones en la mejora de las prácticas formativas, iniciando un proceso de institucionalización en la formulación de marcos normativos, como así también planificando y organizando su interior para favorecer y administrar el campo de la Formación Profesional, en base a marcos acordados en el seno del Consejo Federal de Educación;

Que, la Formación Profesional (FP) constituye un ámbito específico de la ETP, es el conjunto de acciones cuyo propósito es la formación socio laboral "para y en el trabajo", dirigida tanto a la adquisición y mejora de las cualificaciones como a la recualificación de los trabajadores, y permite compatibilizar la promoción social, profesional y personal con la productividad de la economía nacional, regional y local;

Que, en ese marco continúa en la elaboración de diseños curriculares jurisdiccionales para aquellas ofertas formativas con marco de referencia federal, contando actualmente con diseños curriculares de las familias profesionales de Gastronomía, Electricidad, Automotor, Textil e Indumentaria y Administración;

Que, la vigencia de los nuevos diseños curriculares exigió reorganizar las ofertas formativas según las condiciones de entorno formativo y perfil docente de las instituciones educativas de Formación Profesional, autorizándose su implementación a término, así como también de aquellas ofertas formativas sin diseño y hasta tanto se aprueben los nuevos diseños, encontrándose vigente hoy la Resolución N° 4006-E-23,

Que, siguiendo este proceso de reorganización y actualización curricular y pedagógica de la formación profesional la Dirección de Educación Técnico Profesional, se planteó la necesidad de elaborar también planes de estudios, para aquellas ofertas formativas sin marco federal, y que se vienen dictando en la jurisdicción con el propósito de ser orientativos para el desarrollo de las capacidades, saberes, prácticas formativas y prácticas profesionalizantes propuestas en el perfil profesional mientras se diseñe y apruebe el diseño curricular correspondientes a la oferta formativa;



Maria Teresa Bovi
LIC. MARIA TERESA BOVI
Ministra de Educación



Gobierno de la Provincia de Jujuy
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

"2023 - Año del 40º Aniversario de la Recuperación de la Democracia"

III 2.- CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

5350 E.

Que, el plan de estudio de Industrialización de los Productos Obtenidos de la Granja propuesto fue elaborado teniendo en cuenta lineamientos y criterios establecidos en la Resolución N° 12937-E-19, que forma parte de una estrategia general de política pública orientada al fortalecimiento a través de la jerarquización y valorización del ámbito de la FP inicial y continua, y materializa los acuerdos construidos en la provincia, en concordancia con las leyes de Educación Nacional N° 26.206 y de Educación Técnico Profesional N° 26.058 y las Resoluciones del CFE Nros. 13/07, 115/10 y 287/16;

Que, el mismo responde a mejorar los procesos de acreditación y reconocimiento de los aprendizajes de los y las estudiantes; es una guía para las prácticas docentes de las ofertas formativas de las instituciones educativas de Formación Profesional, así también planifica y ordena la oferta formativa vigente en el ámbito de la FP en base a las demandas del sector socio productivo, conforme a las incumbencias del perfil profesional; para así garantizar a los y las jóvenes y adultos el acceso a oportunidades de aprendizaje, su permanencia y egreso de las trayectorias formativas como también el desarrollo de capacidades profesionales significativas en sus aspectos científicos, tecnológicos y de inserción profesional-ocupacional;

Que, Asesoría Legal de la Dirección de Educación Técnico Profesional ha emitido opinión de competencia recomendando se dicte el acto resolutivo pertinente;

Por ello, y en uso de las facultades que le son propias;

LA MINISTRA DE EDUCACIÓN

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Apruébase el Plan de Estudio de Formación Profesional Inicial de la oferta formativa de **INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS DE LA GRANJA**, bajo la denominación del perfil profesional y certificación de referencia de **INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS DE LA GRANJA**, con Certificación de Formación Profesional Inicial Nivel II; que como Anexo Único se incorpora al presente Acto Resolutivo.

ARTÍCULO 2°.- Dispónese que para implementar el plan de estudio, aprobado por el Art. 1° de la presente resolución, las Instituciones Educativas de Formación Profesional de gestión estatal, social o privada, deberán contar con la debida autorización del Ministerio de Educación.

ARTÍCULO 3°.- Establecese que la Dirección de Educación Técnico Profesional será la responsable de la aplicación de lo dispuesto en la presente resolución emitiendo los actos administrativos necesarios.



Gobierno de la Provincia de Jujuy
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

"2023 - Año del 40° Aniversario de la Recuperación de la Democracia"

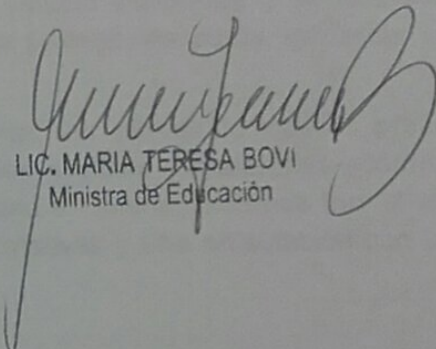
III 3.- CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

5350 E.-

ARTÍCULO 4°.- Procédase por Jefatura de Despacho a notificar de la presente resolución a la Dirección de Educación Técnico Profesional.

ARTÍCULO 5°.- Regístrese y agréguese copia en autos. Pase a Secretaría de Comunicación y Gobierno Abierto, publíquese en el Boletín Oficial, y pase sucesivamente a la Secretaría de Gestión Educativa, Dirección Provincial de Administración, y Departamento Registro de Títulos, Legalizaciones, Certificaciones de Estudios y Equivalencias. Cumplido, vuelva al Ministerio de Educación y archívese.




LIC. MARIA TERESA BOVI
Ministra de Educación



Gobierno de la Provincia de Jujuy
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

"2023 - Año del 40° Aniversario de la Recuperación de la Democracia"



III 4.- CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

5350 E.-

ANEXO ÚNICO

**PLAN DE ESTUDIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL
OFERTA FORMATIVA: INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS DE LA
GRANJA**

Presentación

Este documento presenta el plan de estudio jurisdiccional de la oferta formativa de Formación Profesional Inicial en "INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS DE LA GRANJA".

Esta presentación surge y se fundamenta sobre la base de condiciones curriculares mínimas conforme a la Estructura de la Trayectoria Formativa; y sobre el acuerdo expresado en cuanto a la necesidad de avanzar en la propuesta de un plan de estudio coherente y flexible que concretese y haga efectiva estas condiciones, tratándose de profesiones cuyos ejercicios se encuentran regulados por el Estado.

Cada institución de formación profesional podrá implementar las ofertas formativas previa autorización del Ministerio de Educación y según condiciones edilicias y materiales acordes: una infraestructura edilicia habitable, condiciones de seguridad e higiene, entornos formativos óptimos, perfiles profesionales acordes a las trayectorias formativas y una articulación con las demandas del desarrollo local socio productivo.

Perfil del Instructor para impartir el trayecto:

- Ingenieros Agrónomos. Profesionales universitarios afin con la especialidad agropecuaria. Técnico Universitario en Transformación de la producción agropecuaria, y/o Técnico Universitario en Producción de Animales de Granja. Lic. Profesores y peritos universitarios de las disciplinas de agronomía.
- Profesores de Educación Técnica en concurrencia con el título de base – Técnico en Producción Agropecuaria.
- Prof. Técnicos y peritos de nivel superior y secundario de las disciplinas de agronomía.
- Certificado de Formación Profesional afin con la especialidad y con Título de Nivel Secundario.
- Profesionales con certificado de Formación Profesional afin con la especialidad agropecuaria y con título de Nivel Secundario.

Los perfiles convocados deben tener una experiencia laboral activa y comprobable de 2 años consecutivos.

En el caso que no se encuentre el perfil determinado se autorizará la incorporación del IDONEO. Idóneos que acrediten fehacientemente con documentación respaldatoria, por lo menos experiencia en **INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS DE LA GRANJA** de al menos 300 horas reloj en los últimos 7 años de la formación para y en el trabajo.

Proceso de Selección del Instructor o agente:

A efectos del proceso de selección del instructor o agente será de aplicación la normativa vigente en relación al perfil profesional solicitado según la especialidad.

Oferta Formativa: INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS DE LA GRANJA.

I. Identificación de la certificación profesional: INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS DE LA GRANJA.

- Sector/es de actividad socio productiva: **Industria de la Alimentación/ Agroindustria**
- Denominación del perfil profesional: **INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS DE LA GRANJA.**
- Familia profesional: **AGROINDUSTRIA**
- Ámbito de la trayectoria formativa: **Formación Profesional.**



Gobierno de la Provincia de Jujuy
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

"2023 - Año del 40° Aniversario de la Recuperación de la Democracia"



5350 E.

III 5.- CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

- Tipo de certificación: **Certificado de Formación Profesional Inicial.**
- Nivel de la certificación: **II**
- Duración de la oferta formativa: **Anual**
- Cantidad de Horas Cátedras: **768**
- Cantidad de Horas Reloj: **512**

II. Alcance del Perfil Profesional en INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS DE LA GRANJA.

El **INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS DE LA GRANJA**, estará capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para: generar, definir, utilizar y trabajar en unidades económicas de tamaño micro, emprendimientos asociativos; participar con otros/as en el desarrollo de diferentes actividades socio productivos; planificar su puesta en marcha, como así también efectuar cálculos de costo a través de determinar el punto de equilibrio de un emprendimiento; incorporar criterios de calidad del servicio de atención al cliente y de solidaridad entre pares, es decir, entre otro gestor de emprendimientos productivos.

III. Estructura modular de la oferta formativa en INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS DE LA GRANJA.

Los planes de estudios de ofertas de formación profesional, con estructura organizada en formato modular, constituyen un modo de definir y organizar los bloques de contenidos, teniendo como referencia explícita el perfil profesional y, al mismo tiempo, trazando una trayectoria formativa articulada, coherente y flexible. Estos criterios conllevan una serie de ventajas tanto para completar la trayectoria de formación de los estudiantes, como para las instituciones, ya que facilitan la organización institucional de la oferta formativa superando su fragmentación.

Módulos comunes: son espacios curriculares en que se integran los contenidos y prácticas formativas que sustentan capacidades profesionales comunes a un amplio número de figuras formativas. En una perspectiva general, los módulos comunes tienen por referencia predominante los aspectos formativos de orden científico-tecnológico, característicos de las familias profesionales y con el alcance requerido en particular para cada tipo de certificación. Dentro de los módulos comunes es posible identificar, por su finalidad formativa y tipo de enseñanzas, dos grandes grupos:

- a) Aquellos que sustentan el desarrollo de las capacidades de gestión, en un sentido amplio del concepto, que contempla tanto las herramientas y técnicas de gestión empleadas en la resolución de problemas típicos del ejercicio profesional (la organización del trabajo propio y del de otros, la gestión de emprendimientos)
- b) Aspectos de regulación del ejercicio profesional (regulaciones del trabajo profesional autónomo y marco legal e institucional de las relaciones laborales, correspondientes a los sectores de actividad de referencia de la familia profesional), de la seguridad e higiene y condiciones y medio ambiente de trabajo, de la orientación profesional.

Módulos específicos: son los referidos a partir de la resolución de situaciones propias que acontecen en el campo profesional, y son parte de las funciones típicas de la figura formativa de referencia, dando unidad y significado a los contenidos enseñables y a las prácticas formativas que garanticen una lógica de progresión y complejidad. Incluyen saberes relacionados con capacidades profesionales propias de una figura formativa y están íntimamente ligados a las funciones que ejerce el profesional, dándole identidad y reconocimiento a la figura formativa en el campo profesional.



Gobierno de la Provincia de Jujuy
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

"2023 - Año del 40° Aniversario de la Recuperación de la Democracia"



/// 6.- CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

5350 E.

MÓDULOS COMUNES	BLOQUES DE CONTENIDOS	PRÁCTICAS FORMATIVAS
Seguridad e Higiene	<p>Condiciones y el medio ambiente en el trabajo de gestión y administración de la granja</p> <p>Diseño, aplicación y coordinación de los planes de prevención y reducción de riesgos, orientados a preservar la salud psicofísica de las personas. Aplicación de la normativa en materia de sistemas de seguridad alimentaria. Profilaxis referidas a las zoonosis.</p> <p>Sistemas de gestión en materia de salud y seguridad laboral en el lugar de trabajo de gestión y administración de la granja.</p> <p>Cultura preventiva en gestión y administración de microemprendimiento.</p> <p>Uso de elementos de seguridad personal e indumentaria de trabajo.</p>	<p>Reconocimiento e interpretación de normativas vigentes.</p> <p>Prueba e implementación de elementos de seguridad personal.</p> <p>Mantener el orden y la higiene del ambiente del trabajo, de los elementos utilizados para garantizar el cumplimiento de las normas vigentes.</p> <p>Elaboración de manual de manejo higiénico de los productos obtenidos de la granja. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de los productos de la granja.</p>
Relaciones de Trabajo y Orientación Profesional	<p>Representación y negociación colectiva: Sindicatos. El convenio colectivo como ámbito de las relaciones laborales. El papel de la formación profesional inicial y continua en las relaciones laborales.</p> <p>Contrato de trabajo: Relación salarial, Trabajo registrado y no registrado. Modos de contratación. Flexibilización laboral y precarización. Derechos laborales.</p> <p>Rasgo central de las relaciones de empleo.</p> <p>Regulaciones sobre el ejercicio profesional: habilitación profesional e incumbencias.</p> <p>Caracterización de las relaciones laborales desde una perspectiva de género y diversidad, en estrecha relación con los derechos de los trabajadores.</p>	<p>Análisis de casos y situaciones problemáticas de las relaciones laborales en el sector; de material periodístico, documentos normativos, información estadística laboral económica y otros documentos históricos.</p> <p>Realizar una práctica concreta en relación con la oferta formativa.</p>
Gestión en la organización del trabajo y administración de los productos de la granja.	<p>Gestión, planificación, organización y control.</p> <p>Cadena productiva. Organización del trabajo.</p> <p>Control de calidad.</p> <p>Trabajo colaborativo. Liderazgo y distribución de tareas.</p> <p>La comunicación como herramienta principal de gestión. Atención al cliente.</p>	<p>Simulación de situaciones de atención a clientes y proveedores.</p> <p>Simulación de situaciones de comunicación en el proceso de producción.</p>

MÓDULOS ESPECÍFICOS	BLOQUES DE CONTENIDOS	PRÁCTICAS FORMATIVAS
Conceptos Básicos y operaciones preliminares para la industrialización de los productos de la	<p>Composición de los alimentos.</p> <p>Vida útil: predicción. Influencia de la temperatura.</p> <p>Concepto de actividad de agua, concepto de pH.</p> <p>Código Alimentario Argentino</p>	<p>Reconocimiento y análisis de los alimentos.</p> <p>Realización de trabajos de indagación sobre las operaciones preliminares.</p>



Gobierno de la Provincia de Jujuy
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

"2023 - Año del 40° Aniversario de la Recuperación de la Democracia"

5350 E.-

II 7.- CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

<p>granja</p>	<p>(CAA) Procesamiento: Recepción y almacenamiento de materia prima. Operaciones preliminares: Lavado/Limpieza. Selección. Clasificación. Pelado. Reducción de tamaño. Pretratamientos. Escaldado: objetivo. Tiempo de escaldado.</p> <p>La importancia de la producción de alimentos para el autoconsumo y su impacto en la economía doméstica de la población local. Beneficios de los productos obtenidos en la granja familiar para la salud humana.</p> <p>Distinción de las finalidades, sujetos, roles y procesos de trabajo que intervienen en las actividades productivas que se desarrollan a nivel familiar y las que se desarrollan en explotaciones agropecuarias de mayor envergadura con fines comerciales.</p>	<p>Realización de cuadros comparativos u otro recurso que permita apreciar los diferentes tipos de procesamiento.</p> <p>Confección de un protocolo al momento de desarrollar las operaciones preliminares.</p> <p>Realizar diagnóstico territorial de la zona para identificar la demanda del mercado.</p> <p>Estudio de los productos que se venden en el mundo, en el país, en la provincia y en la zona.</p>
<p>La utilización de tecnología disponible para la producción de alimentos obtenidos de la granja</p>	<p>Manejo sustentable de los recursos naturales. Recursos hídricos; su utilización en la granja familiar. Requerimientos de las plantas hortícolas y frutales. Sistemas sencillos de riego. Calidad del agua para riego y para bebida de los animales. Tipos de almácigos, reparos, siembra. Tipos de semillas, desinfección e inoculación, para la granja familiar. Labores culturales y cuidados requeridos por los almácigos.</p>	<p>Diseño y realización de encuestas y entrevistas. Planillas de cálculos para recopilación de datos. Procesador de texto para la elaboración de informes. Identificación de los recursos hídricos zonales.</p> <p>Preparación de distintos tipos de almácigos, reparos, siembra. Tratamiento de semillas, desinfección e inoculación, para la granja familiar.</p>
<p>Clasificación de los Sistemas de producción de la granja</p>	<p>Sistemas simples de producción, sistemas extensivos, sistemas intensivos. Sistemas de cría bovina, sistemas de invernada bovina. Producto de cada sistema, estacionalidad de la producción influencia en los precios. Otros Sistemas de producción pecuaria, (aves, porcinos, apicultura, conejos).</p> <p>Sistemas agrícolas: Clasificación de los cultivos estacionales.</p>	<p>Identificar los diferentes cultivos según su estación.</p> <p>La realización de actividades formativas vinculadas con las tareas de mantenimiento de herramientas e instalaciones agropecuarias involucradas en la granja familiar, deberá posibilitar un primer acercamiento de los alumnos al conocimiento del uso y aplicación de los distintos materiales y herramientas que intervienen en tales tareas.</p> <p>Identificar las buenas prácticas de</p>



Gobierno de la Provincia de Jujuy
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

"2023 - Año del 40° Aniversario de la Recuperación de la Democracia"



III 8.- CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

5350 E.-

		cultivos. Desarrollar prácticas de producción de alimentos de la granja.
Elaboración y conservación de los alimentos producidos en la granja.	Nociones de calidad de productos y procesos. Almacenaje y conservación de productos obtenidos en la granja; factores que influyen en su conservación. Recipientes y envases, características para los diferentes productos a conservar. Interacción envase-alimento. Identificación de los productos elaborados. Condiciones para un adecuado almacenaje de los diferentes insumos y alimentos elaborados. Alimentos de alta humedad, de humedad intermedia y de baja humedad. Métodos de secado. Métodos de deshidratación en la industria y en la escala artesanal. Pasteurización y esterilización. Seguridad microbiológica de alimentos minimamente procesados. Aplicación de tecnologías tradicionales para la conservación de los productos obtenidos de la granja.	Elaboración de productos obtenidos de la granja en el marco de las buenas prácticas de manejo. Elaboración de registros de los productos transformados. Prácticas básicas para una adecuada manufactura en el ámbito familiar. Simulacros de venta, marketing y producción en masa.

Oferta Formativa	Horas cátedras	Horas reloj	Duración
INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS DE LA GRANJA	768	512	Anual

* La carga horaria de Prácticas Profesionalizantes se encuentra incluida en las horas cátedras del dictado. Cabe mencionar que los contenidos y capacidades profesionales aquí explicitados no pretenden ser un diseño curricular jurisdiccional, sólo un Plan de Estudio orientador de los contenidos, capacidades profesionales y prácticas formativas, que el docente o instructor de FP, debe considerar necesario para el desarrollo de las capacidades propuestas del perfil profesional. Los contenidos expuestos podrán ser modificados en su secuenciación y profundidad, al ser abordados en el transcurso de los módulos en el momento que las capacidades a desarrollar y las actividades formativas planteadas, en los entornos de aprendizajes respectivos, así lo requieran.

IV. Referencial de Ingreso

Se requerirá del ingresante la formación de nivel primario, acreditable con copia del Certificado de Estudios de Nivel Primario o copia de Certificados de Niveles Superiores a éste (Resolución N° 209-E-21), debidamente certificada por el Departamento Registro de Títulos, Legalizaciones, Certificaciones de Estudios y Equivalencias.



LIC. MARIA TERESA BOVI
 Ministra de Educación