



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

USHUAIA, 27 DIC 2006

VISTO la Resolución del Ministerio de Educación y Cultura N° 0242/06 y la Nota N° 201/06 D.E.T.P; y

CONSIDERANDO:

Que la Resolución M.E. y C. N° 0242/06, establece las condiciones que tendrá la Oferta y los Itinerarios Formativos de Capacitación Laboral, Formación Laboral y/o Formación Profesional que se dictan en los establecimientos de los Centros de Formación Profesional, Centros de Artes y Oficios, Escuelas de Jóvenes y Adultos, Establecimientos de Contextos de Encierro y/o Programas de Formación Laboral para Jóvenes y Adultos de la Provincia.

Que el Departamento Educación Profesional y Trabajo ha solicitado por Nota N° 201/06 los instrumentos legales que avalen el Itinerario Formativo de las siguientes Figuras Profesionales de Formación Laboral: "Metal Mecánica - Tornero", "Auxiliar de Mantenimiento de Edificio", "Auxiliar de Cocina", "Recepcionista de Oficina", "Auxiliar de Familia Especializado en Cuidados Orientados a la Atención de Personas", "Auxiliar de Diseño Básico de Objetos Artesanales y Muebles".

Que el sistema educativo debe ser articulado, equitativo, abierto, prospectivo y orientado a satisfacer las necesidades nacionales y la diversidad regional.

Que el Documento Base de las Figuras Profesionales de Formación Laboral contiene: El itinerario formativo, los requisitos de acceso y permanencia de los educandos, la carga horaria del ciclo formativo y los módulos formativos.

Que el nuevo perfil que se presenta en esta oportunidad, ha sido desarrollado en el ámbito del Departamento de Educación Profesional y Trabajo.

Que los módulos incluidos en el itinerario formativo garantizan el desarrollo de las Competencias Generales y Capacidades Específicas previstas para cada una de las formaciones, atendiendo de un modo flexible a la diversidad de las realidades socio-productivas y educativas locales y provinciales, resguardando la unidad y calidad de la formación.

Que ha tomado debida intervención el señor Secretario de Educación

Que la suscripta se encuentra facultada para dictar el presente acto administrativo, en virtud de lo establecido en el artículo 11° de la Ley Provincial N° 703.-

Por ello:

LA MINISTRO DE EDUCACIÓN

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Aprobar el Documento Base de los Itinerarios Formativos de las Figuras Profesionales de Formación Laboral que se desarrollan como Anexos I, II, III, IV y VI de la presente; por los motivos expuestos en el exordio.

ARTÍCULO 2°.- Notificar a los responsables de las instituciones en donde se dicte los Itinerarios Formativos que deberán adecuar sus ofertas formativas al Documento Base, evaluar la implementación del mismo y presentar las modificaciones que considere pertinente para su actualización.

ARTÍCULO 3°.- Comunicar a quienes corresponda. Dar al Boletín Oficial de la Provincia y archivar.

RESOLUCIÓN M. ED. N° 2210 /06.-

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

MARCELO JAVIER GOJOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

Prof. MARÍA I. CABRERA DE URDAPILLETA  
Ministra de Educación



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

2210

ANEXO I DE LA RESOLUCIÓN M. ED. N° /06.-

Datos de la ocupación: Formación Laboral

Denominación de la figura profesional:

**TORNERO**

Familia profesional: **Metal Mecánica**

**Competencia general:**

El tornero estará capacitado para desempeñarse en el marco de un equipo de trabajo o en forma individual, bajo supervisión para programar las tareas estableciendo la secuencia de trabajo, operar tornos convencionales y sus correspondientes accesorios y aplicar el control de calidad sobre las operaciones que realiza. Se deberá interpretar como tornos convencionales aquellas máquinas herramientas que comandan dos ejes en forma individual: torno paralelo. No se incluyen las máquinas operadas a CNC.

**REFERENTE FORMATIVO:**

**Itinerario formativo**

- |                                       |                    |           |
|---------------------------------------|--------------------|-----------|
| • Tecnología de los tornos paralelos: | (cuarenta)         | 40 horas  |
| • Torneado de piezas mecánicas:       | (ciento cincuenta) | 150 horas |
| • Control de calidad:                 | (treinta)          | 30 horas  |

**Duración**

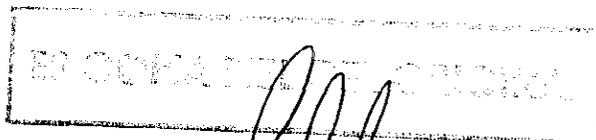
- |                         |                     |           |
|-------------------------|---------------------|-----------|
| 1. Contenidos prácticos | (ciento treinta)    | 130 horas |
| 2. Contenidos teóricos  | (noventa)           | 90 horas  |
| 3. Duración total       | (doscientas veinte) | 220 horas |

**Requisitos de asistencia a los Módulos**

Deberán cumplir con el 75% de asistencia al módulo. El no cumplimiento, llevará al recursado del mismo.

**Requisito de acceso del alumnado**

1. Nivel académico: recomendable, escolaridad primaria o equivalente.
2. Experiencia profesional: no se requiere experiencia profesional previa.
3. Condiciones físicas: deberá presentar certificado de aptitud Psico-física emitido por autoridad competente, a fin de que pueda desempeñar las actividades o tareas del curso.



MARCELO JAVIER GODDY  
Jefe División Archivo  
M.E.

Prof. MARIA J. CABRERA DE URDAPILLETA  
Ministra de Educación

///...2.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

2210

...//2.-

**MÓDULO 1:**

• **Tecnología de los Tornos Paralelos**

**OBJETIVO:** Al finalizar este Módulo los egresados tendrán desarrolladas las capacidades que permiten inferir un desempeño competente en interpretar documentación técnica, identificando las líneas de dibujo, líneas de corte y las dimensiones acotadas con sus respectivas tolerancias y las terminaciones superficiales. Estarán en condiciones de aplicar los procesos de mecanizado de los materiales más comunes en el área metal mecánica, determinando las velocidades de corte a emplear, profundidades de corte y las velocidades de avance y ángulos de las herramientas.

**DURACIÓN:** cuarenta (40) horas hs.

CAPACIDADES	CRITERIOS DE REALIZACIÓN	CONTENIDOS TEÓRICO-PRÁCTICOS
Representar gráficamente mediante croquis o bocetos, referencias	Realizar croquis a mano alzada con el objetivo de explicar algunas consideraciones. Levantar información gráfica sobre muestras de piezas sencillas. Aplicar las normas básicas de la representación gráfica.	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>REPRESENTACIÓN GRÁFICA</b> Líneas, tipos de líneas, significados. Normas empleadas para la representación gráfica. Perspectivas. Vistas principales. Acotaciones, interpretaciones de tolerancias. Terminaciones superficiales, interpretación.</li></ul>
Interpretar representación gráfica	Identificar líneas de dibujo, líneas de corte, líneas de ejes. Interpretar las acotaciones. Interpretar vistas de piezas mecánicas. Identificar los requisitos de los planos (materiales, formas, dimensiones, tolerancias y terminación superficial). Interpretar la documentación contenida en los rótulos o listas de materiales. Relevar los datos necesarios para diseñar la fabricación de piezas torneadas.	Orientar estos contenidos a las necesidades que demande la explicación de los principios físicos. <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>SISTEMAS DE UNIDADES</b> Unidades en milímetros Unidades en pulgadas. Pasajes de sistemas. (Contextualizar los temas para el área metalmecánica).</li></ul>
Identificar tolerancias en las dimensiones y terminaciones superficiales	Identificar tolerancias en las acotaciones los valores máximo y mínimo. Reconocer la simbología de terminación superficial. Interpretar los límites y condiciones de las terminaciones superficiales.	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>MATERIALES</b> Clasificación de los materiales utilizados en la metalmecánica. (hierro, acero, aluminio, bronce, plásticos, etc.) Propiedades de los materiales. Tratamientos térmicos. Procesos de obtención. Maquinabilidad de los materiales.</li></ul>
Identificar las propiedades de los materiales	Relacionar los materiales con su dureza. Reconocer los materiales por aspectos físicos. Definir el tipo de viruta que desprenden los materiales al ser cortados mediante el arranque de viruta.	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>HERRAMIENTAS</b> Clasificación de las herramientas de corte empleadas en el torneado. Características de las herramientas: partes, ángulos, filos. Afilado y puesta a punto de herramientas. Parámetros de mecanizado: velocidad de corte,</li></ul>
Determinar las condiciones de corte en los materiales	Utilizar tablas de velocidades de corte. Calcular las revoluciones en función de una velocidad de corte.	

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, y los Hielos Continentales son y serán Argentinos"

MARCELO JAVIER GOLJY

Jefe División Archivo

M.E.



2210

Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

Afilarse herramientas	Reconocer los ángulos de las herramientas de torneado. Reconocer los filos de las herramientas de torno y de las brocas. Afilarse herramientas para realizar operaciones de torneado. Afilarse brocas.	avances y profundidad.
-----------------------	---	------------------------

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

MARCELO JAVIER GODDY  
Jefe División Archivo  
M.E.

Prof. MARÍA L. CABRERA DE URDAPILLETÁ  
Ministr. de Educación

///...4.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

*Marcelo Javier Godoy*  
MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

2210

...//4.-

**MODULO 2**

• **Torneado de Piezas Mecánicas**

**OBJETIVO:** Al finalizar este Módulo los egresados tendrán desarrolladas las capacidades que permiten inferir un desempeño competente en la definición de secuencias de mecanizado que garanticen la facilidad de tareas y la calidad de producto. Un desempeño competente en preparar tornos paralelos de acuerdo a especificaciones técnicas a realizar distintas operaciones de mecanizado.

**DURACIÓN:** Ciento cincuenta (150) horas.

CAPACIDADES	CRITERIOS DE REALIZACIÓN	CONTENIDOS TEÓRICO-PRÁCTICOS
Determinar la secuencia de mecanizado más conveniente desde el punto de vista técnico-económico	Establece un orden técnico de las operaciones. Determina el procedimiento más confiable y más corto en términos de tiempos. Define la forma de amarre de la pieza a la máquina herramienta, determinando los accesorios o equipos empleados en la fabricación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PROCESAMIENTO MECÁNICO</b></li> </ul> Operaciones que puede realizar un torno paralelo. Secuencias de mecanizado. Criterios técnicos económicos Planes de trabajo. Hojas de ruta, interpretación. Diseño de dispositivos.
Preparar el torno de acuerdo a especificaciones técnicas preestablecidas	Acondiciona el torno a los parámetros de trabajo. Monta la pieza teniendo en cuenta el proceso de mecanizado. Monta las herramientas en función del trabajo a realizar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TORNO PARALELO</b></li> </ul> Partes. Principio de funcionamiento. Comandos. Acciones preparatorias. Accesorios: usos, montajes
Operar tornos paralelos	Realiza operaciones de cilindrado, roscado, etc., aplicando método de trabajo. Realiza ajuste de parámetros de acuerdo Se aplican normas de seguridad, de calidad, y de resguardo de los instrumentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>OPERACIONES DE TORNEADO</b></li> </ul> De las siguientes operaciones los contenidos están relacionados con: herramientas, característica y método de trabajo.  Cilindrado. Frenteado. Achanflanado. Rosado Agujereado. Alisado, etc.
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NORMAS DE SEGURIDAD</b></li> </ul> Elementos de seguridad empleados en las operaciones de torneado. Normas de seguridad. Normas del medio ambiente.

*Handwritten signature and stamp*

*Maria I. Cabrera de Urdapilleta*  
PROF. MARIA I. CABRERA DE URDAPILLETÁ  
Ministro de Educación

///...5.-



2210

Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

...///5.-

**MODULO 3**

• **Control de Calidad**

**OBJETIVO:** Al finalizar este Módulo los estudiantes tendrán desarrolladas las capacidades que permiten inferir un desempeño competente en la selección de los diferentes instrumentos de verificación y control de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas; en la selección del instrumental de acuerdo a las formas de las piezas, a las dimensiones y a las tolerancias definidas y en la aplicación de método de trabajo.

**DURACIÓN DEL MÓDULO:** Ciento cincuenta (150) horas.

CAPACIDADES	CRITERIOS DE REALIZACIÓN	CONTENIDOS TEÓRICO- PRÁCTICOS
Interpretar las dimensiones a medir y las correspondientes tolerancias y terminación superficial	Valoriza la precisión de las dimensiones de una pieza mecánica. Identifica las tolerancias. Aplica las tablas de tolerancias según código ISO.	• <b>SISTEMA ISO DE TOLERANCIAS</b> Nomenclatura. Sistemas de ajustes. Tipos de ajustes. Calidades.
Seleccionar el instrumento de medición, verificación o control a emplear	Interpretar las dimensiones a medir y las correspondientes tolerancias y terminación superficial.	Acotaciones de tolerancias. Tablas de tolerancias. Interpretación de tolerancias. • <b>TERMINACIÓN</b>

BA  
ell  
A  
Q

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

Profe. MARIA I. CABRERA DE UROBILLETTA  
Ministro de Educación

///...6.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

ES COPIA FIDEL DEL ORIGINAL

*Marcelo Godoy*  
MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

2210

...///6.-

<p>Operar instrumento de medición, verificación o control.</p>	<p>Seleccionar el instrumento de medición, verificación o control a emplear.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SUPERFICIAL</b> Concepto. Rugosidad superficial. Relación entre radio y avance de la herramienta. Simbología.</li> <li>• <b>INSTRUMENTOS DE MEDIDA</b> De los siguientes instrumentos de medida se podrá desarrollar: Partes, Lectura, Calibración. Método de trabajo. Aplicaciones. Calibres Pie de Rey. Micrómetros. Reloj comparador. Bloques calibrados. Goniómetro. Alesómetros.</li> <li>• <b>INSTRUMENTOS DE VERIFICACIÓN Y CONTROL.</b> De los siguientes instrumentos de verificación y control se podrá desarrollar: Partes. Lectura, Calibración. Método de trabajo. Aplicaciones. Calibres PASA -* NO PASA (tapón) Calibres PASA -* NO PASA (herradura). Calibres para medir conos. Calibres para medir roscas. Peine de roscas. Galgas. Etc.</li> <li>• <b>CONTROL DE CALIDAD</b> Concepto de los controles de calidad. Planillas de seguimiento. Método de trabajo</li> </ul>
	<p>Operar instrumento de medición, verificación o control.</p>	<p>Calibra instrumentos Aplica método de trabajo al utilizar instrumentos de medida. Se colocan los instrumentos sobre la superficie a verificar garantizando una correcta alineación con la dimensión a medir. Se aplican normas de seguridad, de calidad, y de resguardo de los instrumentos.</p>

*uel*  
*A*

*Maria I. Cabrera de Urdapilleta*  
Prof. MARIA I. CABRERA DE URDAPILLET  
Ministro de Educación



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

2210

ANEXO II DE LA RESOLUCIÓN M. ED. N° /06.-

Datos de la ocupación: Formación Laboral

Denominación de la figura profesional:

**AUXILIAR DE MANTENIMIENTO DE EDIFICIOS**

Familia profesional: **Construcciones**

Competencia general:

El Auxiliar de Mantenimiento de Edificios, estará capacitado para desempeñarse en el marco de un equipo de trabajo o en forma individual, bajo supervisión, desarrollando, asistiendo y ejecutando de forma parcial, racional, el proceso de Mantenimiento, Reparación y Recambio de elementos propios de instalaciones eléctricas y sanitarias como así también el Mantenimiento, reparación y recambio de elementos propios de carpinterías y muros que sean de mampostería o panelería de estructura liviana y revestimientos de piso o pared, utilizando las técnicas más apropiadas a fin de optimizar los procesos de recomposición y/ o construcción, en condiciones de seguridad e higiene, interpretando de manera eficiente y segura las consignas relativas a su actividad que le sean encomendadas por sus superiores y de particulares que requieran de sus servicios.

**REFERENTE FORMATIVO**

Itinerario formativo

- Comportamientos ligados a la Seguridad e Higiene (Transversal) (Veinticinco) 25 hs.
- Mantenimiento de Albañilería (Noventa) 90 hs.
- Mantenimiento de Carpintería (Noventa) 90 hs.
- Mantenimiento de Instalaciones Sanitarias (Noventa) 90 hs.
- Mantenimiento de Instalaciones Eléctricas (Noventa) 90 hs.

Duración

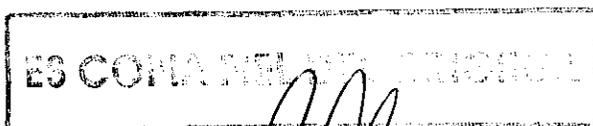
- |                         |                               |         |
|-------------------------|-------------------------------|---------|
| 1. Contenidos Prácticos | (Doscientos cuarenta y cinco) | 245 hs. |
| 2. Contenidos teóricos  | (Ciento cuarenta)             | 140 hs. |
| 3. Duración total       | (Trescientos ochenta y cinco) | 385 hs. |

Requisitos de asistencia a los Módulos

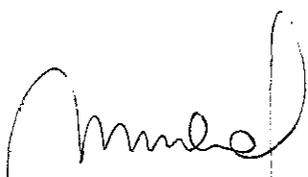
Deberán cumplir con el 75% de asistencia al módulo. El no cumplimiento, llevará al recursado del mismo.

Requisitos de acceso del alumnado

1. Nivel académico: recomendable, escolaridad primaria o equivalente.
2. Experiencia profesional: no se requiere experiencia profesional previa.
3. Condiciones físicas: deberá presentar certificado de aptitud psico-física emitido por autoridad competente, a fin de que pueda desempeñar las actividades o tareas del curso.



  
MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

  
PROF. MARÍA I. CABRERA DE URDAPILLET  
Ministro de Educación

///...2.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

*[Signature]*  
MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

2210

...//2.-

**MÓDULO 1:**

**Comportamientos Ligados a la Seguridad e Higiene  
(Transversal a todos los módulos)**

**OBJETIVO:** Prever los riesgos en el trabajo y determinar acciones preventivas y/o de protección a la salud, minimizando factores de riesgo y aplicando medidas sanitarias de primeros auxilios en caso de accidentes o siniestros.

**DURACIÓN:** Veinticinco (25) Horas

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACION	CONTENIDOS TEÓRICO - PRÁCTICOS
Reconocer aspectos operativos de Seguridad	Identificar las situaciones de riesgo más comunes en su ámbito de trabajo. Ante una situación de riesgo: Determinar su naturaleza. Estimar su importancia y consecuencias previsibles. Posicionado en un lugar de trabajo: Identificar los sitios de mayor potencialidad de riesgo. Identificar las instalaciones a vigilar. Identificar y describir los medios de intervención. Indicar los elementos principales de un sistema de detección de incendios. Identificar los principales agentes extintores del fuego, explicando su utilización en función de las diferentes clases de fuego y las contraindicaciones más usuales. En lo referido a sistema de alarma: Identificar los dispositivos. Verificar su correcto funcionamiento y emplazamiento. Identificar y describir las anomalías del sistema. Identificar y describir la secuencia de medidas a aplicar en caso de accidente. Realizar de modo simulado la ejecución material de técnicas sanitarias básicas de primeros auxilios.	Seguridad. Riesgos: Concepto y Factores de riesgo. Medidas de prevención y protección. Siniestros: Clases y causas. Sistemas de detección y alarma. Evacuaciones. Plan de evacuación. Sistemas de extinción de incendios: Métodos y Medios. Agentes: agua, espuma, polvo. Materiales: móviles, fijos. Primeros auxilios. Higiene y Calidad de Ambiente. Concepto de higiene. Zonas de riesgo. Objetivos de higiene y calidad del ambiente. Instalaciones: Concepción y ordenación. Estructuras exteriores. Funciones de los locales. Sistemas: eléctricos, de agua, de ventilación. Higiene: Personal - Transportes Circulaciones: Riesgos de contaminación de productos y materiales durante el transporte. Fenómenos de degradación : Físicas. Prevención. Químicas. Prevención. Confort y ambientes de trabajo. Factores técnicos de ambiente: Ventilación de los locales: Principios de ventilación. Instalaciones de ventilación. Climatización de los locales: Iluminación de los locales.

///...3.-



2210

Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

...///3.-

<p>Reconocer aspectos Operativos de Higiene</p>	<p>Identificar y describir los riesgos de contaminación de los productos y materiales durante el transporte. Enumerar los diferentes tipos de productos que requieren métodos de conservación. Dado un producto concreto: Identificar el método de conservación. Calcular el tiempo de conservación. Describir el método de manipulación. Para distintos tipos de establecimientos y situaciones de trabajo, identificar las fuentes de polución del ambiente y sus consecuencias fisiológicas. En un establecimiento determinado: Identificar los efectos de la luz. Identificar los diversos modos de ventilación. Valorar sugerencias de mejora.</p>	<p>Tipos de luces: incandescentes; fluorescentes. Aparatos de iluminación y modos de iluminación. Mantenimiento de las fuentes luminosas y aparatos de iluminación. Efectos de la luz sobre materiales y productos. Acústica. Métodos de conservación y manipulación de productos: Productos a conservar. Principales métodos y técnicas de conservación. Riesgos sanitarios de inadecuadas conservaciones de productos. Principios básicos de manipulación. Normativa de Seguridad e Higiene. Salud y seguridad: elementos esenciales de la calidad de vida laboral. Factores de riesgo. Orden y limpieza del lugar de trabajo y del material utilizado. Conducta laboral: actitudes irresponsables y peligrosas Calidad Ambiental y aspectos ergonómicos.</p>
---	---	---

ES COPIA DEL ORIGINAL

MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

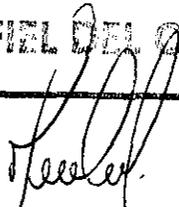
Prof. MARÍA L. CARRERA DE URDAPILETA  
Ministro de Educación

///...4.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

  
MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

2210

...///4.-

**MÓDULO 2:**

• **Mantenimiento de Albañilería**

**OBJETIVO:** Estar capacitado para aplicar las técnicas y desarrollar las destrezas para la reparación y el mantenimiento de Albañilería en Edificios, mediante la sustitución o reconstrucción, utilizando máquinas y herramientas, siguiendo las instrucciones técnicas y las prescripciones de seguridad y calidad.

**DURACION:** Noventa (90) Horas

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACION	CONTENIDOS TEÓRICO - PRÁCTICOS
Interpretar información técnica, escrita, gráfica o verbal que se presente, relacionada con el Mant. de Albañilería en edificios	Identificar a través de la documentación técnica o de planos u órdenes escritas y/o verbales los elementos nuevos o de reemplazo a montar, como así el proceso de trabajo que requiere.	Planos de montaje. Simbología y Tolerancias. Cementos. Cales. Áridos. Morteros: Concepto y Tipos. Clases de Revoques y sus características - Aplicación y Técnicas.
Aplicar las técnicas de trabajo, en los distintos tipos de procesos propios del Mantenimiento de Albañilería en General	Utilizar las herramientas adecuadas para el perfecto desarrollo de las actividades de mantenimiento en condiciones de seguridad. Utilizar diferentes tipos de materiales de fijación en base a los revestimientos a reponer. Utilizar medios y procedimientos adecuados en la verificación del estado de los elementos a montar y / o reponer. Desarrollar las operaciones de montaje y/o reparación en el plazo previsto. Usar, durante toda la fase de montaje y reparación, las normas de seguridad en el trabajo. Distinguir el correcto acabado en los trabajos de albañilería.	Herramientas manuales básicas: descripción, funcionamiento y mantenimiento. Colocación, Reparación y Masillado de placas de Roca Yeso, imperfecciones. Finalidad y Técnicas. Tipos de masillas y cintas: su aplicación. Características y propiedades. Lijado de los paramentos. Finalidad y Técnicas. Lijas: Tipos y Características. Colocación de piezas cerámicas y tomado de juntas. Tipos de pegamentos y pastinas premezcladas. Finalidad y Técnicas.
Seleccionar el equipamiento, herramientas, accesorios, elementos de protección personal e insumos para el desarrollo de las actividades que se le encomienden	Seleccionar con antelación suficiente las herramientas, instrumentos y materiales necesarios. Seleccionar los elementos de protección personal afines a la actividad planteada.	Montaje y Colocación de accesorios sanitarios, asas, etc.: Técnicas. Herramientas manuales: descripción, preparación, funcionamiento y mantenimiento.
Aplicar las normas de seguridad y mantener las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo	Mantener la zona de trabajo limpia y despejada. Mantener el orden en las herramientas y equipos a fin de evitar accidentes. Mantener la zona de trabajo iluminada durante el desarrollo de las tareas de montaje o sustitución de elementos propios de la instalación.	Control de calidad. Factores que influyen en la calidad de la colocación y/o acabado de elementos de Albañilería y Construcción en seco.

///...5.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

MARCELO JAVIER GODDY  
Jefe División Archivo  
M.E.

2210

...///5.-

<p>Aplicar las normas de calidad en las tareas específicas.</p>	<p>Conocer las normas de calidad exigibles en los acabados de albañilería. Aplicar las propias a cada una de las distintas tareas y/o actividades.</p>	<p>Aplicación de normas de seguridad y salud laboral, inherentes a los trabajos relativos a la albañilería.</p>
<p>Utilizar las técnicas de construcción básica, colocación y/o recambio de piezas de revestimiento sobre pared y piso, aplicación de distintos revoques y carpetas sobre paramentos y pisos respectivamente, utilizando diestramente herramientas, útiles y accesorios, en condiciones de calidad y seguridad</p>	<p>Disponer y distribuir los materiales en el lugar de trabajo. Realizar o reparar revoques sobre paramentos empleando las reglas del arte involucradas, como así también el mortero correspondiente. Realizar o reparar carpetas y/o contrapisos empleando las reglas del arte involucradas, como así también el mortero correspondiente. Colocar y/o reemplazar las piezas de revestimiento, mediante el empleo de las herramientas manuales y la selección del pegamento correspondiente. Fijar y/o colocar los elementos de soporte o fijación. Instalar los accesorios y elementos de seguridad y terminación tales como: Guarda cantos, asas, percheros, jaboneras, etc. Ejecutar las acciones encomendadas respetando las condiciones de seguridad.</p>	<p>Elementos de protección personal y dispositivos de seguridad en instalaciones y maquinaria. Recuperación y/o eliminación de residuos generados en la actividad. Métodos y medios utilizados. Técnicas de organización y distribución del trabajo en albañilería y Revestimientos Causas y consecuencias de acciones que dificultan la correcta evolución de las actividades. Optimización en las secuencias de las diferentes operaciones implicadas. Racionalización de los medios disponibles. Trabajo en equipo. Interacción con otras personas involucradas en las actividades de albañilería y revestimientos.</p>
<p>Utilizar las técnicas de construcción básica para la colocación y/o recambio de piezas de estructuras metálicas livianas y /o madera, placas de revestimiento de roca yeso sobre pared y/o cielorraso, aplicación de acabados, utilizando diestramente herramientas, útiles y accesorios, en condiciones de calidad y seguridad</p>	<p>Acondicionar los materiales en la zona de trabajo. Desmontar, montar y /o reparar estructura de paneles o cielorrasos en madera o metal, consiguiendo las características esperadas. Reemplazar y/o colocar placas de roca yeso de distintos espesores. Aplicar los productos de acabado, cintas, masillas, cantoneras, etc., en condiciones ambientales óptimas y con los procedimientos requeridos. Efectuar las operaciones de lijado sobre superficies montadas y/o reparadas con capa de acabado, utilizando los medios y el abrasivo adecuados y consiguiendo el estado superficial especificado. Ejecutar las acciones encomendadas en condiciones de seguridad.</p>	
<p>Verificar el estado del edificio en lo que refiere a pisos y paramentos y aplicar un plan preventivo y correctivo de revoques, pisos y revestimientos en general.</p>	<p>Utilizar planillas de mantenimiento y reparación, para el mantenimiento de muros, tabiques, pisos y revestimientos Proceder a la: Reparación de revoques y carpetas. Sustitución y /o reparación de piezas de revestimientos de piso-pared Sustitución y /o reparación de Placas de Roca Yeso en panelería de estructura metálica liviana y /o madera.</p>	

///...6.-

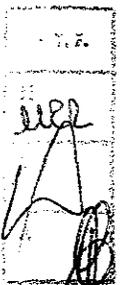


2210

Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

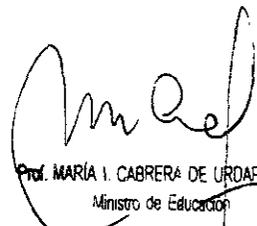
.../116.-

Emitir informes de características técnicas, con las reparaciones y/o reconstrucciones efectuadas.	Clasificar los resultados del proceso de verificación. Elaborar informes técnicos de las acciones y reparaciones. Verificar que la información proporcionada se corresponda con la reparación.	
--	--	--



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

  
MARCELO JAVIER  
Jefe División Archivo  
M.E.

  
Prof. MARÍA I. CABRERA DE URDABILLET  
Ministro de Educación

///...7.-



2210

Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

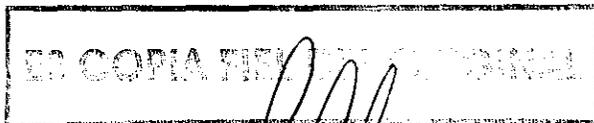
.../17.-

**MÓDULO 3:****• Mantenimiento de Carpinterías**

**OBJETIVO:** Estar capacitado para aplicar las técnicas y desarrollar las destrezas, para la reparación y el mantenimiento de Carpinterías, mediante la sustitución o reconstrucción, utilizando máquinas y herramientas, siguiendo las instrucciones técnicas y las prescripciones de seguridad y calidad.

**DURACION:** Noventa (90) Horas

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS TEÓRICO - PRÁCTICOS
Interpretar información técnica, escrita, gráfica o verbal que se presente, relacionada con el Mant. de carpintería en Gral.	Identificar, a través de la Documentación Técnica o de planos u órdenes escritas y/o verbales los elementos nuevos o de reemplazo a montar, como así el proceso de trabajo que requiere.	Planos de montaje. Simbología y Tolerancias. Colas de montaje. Uniones de carpintería. Concepto y Tipos (encoladas, grapadas, atornilladas, con herrajes de unión, etc). Clases de herrajes y sus características. Aplicaciones. Unión de elementos. Finalidad y técnicas. Ensamblaje de elementos para formar subconjuntos. Finalidad y técnicas. Prensas de armar: descripción, preparación, funcionamiento y mantenimiento. Parámetros de prensado (presión, etc.). Grapadoras y atornilladoras: descripción, funcionamiento y mantenimiento.
Aplicar las técnicas de trabajo, en los distintos tipos de procesos propios del Mantenimiento de Carpinterías en General	Utilizar las herramientas adecuadas para el perfecto ajuste de partes y/ o elementos terminados en condiciones de seguridad. Utilizar diferentes tipos de fijaciones en base a los materiales empleados. Utilizar medios y procedimientos adecuados en la verificación del estado de los elementos a montar. Desarrollar las operaciones de montaje en el plazo previsto. Usar, durante toda la fase de montaje y reparación, las normas de seguridad en el trabajo. Distinguir el correcto ajuste de las carpinterías montadas y/o reparadas.	Masillado de imperfecciones. Finalidad y técnicas. Tipos de masillas y su aplicación. Características y propiedades. Lijado de subconjuntos. Finalidad y técnicas.
Seleccionar el equipamiento, herramientas, accesorios, elementos de protección personal e insumos para el desarrollo de las actividades que se le encomienden.	Seleccionar con antelación suficiente las herramientas, instrumentos y materiales necesarios. Seleccionar los elementos de protección personal afines a la actividad planteada.	



MARCELO JAVIER GODDY  
Jefe División Archivo  
M.E.

///...8.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

COPIA FIDELICIDAD

MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

2210

...///8.-

<p>Aplicar las normas de seguridad y mantener las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo</p>	<p>Mantener la zona de trabajo limpia y despejada. Mantener el orden en las herramientas y equipos a fin de evitar accidentes. Mantener la zona de trabajo iluminada durante el desarrollo de las tareas de montaje y/o sustitución de elementos propios de las carpinterías.</p>	<p>Lijadoras portátiles: descripción, preparación, funcionamiento y mantenimiento. Lijas: Tipos y características. Inserción de bisagras y correderas en componentes de Carpinterías. Finalidad y técnicas.</p>
<p>Aplicar las normas de calidad en las tareas específicas</p>	<p>Conocer las normas de calidad exigibles en elementos de carpintería. Aplicar las propias a cada una de las distintas tareas y/o actividades.</p>	<p>Colocación manual de herrajes. Montaje y ajuste de Carpinterías y elementos. Técnicas. Herramientas manuales:</p>
<p>Utilizar las técnicas de construcción básica montaje armado y recambio de componentes de elementos de carpintería, utilizando diestramente herramientas, útiles y accesorios, en condiciones de calidad y seguridad</p>	<p>Disponer y distribuir los materiales en el lugar de trabajo. Ajustar las piezas para su fijación o montaje, mediante el empleo de las herramientas manuales. Componer las piezas entre sí para realizar su ensamblaje y/o fijación mediante adhesivos, herrajes u otros elementos de unión, obteniendo los elementos o conjuntos que han de instalarse. Fijar y /o colocar los elementos de soporte o fijación. Colocar las piezas, elementos o conjuntos en su posición, fijándolos mediante encolado, grapado, atornillado. Instalar los accesorios y elementos de seguridad y terminación tales como: cerrojos, tiradores, molduras. Ejecutar las acciones encomendadas respetando las condiciones de seguridad.</p>	<p>descripción, preparación, funcionamiento y mantenimiento. Control de calidad. Factores que influyen en la calidad del montaje de elementos de carpintería. Aplicación de normas de seguridad y salud laboral, inherentes a los trabajos relativos a la carpintería. Elementos de protección personal y dispositivos de seguridad en instalaciones y maquinaria. Recuperación y/o eliminación de residuos generados en la actividad. Métodos y medios utilizados. Técnicas de organización y distribución del trabajo en el montaje de elementos de carpintería.</p>
<p>Utilizar las técnicas de preparado de superficies y aplicar los productos empleados para los acabados manuales de elementos de carpintería, utilizando diestramente herramientas, útiles y accesorios, en condiciones de calidad y seguridad</p>	<p>Acondicionar las superficies para la aplicación de los productos de acabado: limpieza, lijado, masillado consiguiendo las características esperadas. Mezclar, en base a las instrucciones recibidas, la mezcla de los componentes (tintes, barnices, diluyentes...) empleados en los acabados a pincel y/o rodillos, consiguiendo la homogeneidad, la viscosidad y el color especificados. Aplicar los productos de acabado manuales mediante la utilización de pinceles y/o rodillos en condiciones ambientales óptimas y con los procedimientos requeridos. Efectuar las operaciones de lijado sobre superficies con capa de acabado, utilizando los medios y el abrasivo adecuados y consiguiendo el estado superficial especificado. Ejecutar las acciones encomendadas en condiciones de seguridad.</p>	<p>Causas y consecuencias de acciones que dificultan la correcta evolución de las actividades. Optimización en las secuencias de las diferentes operaciones implicadas. Racionalización de los medios disponibles. Trabajo en equipo. Interacción con otras personas involucradas en las actividades de montaje de muebles y elementos de carpintería. Encolar y clavijar elementos. de forma manual.</p>



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

...///9.-

Verificar el funcionamiento de Carpinterías y aplicar un plan preventivo y correctivo de puertas ventanas y portones en general	Utilizar planillas de mantenimiento y reparación, para el mantenimiento de las carpinterías y elementos de madera Proceder a la sustitución y /o reparación de bisagras, fallebas y cerraduras. Sustitución y /o reparación de Hojas de ventanas, persianas y puertas.	Ensamblar subconjuntos empleando la prensa y equipos portátiles (grapadora, atornillador, etc.). Masillar y lijar subconjuntos con lijadoras portátiles. Colocar manualmente bisagras y pasadores en piezas de carpintería.
Emitir informes de características técnicas, con las reparaciones y/o reconstrucciones efectuadas	Clasificar los resultados del proceso de verificación. Escribir informes técnicos de las acciones y reparaciones. Verificar que la información proporcionada, se corresponda con la reparación.	Montar y ajustar elementos de carpintería con herramientas portátiles.

Handwritten notes and signatures in a small box on the left side of the page.

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

Handwritten signature of Prof. María I. Cabrera de Urquía.  
PROF. MARIA I. CABRERA DE URQUIA  
MINISTRO DE EDUCACION

///...10.-



2210

Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

...//10.-

**MÓDULO 4 :****• Mantenimiento de Instalaciones Sanitarias**

**OBJETIVO:** Estar capacitado para aplicar las técnicas y desarrollar las destrezas idóneas, para la reparación y el mantenimiento de instalaciones sanitarias, mediante la sustitución o reconstrucción, utilizando máquinas y herramientas, siguiendo las instrucciones técnicas y las prescripciones de seguridad y calidad.

**DURACIÓN:** Noventa (90) Horas

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS TEÓRICO - PRÁCTICOS
Interpretar información técnica, escrita, gráfica o verbal que se presente, relacionada con el Mant. de Inst. Sanitarias	Identificar a través de la documentación técnica o de planos u órdenes escritas y/o verbales los elementos nuevos o de reemplazo a montar, como así el proceso de trabajo que requiere.	Conocimientos básicos sobre obra civil. Conocimientos básicos sobre corrosión. Nociones básicas de soldadura. Tipos de soldaduras y sus aplicaciones.
Aplicar las técnicas de trabajo, en los distintos tipos de procesos propios del Mantenimiento de Instalaciones Sanitarias	Utilizar las herramientas adecuadas para el perfecto apriete de conexiones en condiciones de seguridad. Utilizar diferentes tipos de soldadura en las conexiones en base a los materiales empleados, Utilizar medios y procedimientos adecuados en la verificación del estado de los elementos a montar. Desarrollar las operaciones de montaje en el plazo previsto. Usar, durante toda la fase de montaje y reparación, las normas de seguridad en el trabajo. Distinguir el correcto ajuste de las uniones de la Red Sanitaria.	Nociones sobre mecanizado de piezas. Despiece y reparaciones necesarias en bombas. Despiece y reparaciones en válvulas, ventosas y desagües. Piezas especiales y accesorios.



ES COPIA FIDEL DE...

MARCELO JAVIER GODDY  
Jefe División Archivo  
M.E.

///...11-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

*Marcelo Javier...*  
MARCELO JAVIER...  
Jefe División Archivo  
M.E.

2210

...//11.-

<p>Seleccionar, el equipamiento, herramientas, accesorios, elementos de protección personal e insumos para el desarrollo de las actividades que se le encomienden.</p>	<p>Seleccionar con antelación suficiente las herramientas, instrumentos y materiales necesarios. Seleccionar los elementos de protección personal afines a la actividad planteada.</p>	<p>Automatismos e instrumentación en una red de abastecimiento de agua. Tipos de tuberías y sus materiales. Tipos de depósitos. Limpieza y desinfección. Investigación de filtraciones, bajas de presión y faltas de agua. Otras tareas: mantenimiento de vehículos destinados al transporte de materiales y personal, maquinaria y elementos auxiliares para la reparación de averías, almacenamiento de recambios, material de seguridad y primeros auxilios, etc. Interpretar planos de obra civil y montaje de tuberías. Realizar soldaduras en piezas, utilizando los diferentes métodos existentes. Realizar mecanizados utilizando herramientas y los equipos necesarios para ello.</p>
<p>Aplicar las normas de seguridad y mantener las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo</p>	<p>Mantener la zona de trabajo limpia y despejada Mantener el orden en las herramientas y equipos a fin de evitar accidentes. Mantener la zona de trabajo iluminada durante el desarrollo de las tareas de montaje o sustitución de elementos propios de la instalación.</p>	<p>Realizar mantenimiento predictivo de la red de distribución.</p>
<p>Aplicar las normas de calidad en las tareas específicas.</p>	<p>Conocer las normas de calidad exigibles en las instalaciones sanitarias. Aplicar las propias a cada una de las distintas tareas y/o actividades.</p>	<p>Desmontar y montar bombas. Desmontar y montar válvulas y llaves. Aislar tramos de la red para proceder a reparaciones. Realizar montajes de tramos de tuberías. Revisar una boca de riego e incendios.</p>
<p>Utilizar las técnicas de montaje y conexión en instalaciones sanitarias, utilizando diestramente herramientas, útiles y accesorios, en condiciones de calidad y seguridad</p>	<p>Montar instalaciones sanitarias sencillas en tuberías de diferentes materiales Desmontar, reparar y/o sustituir griferías sencillas. Mantener equipos de elevación de agua. Mantener instalaciones de calefacción. Limpiar filtros y purgar cañerías y válvulas de radiadores.</p>	<p>Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de la red de distribución.</p>
<p>Realizar el mantenimiento predictivo de la red de distribución.</p>	<p>De acuerdo a las pautas reflejadas en el programa de mantenimiento: Revisar válvulas, comprobar el correcto funcionamiento de una bomba, revisar depósitos de agua.</p>	<p>Realizar informes de características técnicas, con las reparaciones y/o reconstrucciones efectuadas.</p>
<p>Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de la red de distribución.</p>	<p>Describir los diferentes elementos que constituyen las instalaciones sanitarias en base al programa de mantenimiento: Reparar y montar válvulas, llaves de paso y bombas mediante sustitución de elementos y componentes, Montar una bomba, sus accesorios y sistemas de control. Aislar los tramos donde se encuentre la avería para repararla. Realizar reparaciones o sustituciones de tramos de tuberías y accesorios. Detectar y reparar fugas. Revisar grupos de soldadura, máquinas herramienta y útiles para conservarlos en perfecto estado de uso.</p>	<p>Utilizar planillas de mantenimiento y reparación. Clasificar los resultados del proceso de verificación. Elaborar informes técnicos de las intervenciones y reparaciones. Contrastar que la información proporcionada, se corresponde con la reparación.</p>
<p>Escribir informes de características técnicas, con las reparaciones y/o reconstrucciones efectuadas.</p>	<p>Utilizar planillas de mantenimiento y reparación. Clasificar los resultados del proceso de verificación. Elaborar informes técnicos de las intervenciones y reparaciones. Contrastar que la información proporcionada, se corresponde con la reparación.</p>	<p>...12.-</p>

*Handwritten signatures and initials.*

*Prof. MARIA I. CABRERA DE JORDANILETA*  
Ministro de Educación



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

ES COPIA DEL ORIGINAL

*Marcelo Javier Godoy*  
MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

2210

...//12.-

**MÓDULO 5:**

• **Mantenimiento de Instalaciones Eléctricas**

**OBJETIVO:** El egresado estará capacitado para aplicar las técnicas y desarrollar las destrezas idóneas, para la reparación de instalaciones de baja y muy baja tensión, mediante la sustitución o reconstrucción, utilizando máquinas y herramientas, siguiendo las instrucciones técnicas y las prescripciones de seguridad y calidad.

**DURACION:** Noventa (90) Horas

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS TEÓRICO - PRÁCTICOS
Interpretar información técnica, escrita, gráfica o verbal que se presente, relacionada con el Mant. de Inst. Eléctricas	Identificar a través de la documentación técnica o de planos u ordenes escritas y/o verbales los elementos nuevos o de reemplazo a montar, como así el proceso de trabajo que requiere	Montar y sustituir líneas eléctricas. Montar y sustituir instalaciones de iluminación:
Aplicar las técnicas de trabajo, en los distintos tipos de procesos propios del Mantenimiento de Instalaciones Eléctricas	Utilizar las herramientas adecuadas para el perfecto apriete de conexiones en condiciones de seguridad. Utilizar soldadura blanda en las conexiones y terminales. Utilizar medios y procedimientos adecuados en la verificación del estado de los elementos a montar. Desarrollar las operaciones de montaje en el plazo previsto. Usar, durante toda la fase de montaje y reparación, las normas de seguridad en el trabajo. Distinguir el correcto apriete de las conexiones eléctricas.	Fluorescencia Incandescencia Descarga (vapor de mercurio, vapor de sodio, etc.) Interpretar esquemas de líneas eléctricas. Interpretación de planos y esquemas de instalaciones. Aparatos de medida eléctricos. Aparatos de corte y protección. Fundamentos de electricidad.
Seleccionar el equipamiento, herramientas, accesorios, elementos de protección personal e insumos para el desarrollo de las actividades que se le encomienden	Seleccionar con antelación suficiente las herramientas, instrumentos y materiales necesarios. Seleccionar los elementos de protección personal afines a la actividad planteada.	Prescripciones reglamentarias de baja tensión. Materiales eléctricos. Instalaciones generadoras de electricidad.
Aplicar las normas de seguridad y mantener las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo	Mantener la zona de trabajo limpia y despejada Mantener el orden en las herramientas y equipos a fin de evitar accidentes. Mantener la zona de trabajo iluminada durante el desarrollo de las tareas de montaje o sustitución de elementos propios de la instalación.	Líneas de distribución: Elementos que la constituyen. Instalaciones de alumbrado. Instalaciones eléctricas de edificios.
Aplicar las normas de calidad en las tareas específicas	Conocer las normas de calidad exigibles en las instalaciones eléctricas. Aplicar las propias a cada una de las distintas tareas y/o actividades.	

///...13.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

2210

...///13.-

Utilizar las técnicas de montaje y conexión en instalaciones y tableros de baja y muy baja tensión, utilizando diestramente herramientas, útiles y accesorios, en condiciones de calidad y seguridad	Seleccionar las técnicas y procesos específicos para : ° Montaje de instalaciones eléctricas sencillas. ° Sustitución de fusibles. ° Sustitución de interruptores, tomas corrientes, llaves termo magnéticas. ° Sustitución de zócalos, arrancadores, reactancias, tubos, lámparas, portalámparas. ° Mantenimiento de elementos de protección.	Técnicas de montaje y desmontaje. Normas de seguridad e higiene en instalaciones de baja y muy baja tensión.
Verificar el funcionamiento de instalaciones de baja y muy baja tensión	Identificar el correcto aislamiento de los conductores y elementos de la instalación. Utilizar las técnicas adecuadas en la comprobación y medida de la puesta a tierra. Usar los instrumentos de control para la verificación de las llaves de corte y protección. Aplicar lo establecido en el Reglamento, en lo que respecta a Baja Tensión.	
Aplicar el procedimiento adecuando en la localización de averías y/o sectores a realizar el mantenimiento.	Describir los diferentes elementos que constituyen las instalaciones eléctricas, en base al programa de mantenimiento. Analizado el plan de mantenimiento: Diagnosticar el origen de la avería. Estimar visualmente, la localización de posibles puntos de fallo en la instalación. Determinar el correcto apriete de las conexiones eléctricas. Utilizar aparatos de medida de tensión, intensidad y aislamiento.	
Elaborar informes de características técnicas, con las reparaciones y/o reconstrucciones efectuadas	Utilizar planillas de mantenimiento y reparación. Clasificar los resultados del proceso de verificación. Elaborar informes técnicos de las intervenciones y reparaciones. Contrastar que la información proporcionada se corresponde con la reparación.	

ES COPIA DEL ORIGINAL

MARCELO JAVIER GODDY  
Jefe División Archivo  
M.E.

PROF. MARIA I. CABRERA DE URDAPILLETA  
Ministro de Educación



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

2210

ANEXO III DE LA RESOLUCIÓN M. ED. N° /06

Datos de la ocupación: Formación Laboral

Denominación de la figura profesional:  
**AUXILIAR DE COCINA**

Familia profesional: **Alimentación.**

Competencia general:

El Auxiliar de cocina desempeña las tareas relativas a la asistencia en la preparación y elaboración de platos sencillos a partir acciones relacionadas con la elección de materias primas y auxiliares, dosificándolas según fórmula, utilizando, bajo supervisión, la maquinaria, útiles y herramientas necesarias para realizar todas las etapas previstas para tales preparaciones, aplicando las técnicas básicas adecuadas y respetando las normas vigentes, así como las de seguridad e higiene en el trabajo y las higiénico-sanitarias y ambientales.

**REFERENTE FORMATIVO**

**Itinerario formativo**

- > Comportamientos Ligados a la Seguridad e Higiene (Transversal a todos los Módulos). (Veinticinco) 25 horas
- > Conocimiento, selección y manejo de materias primas y productos auxiliares. (Transversal a todos los Módulos). (Treinta) 30 horas
- > Técnicas Elementales de Cocina.
- Módulo 3a.- Nutrición y dietética (Veinte) 20 horas
- Módulo 3b.- Preparaciones con vegetales en crudo y su conservación. (Cuarenta) 40 horas
- Módulo 3c.- Preparaciones con carnes en crudo y su conservación. (Cincuenta) 50 horas
- Módulo 3d.- Preparaciones básicas con hortalizas y legumbres (Veinte) 20 horas
- Módulo 3e.- Preparaciones básicas con arroz y otros cereales. (Veinte) 20 horas
- Módulo 3f.- Preparaciones básicas con pastas. (Veinte) 20 horas
- Módulo 3g.- Preparaciones a base de huevos. (Veinte) 20 horas
- Módulo 3h.- Preparaciones básicas de repostería. (Cincuenta) 50 horas

**Duración**

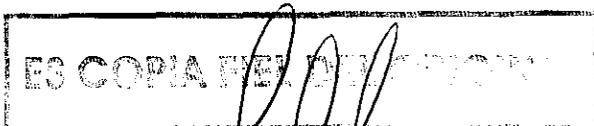
- 1. Contenidos prácticos: (Ciento noventa) 190 horas.
- 2. Contenidos teóricos: (Ciento cinco) 105 horas.
- 3. Duración total: (Doscientos noventa y cinco) 295 horas.

**Requisitos de asistencia a los Módulos**

Deberán cumplir con el 75 % de asistencia al Módulo, el no cumplimiento, llevará al recursado del mismo.

**Requisitos de acceso del alumnado:**

1. Nivel académico: **recomendable**, escolaridad primaria o equivalente
2. Experiencia profesional: no se requiere experiencia profesional previa.
3. Condiciones físicas: Deberá presentar certificado de aptitud psico- física emitido por autoridad competente, a fin de que pueda desempeñar las actividades o tareas del curso.



MARCELO JAVIER GODOI  
Jefe, División Archivo  
M.E.

Maria I. Cabrera de Urdapilleta  
Ministro de Educación



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

*Marcelo*  
MARCELO JAVIER CODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

2210

...//2.-

**MÓDULO 1**

**Comportamientos Ligados a la Seguridad e Higiene**

**OBJETIVO:** El Auxiliar de Cocina deberá prever los riesgos en el trabajo. Determinar acciones preventivas y/o de protección a la salud, la Seguridad y la Higiene. Minimizar factores de riesgo. Aplicar medidas sanitarias de primeros auxilios en caso de accidentes o siniestros.

**DURACIÓN:** (Veinticinco) 25 horas.

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
Realizar una adecuada limpieza y desinfección de equipos de producción e instalaciones, así como la higiene personal y de la indumentaria	<p>Seleccionar los diferentes productos de limpieza a utilizar, y su dosificación, en los equipos de producción.</p> <p>Comprobar el estado de limpieza de instalaciones, maquinaria y utensilios que permita una elaboración sanitariamente perfecta.</p> <p>Seleccionar el proceso a seguir en la higiene personal a fin de evitar la proyección de gérmenes a los alimentos.</p> <p>Comprobar que la indumentaria de trabajo cumple las condiciones de higiene y limpieza aplicables en la industria alimentaria.</p>	<p>Reglamentación técnico-sanitaria. Título segundo: «establecer las condiciones de los establecimientos, del material y del personal». Composición y distribución de la cuadra de panadería.</p> <p>Limpieza de equipos e instalaciones.</p> <p>Productos de limpieza. Desinfección, esterilización. Equipos de limpieza.</p> <p>Higiene personal. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y protección adecuada. Enfermedades transmisibles. Reglamento de manipuladores de alimentos.</p> <p>Incidencia ambiental en la industria alimentaria. Factores de impacto. Residuos generados. Normativa sobre protección ambiental. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos.</p>
Controlar los residuos producidos y originados en la actividad panadera	<p>Aplicar las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación de residuos.</p> <p>Clasificar y almacenar los residuos generados según sus características (plástico, cartón, orgánicos, etc.).</p>	<p>Técnicas de prevención o protección.</p> <p>Seguridad en la industria alimentaria.</p> <p>Medidas de prevención y protección.</p> <p>Situaciones de emergencia.</p> <p>Seguridad en la utilización de maquinaria y equipos.</p> <p>Elegir y utilizar los productos de limpieza más usuales en la industria de la panadería.</p>
Aplicar la normativa general de seguridad y los procesos de prevención de accidentes	<p>Analizar e identificar los factores de riesgo (físicos, mecánicos, acústicos, luminosos, etc.) más usuales que pueden darse en una cocina y explicar la información que transmiten.</p> <p>Aplicar técnicas básicas de primeros auxilios, diferenciando los casos más comunes (cortes, quemaduras, etc.).</p>	<p>Limpiar y desinfectar la maquinaria y herramientas del obrador.</p> <p>Limpiar y desinfectar el obrador.</p> <p>Realizar el aseo personal y utilizar, de acuerdo a las normas, la vestimenta y el equipo de trabajo adecuados.</p> <p>Proteger una herida con los elementos permitidos por la reglamentación sanitaria.</p> <p>Ordenar los residuos originados por tipos y ubicarlos de forma adecuada en los recipientes destinados a tal efecto.</p> <p>Elegir entre varios los útiles de protección necesarios en la industria de la panadería.</p>

*Marcelo*

*Marcelo*

*Marcelo*

///...3.-



2210

Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

...///3.-

**MÓDULO 2**

• **Conocimiento, selección y manejo de materias primas y productos auxiliares**

**OBJETIVO:** El Auxiliar de Cocina deberá conocer el estado de los distintos alimentos utilizados como materia prima, en la cocina básica. Clasificar y reconocer las características de los principales productos auxiliares utilizados en cocina básica.

**DURACION:** (treinta) 30 horas.

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
Conocer el estado de las materias primas utilizadas en la cocina básica	Determinar calidades de distintos tipos de insumos, según sus características, propiedades y composición que se utilizan en las preparaciones básicas. Distinguir las diferencias existentes entre productos que cumplen funciones similares en una preparación. Describir según su característica organoléptica productos en buen estado o defectuosa.	Reglamentación técnico-sanitaria sobre «materias primas, ingredientes y aditivos». Conservación. Características químicas. Calidad. Humedad y conservación. Maduración. Almacenamiento. Valoraciones organolépticas y químicas. Alteraciones y defectos que puedan sufrir. Normativas vigentes. Influencias de los distintos productos en la composición de las preparaciones básicas. La sal. Características. Clasificación. Función y efecto de la sal en los distintos preparados. Composición química. Calidad y conservación Preparación. Recepción, almacenado y empleo de los distintos componentes de uso frecuentes en la cocina.
Clasificar y reconocer las características de los principales productos auxiliares utilizados en la cocina básica.	Establecer la importancia de cada uno de los componentes, en los procesos de elaboración de comidas básicas. Distinguir distintos tipos de leudantes, aglomerantes o ligantes utilizados en la cocina básica. Enumerar otros productos auxiliares utilizados en la cocina y sus características de conservación (grasas, leche, huevos, azúcar, hortalizas, vegetales, carnes, otros).	Las grasas. Propiedades físico-químicas. Tratamiento. Tipos: (crema, manteca, aceite de oliva). Grasas hidrogenadas (margarina). Ranciedad. Fundición. Aditivos. Procedencia. Justificación de su empleo. Reglamentación. Reguladores de pH. Emulgentes. Colorantes. Humectantes. Coadyuvantes. Organizar los aditivos en función de su utilización más frecuente en el proceso de elaboraciones básicas de cocina.

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Handwritten initials and signatures in a box.

MARCELO JAVIER GODDY  
Jefe División Archivo  
M.E.

Maria I. Cabrera de Urdapilleta  
Ministro de Educación

...4.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

2210

...///4.-

**Técnicas Elementales de Cocina**

**MÓDULO 3**

- **Nutrición y Dietética**

**OBJETIVO:** El Auxiliar de Cocina podrá participar en la Confección de menues y platos nutricionalmente balanceados y diversos tipos de dietas.

**DURACIÓN:** (Veinte) 20 horas.

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS TEÓRICO-PRÁCTICOS
Identificar los principales conceptos básicos utilizados en nutrición y dietética, requeridos en cocina	Definir los conceptos: alimentación, nutrición, régimen y dieta a nivel de usuario. Enumerar los diferentes tipos de alimentos, atendiendo a su origen y composición. Describir las funciones de los alimentos. Enumerar los principios inmediatos, describiendo la aportación de cada uno de ellos al organismo.	Alimentación y nutrición: Conceptos. Definición y distintas formas de clasificación de los alimentos. Principios de nutrición: Conceptos de hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas y oligoelementos.
Confeccionar menús equilibrados y menús dietéticos, adecuados a distintos tipos de consumidores	Distinguir los términos: dieta y régimen. Enumerar las principales dietas y regímenes alimenticios, describiendo sus peculiaridades. Definir una dieta "equilibrada", en función de sus propiedades. Enumerar los alimentos, de mayor a menor, más ricos en grasas. Elaborar menús variados que resulten equilibrados desde el punto de vista nutritivo.	Contenido calórico de los distintos alimentos. Menús. Concepto. Tipos. Combinación de platos. Dieta. Concepto. Tipos. La pirámide de alimentación sana. Confeccionar distintos platos controlando el aporte calórico.

*[Handwritten initials]*

ES COPIA DEL ORIGINAL

*[Signature]*  
MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

*[Signature]*  
PROF. MARIA I. CABRERA DE URTA PILLET  
Ministro de Educación

///...5.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

2210

...//5.-

**MÓDULO 3b.**

• **Preparaciones con vegetales en crudo y su conservación**

**OBJETIVO:** El Auxiliar de Cocina podrá participar en el procesamiento de los vegetales en crudos, para su posterior elaboración y presentación gastronómica, haciendo uso de los métodos de envasado y conservación correspondientes.

**DURACIÓN:** (Cincuenta) 50 horas.

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS TEÓRICO -PRÁCTICOS
Identificar las principales hortalizas, clasificándolas según su parte comestible y aquellos factores que determinan su calidad.	Diferenciar los términos: legumbre, hortaliza y verdura, según sus características. Describir las principales características físicas de las hortalizas. Diferenciar las distintas calidades de hortalizas de la misma especie. Enumerar la utilización de las principales especies vegetales.	Hortalizas, verduras y legumbres: Conceptos. Clasificación según su especie y variedad. Propiedades nutritivas. Factores organolépticos que determinan su calidad. Estacionalidad. Cultivos en invernaderos y cultivos ecológicos. Las hortalizas en miniatura (babys) y los brotes o germinados.



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

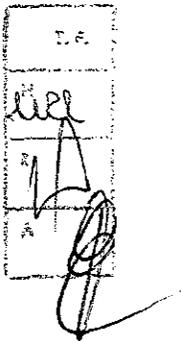
MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.



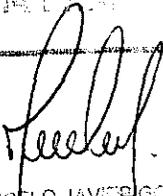
2210

Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

<p>Aplicar las distintas técnicas de preparación en crudo de hortalizas. Para su posterior elaboración, utilizando Utensilios, menaje y equipos adecuados.</p>	<p>Enunciar las principales normas de higiene establecidas por Sanidad en la manipulación de alimentos crudos. Seleccionar las materias primas adecuadas, según cantidad y variedad de producto a preparar. Preparar equipos y herramientas adecuados para la preparación de vegetales crudos, comprobando su estado de higiene y limpieza. Comprobar el nivel de calidad de los diferentes vegetales (color, textura, grado de conservación, etc.). Enumerar y aplicar las técnicas de la manipulación en crudo de vegetales cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta: -Su naturaleza. -Posterior aplicación. Aplicar técnicas de elaboración de adornos sencillos con vegetales cumpliendo las normas de seguridad e higiene. Aplicar los parámetros de calidad establecidos en la preparación de hortalizas crudas, en función de: -Tiempos empleados -Tamaños – Rendimiento- -Acabado.</p>	<p>Presentación comercial según su tratamiento. Hierbas aromáticas, especias. Conceptos. Conservación. Utilización. Técnicas de manipulación en crudo de vegetales. Deterioro y pérdida de género por deficiente manipulación. Conservación en crudo de los vegetales. Métodos, equipos/ medios. Batería, menaje y utensilios para su preparación. Limpieza de equipos y útiles de trabajo. Terminología aplicada a la prep. De vegetales crudos. Preparar hortalizas crudas, utilizando las siguientes técnicas de manipulación: Limpiar, cortar, tornear, acanalar, obtener bolas mediante cucharilla. Lavar y desinfectar hortalizas para consumir crudas. Someter a conservación vegetales crudos, utilizando los métodos y equipos adecuados.</p>
--	---	--



ES COPIA FIDEL... (partially obscured)

  
MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

  
Prof. MARÍA I. CABRERA DE URDAPILETA  
Ministro de Educación

///...7.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

2210

...///7.-

**MÓDULO 3c.**

• **Preparaciones con carnes en crudo y su conservación**

**OBJETIVO:** El Auxiliar de Cocina podrá participar en la preparación y conservación en crudo de carnes, utilizando los métodos correspondientes, que permitan su posterior aplicación en distintos platos.

**DURACIÓN:** cincuenta (50) horas.

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS TEORICO-PRACTICOS
Identificar los distintos tipos de Carne, describiendo sus principales características y factores que intervienen en su calidad	Definir distintos conceptos sobre la carne, enunciando los distintos tipos, según especie y sus principales características. Enumerar las principales especies de vacuno, porcino, ovino y caprino, describiendo sus peculiaridades según denominación. Definir el término canal, diferenciando los distintos tipos y sus características, según la especie. Identificar carne de distintas especies, indicando el nombre del corte comercial correspondiente. Enumerar los principales factores que determinan la calidad de las carnes desde su crianza hasta después del sacrificio. Diferenciar las distintas calidades de una misma especie, según factores organolépticos. Enumerar las principales partes o piezas de: la vaca, la ternera, el cerdo y el cordero, especificando sus correspondientes categorías comerciales.	Carne - Concepto. Distintas especies y sus peculiaridades de las carnes de: vacuno, porcino, ovino y caprino. Distintas denominaciones según la edad. Factores que intervienen en la calidad de las carnes. Propiedades nutritivas. Categoría comercial de los principales cortes. Distintas operaciones propias de la manipulación en crudo. Despojos. Concepto. Clasificación. Características. Principales técnicas de

ES COPIA DEL ORIGINAL

MARCELO JAVIER COBOY  
Jefe División Archivo  
M.E.



2210

Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

<p>Aplicar las técnicas de preparación en crudo de distintos tipos de carne para su posterior elaboración, utilizando utensilios, menaje y equipos adecuados</p>	<p>Seleccionar la herramienta y equipos adecuados, comprobando con anterioridad que están en perfecto estado de limpieza, desinfección y uso. Identificar las diferentes piezas a preparar, describiendo su calidad organoléptica. Enumerar y aplicar las distintas técnicas de preparación en crudo, aplicando las normas de seguridad higiene y teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-La especie.</li><li>-Las características de la pieza.</li><li>-El tamaño.</li><li>-Su posterior forma de elaboración.</li></ul> <p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de manipulación de carnes, según:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Rendimiento,</li><li>-Presentación.</li><li>-Tamaño y presentación de los cortes (filetes, chuletas, etc.).</li><li>-Cantidad de carne adherida al hueso.</li><li>-Limpieza en el corte.</li></ul>	<p>preparación en crudo: limpieza, chamuscado, desangrado. Utilización gastronómica.</p> <p>Aves. Concepto.</p> <p>Principales aves de corral y sus peculiaridades.</p> <p>Manipulación en crudo: Vaciado, chamuscado, troceado, fileteado, rellenos, etc.</p> <p>Productos derivados.</p> <p>Presentación comercial.</p> <p>El pollo. - Distintos tipos, según su edad.</p> <p>Presentación comercial.</p> <p>Manipulación en crudo.</p> <p>Distintos cortes.</p> <p>El foiegras y otros productos del pato.</p> <p>Caza. Definición.</p> <p>Clasificación. Principales especies (de pluma y de pelo).</p>
--	--	---



ES COPIA DEL ORIGINAL

MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

ES COPIA DEL ORIGINAL

2210

MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

<p>Aplicar las técnicas de preparación en crudo los distintos despojos, según su naturaleza y para su posterior elaboración, utilizando utensilios, menaje y equipos adecuados</p>	<p>Identificar los distintos despojos de las reses según su color (blanco y rojo), describiendo sus características. Señalar que factores organolépticos determinan la calidad de cada uno de ellos. Seleccionar la herramienta y equipos adecuados, comprobando con anterioridad que están en perfecto estado de limpieza, desinfección y uso. Enumerar y aplicar las distintas técnicas de preparación en crudo, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta: -Su naturaleza – Tamaño - Su posterior forma de elaboración. Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de manipulación de carnes, según: -Limpieza de algunos despojos – Aspecto. Tamaño y limpieza de los cortes – Fileteado.</p>	<p>Época de veda. Comercialización. Técnicas de manipulación y preparación en crudo según su posterior elaboración: Deshollado, desplumado, troceado, adobo, marinada, deshuesado, despiece, Distintos cortes. Distintos sistemas de conservación de: carnes, despojos, aves y caza. Conservas cárnicas. Batería, menaje y utensilios para su preparación.</p>
<p>Identificar las distintas aves, describiendo factores que intervienen en su calidad.</p>	<p>Distinguir las principales aves, según: Su especie - Tipo de crianza – Edad – Peso - Sexo, etc. Enumerar los principales factores que determinan su calidad según sus características organolépticas. Identificar las principales especies de "pluma", indicando las especies criadas en semi-cautiverio. Indicar los principales factores organolépticos que determinan la calidad de las aves, según la especie. Numerar las distintas formas de clasificar comercialmente las aves, según sistema establecido.</p>	<p>Limpieza de equipos y útiles de trabajo. Normativa de seguridad higiénico- sanitaria. La inspección sanitaria Terminología aplicada a la preparación de las carnes, despojos, aves crudas. Preparar carnes crudas de vacuno, de cerdo y de cordero, utilizando las siguientes técnicas de manipulación:</p>
<p>Aplicar las distintas técnicas de preparación en crudo de aves para su posterior elaboración, utilizando utensilios, menaje y equipos adecuados.</p>	<p>Seleccionar la herramienta y equipos adecuados, comprobando con anterioridad que están en perfecto estado de limpieza, desinfección y uso. Identificar las diferentes piezas a preparar, describiendo su calidad organoléptica. Indicar los distintos cortes de las aves, según su presentación comercial. Señalar los principales cortes aplicados a la caza de pelo según se trate de una especie mayor o menor. Enumerar y aplicar las distintas técnicas de preparación en crudo, aplicando las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta: -La especie - Las características de la pieza. -El tamaño y su posterior forma de elaboración. Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de manipulación de aves, Según: -Rendimiento – Presentación. Tamaño del corte homogéneo (troceado, filetes, despiece, etc.). -Cantidad de carne adherida al hueso. Limpieza en el corte. Ausencia de restos de plumas en las aves.</p>	<p>Despiezar, deshuesar, descuartizar. aplicar distintos cortes. picar mecánicamente, limpiar, distintos tipos de cortes, bridar, albardar, mechar, empanar, adobar. Preparar despojos crudos, utilizando las siguientes técnicas de manipulación: Limpiar, chamuscar. lavar, cortar. Preparar aves crudas, utilizando las técnicas de manipulación correspondientes : Desollar, chamuscar, limpiar, cortar, trocear, albardar, bridar, deshuesar, rellenar.</p>

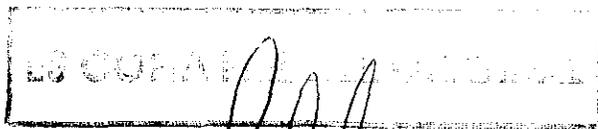
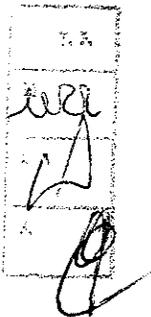


Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

2210

...//10.-

<p>Aplicar las distintas técnicas de conservación de carnes, despojos, aves y caza hasta su posterior aplicación, utilizando utensilios, menaje y equipos adecuados</p>	<p>Enumerar los principales sistemas de conservación de carnes, despojos, aves, de larga y de corta duración, y tanto a nivel industrial como artesanal. Enumerar los principales productos cárnicos conservados por salazón y por otros procedimientos, según su variedad. Adecuar el tipo de carne, despojo, ave y caza a conservar mediante los procedimientos de adobo, marinada y salmuera. Utilizar correctamente las técnicas de envasado y conservación al vacío. Comprobar el funcionamiento de los equipos de frío en las condiciones de higiene y temperatura requeridas.</p>	<p>Someter a regeneración las carnes y aves, utilizando los métodos y equipos adecuados.</p>
---	--	--



MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

Prof. MARIA I. CABRERA DE INHABILITA  
Ministro de Educación

///...11.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

...///11.-

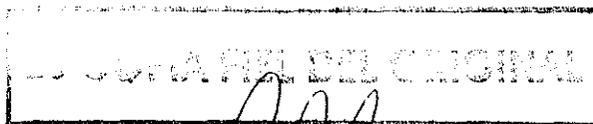
**MÓDULO 3d.**

• **Preparaciones básicas con hortalizas y legumbres**

**OBJETIVO:** El Auxiliar de Cocina podrá participar en la preparación, confección y presentación de distintos platos, utilizando los métodos correspondientes, empleando como principales componentes hortalizas y legumbres.

**DURACIÓN:** Veinte (20) horas.

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS TEÓRICO-PRÁCTICOS
Identificar los distintos métodos de cocción de hortalizas y legumbres secas, describiendo sus peculiaridades.	Indicar las principales formas de emplear las hortalizas según principios gastronómicos. Enumerar los principales métodos básicos de cocción, indicando qué hortalizas son las más apropiadas a cada proceso. Diferenciar las guarniciones según su composición. Enumerar las guarniciones de hortalizas más comunes, agrupándolas según el método de cocción. Definir las principales características de las legumbres secas tanto desde el punto de vista gastronómico como desde el nutritivo. Clasificar las ensaladas de hortalizas según su composición, diferenciando las de mayor difusión.	Preparaciones y platos elementales con hortalizas. Principales métodos de cocción de hortalizas. Técnicas de: Hervir, cocer al vapor, cocer en caldo blanco, freír, saltear, asar, bresear, glasear a la parrilla, etc. Guarnición: Concepto. Clasificación. Guarniciones simples a base de hortalizas. La patata como guarnición. Distintas formas de preparación, según la forma de cortar, tornear, etc., el método de cocción. Otras guarniciones simples a base de hortalizas fritas. Guarniciones con hortalizas: hervidas,



MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

///...12.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

ES COPIA DEL ORIGINAL

2210

MARCELO JAVIER GODDY  
Jefe División Archivo  
M.E.

...///12.-

<p>Aplicar técnicas para la confección y presentación de guarniciones y platos simples a base de hortalizas, utilizando utensilios, menaje y equipos adecuados</p>	<p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad de guarniciones y platos y la cantidad de porciones a preparar. Seleccionar la herramienta y equipos, comprobando que estén en perfecto estado de limpieza y uso. Enumerar y aplicar técnicas básicas de cocción de hortalizas, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta: La adecuación del tipo de Cocción - Su naturaleza (textura, color, olor, etc.)- Tamaño - Posterior aplicación. Aplicar técnicas de presentación de hortalizas, según el método empleado en la cocción y la denominación del plato. Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de hortalizas, en función del: Punto de cocción.- Color, sabor, etc.- Adecuación del recipiente.</p>	<p>salteadas, asadas, a la parrilla. Platos a base de hortalizas: A la "romana", a la "inglesa", gratinadas, rellenas, salteadas. Panaché: Composición, técnicas de elaboración y presentación. Legumbres secas: Definición. Principales variedades. Clasificación comercial. Preelaboración. Técnicas de cocción. La cocción a presión. Cocidos y potajes. Ensaladas. Concepto. Clasificación. Factores a tener en cuenta en la elaboración de ensaladas. Ensaladas simples a base de hortalizas crudas. Lavado y desinfección de vegetales que se consumen crudos.</p>
<p>Aplicar las técnicas de cocción y elaboración y presentación platos básicos con legumbres secas, utilizando utensilios, menaje y equipos adecuados</p>	<p>Distinguir según forma, tamaño y color, etc., las variedades más comunes de legumbres secas. Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad de guarniciones y platos y la cantidad de porciones a preparar. Seleccionar los utensilios y equipos adecuados, comprobando que estén en perfecto estado de limpieza, desinfección y uso. Describir los principales factores a tener en cuenta en cocción de las legumbres según su especie. Enumerar y aplicar técnicas básicas de cocción, elaboración y presentación de platos básicos de legumbres secas, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta: -El tipo de legumbre - -La temperatura y tiempos - -Su naturaleza -Calidad del agua y materia prima. Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de hortalizas, en función del: Punto de cocción.-Condimentación - Adecuación del recipiente.</p>	<p>Ensaladas a base de hortalizas cocidas. Ensaladas de legumbres secas. Los brotes en las ensaladas. Salsas y aderezos. El aceite. El vinagre. La sal. Otros condimentos. Técnicas de presentación. El "convenience food", referido a las hortalizas y legumbres. Conservación de hortalizas y legumbres secas. Principales métodos y sus peculiaridades. Batería, utensilios y vajilla utilizada en la elaboración y presentación. Limpieza de equipos y útiles de trabajo. Terminología aplicada a las hortalizas y legumbres secas. Preparar guarniciones a base de patata:</p>

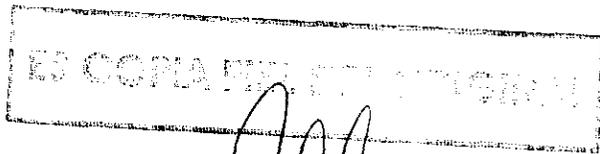
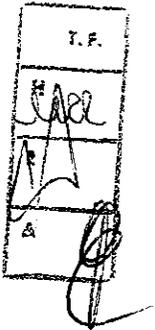
///...13.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

...///13.-

<p>Aplicar las técnicas para la confección y presentación de ensaladas, utilizando utensilios, menaje y equipos adecuados</p>	<p>Distinguir los principales condimentos y salsas y su adecuación al tipo de ensalada. Definir las principales características de las ensaladas tanto desde el punto de vista gastronómico como desde el nutritivo. Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad de ensaladas y cantidad de porciones a preparar. Describir los principales factores a tener en cuenta en la elaboración y presentación de ensaladas. Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de ensaladas en función: -Punto de cocción. -Condimentación - Adecuación del recipiente -El contraste de colores -La distribución de los ingredientes y adornos en el plato.</p>	<p>Cortadas de forma distintas, con distintos métodos de cocción, a base de puré, etc. Confeccionar y presentar guarniciones simples y compuestas a base de hortalizas. Confeccionar platos de hortalizas en las formas básicas.</p>
---	--	--



MARCELO JAVIER JAC  
Jefe División Archivo  
M.E.

Prof. MARIA I. CABREHA DE URQUIETA  
Ministro de Educación

///...14.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

...///14.-

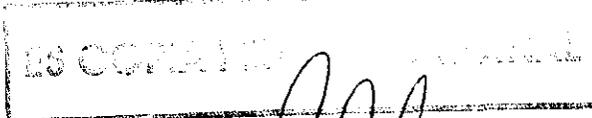
**MÓDULO 3e.**

• Preparaciones básicas con arroz y otros cereales

**OBJETIVO:** El Auxiliar de Cocina podrá participar en la preparación y confección presentación de distintos platos, utilizando los métodos correspondientes, empleando como principales componentes el arroz y otros cereales.

**DURACIÓN:** Veinte (20) horas.

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS TEORICO-PRÁCTICOS
Identificar los distintos tipos de arroz, así como los cereales y otros productos transformados, describiendo sus peculiaridades	Distinguir distintos tipos de arroz, en función de: -Tratamiento industrial - Clasificación comercial -Especie y tamaño del grano -Aplicación culinaria. Definir las principales características del arroz y los cereales tanto desde el punto de vista gastronómico como desde el nutritivo. Distinguir distintos tipos de cereales, en función, según se trate de productos transformados o en su estado natural.	Arroz: -Definición. -El arroz en la alimentación. -Clasificación: por el tamaño del grano, por el tratamiento. Distintos tipos según denominaciones comerciales. -Categorías comerciales. Especies más difundidas. -Arroces con denominación de origen. Características. -Propiedades nutritivas, factores organolépticos que determinen su calidad. -Métodos básicos de cocción y sus peculiaridades: Al vapor, pilaf, hervido. Tipos de arroz adecuados a cada uno de los métodos de cocción.



MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.



...///15.-

<p>Aplicar las técnicas de cocción, elaboración y presentación de platos básicos con arroz y otros, utilizando utensilios, menaje y equipos adecuados</p>	<p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad y platos y cantidad de porciones a preparar.          Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, desinfección y uso.          Enumerar y aplicar técnicas básicas de elaboración y presentación de platos a base de arroz, y otros cereales, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:          -El tipo de arroz -Su posterior utilización -Si su consumo es inmediato o no -El recipiente -          La receta -Las salsas o condimentos.          Adecuar los ingredientes y salsas al tipo de preparación.          Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración de platos a base de arroz y cereales, en función:          -Del punto de cocción. -La condimentación -Color -          Adecuación del recipiente -          Temperatura.</p>	<p>-El arroz como guarnición y complemento de otros.          -Platos básicos a base de arroz.          Peculiaridades de la "Paella". " Arroz a la Cubana", "Arroz Caldoso", "Risoto a la Milanese". Distintas formas de presentar el arroz:          Recipientes y moldes utilizados en la elaboración y presentación de platos a base arroz.           Otros cereales: -Principales especies. Propiedades nutritivas. Productos derivados.          -Maíz: Distintos tipos. Utilización en gastronomía. Formas básicas de preparación. Productos derivados.          Trigo: Distintos tipos. Distintos tipos de harina y su utilización. La sémola y otros derivados.          -Avena: Características. Utilización en la alimentación.          -Terminología aplicada al arroz y otros cereales.</p>
---	--	---



*Handwritten signature or initials.*

ES COPIA DEL ORIGINAL

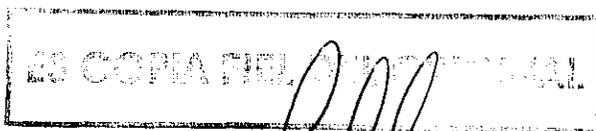
*Handwritten signature of Marcelo Javier Godoy.*  
MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

///...16.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

<p>Aplicar las técnicas de cocción, elaboración y presentación de platos básicos con arroz y otros, utilizando utensilios, menaje y equipos adecuados</p>	<p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad y platos y cantidad de porciones a preparar. Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, desinfección y uso. Enumerar y aplicar técnicas básicas de elaboración y presentación de platos a base de arroz, y otros cereales, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta: -El tipo de arroz –Su posterior utilización –Si su consumo es inmediato o no –El recipiente – La receta –Las salsas o condimentos. Adecuar los ingredientes y salsas al tipo de preparación. Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración de platos a base de arroz y cereales, en función: -Del punto de cocción. –La condimentación –Color – Adecuación del recipiente – Temperatura.</p>	<p>-El arroz como guarnición y complemento de otros. -Platos básicos a base de arroz. Peculiaridades de la “Paella”, “ Arroz a la Cubana”, “Arroz Caldoso”, “Risoto a la Milanesa”. Distintas formas de presentar el arroz: Recipientes y moldes utilizados en la elaboración y presentación de platos a base arroz.  Otros cereales: -Principales especies. Propiedades nutritivas. Productos derivados. -Maíz: Distintos tipos. Utilización en gastronomía. Formas básicas de preparación. Productos derivados. Trigo: Distintos tipos. Distintos tipos de harina y su utilización. La sémola y otros derivados. -Avena: Características. Utilización en la alimentación. -Terminología aplicada al arroz y otros cereales.</p>
---	---	---



MARCELO JAVIER DE...  
Jefe División Archivo  
M.E.

PROF. MARÍA I. CABRERA DE URBEPILLET  
Ministro de Educación



2210

Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

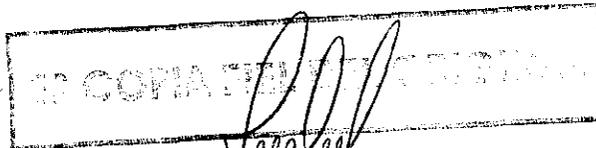
...///16.-

MÓDULO 3f.-

- Preparaciones básicas con pastas

**OBJETIVO:** El Auxiliar de Cocina podrá participar en la preparación y confección y presentación de distintos platos, utilizando los métodos correspondientes, empleando como principal componente la pasta.

**DURACIÓN:** Veinte (20) horas.



MARCELO JAVIER GODDY  
Jefe División Archivo  
M.E.

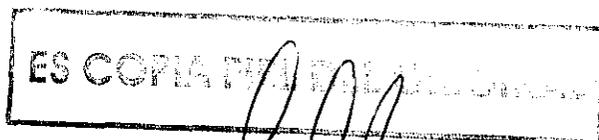
///...17.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

...///17.-

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS TEORICO-PRÁCTICOS
Identificar los diferentes tipos de pastas: frescas y secas, así como otros productos afines, describiendo sus particularidades	Diferenciar los variedades de pastas italianas obtenidas de la pasta "asciutta" y de la pasta fresca, en función de: -Composición -Su forma -Color -Relleno. Describir la composición de la pasta seca y fresca, indicando cuales son los ingredientes básicos y los que se utilizan para dar color. Distinguir el tipo de harina más indicada para elaborar pasta. Citar las salsas y condimentos más adecuados al tipo de pasta. Definir el término "pástina", indicando las principales variedades. Indicar los factores organolépticos que determinan la calidad de las pastas secas.	Pasta: Concepto. Origen.-Clasificación. Propiedades nutritivas, factores organolépticos que determinan su calidad. Distintos tipos de pastas según su forma. Formatos y denominaciones más utilizadas. Presentación comercial. Pastas rellenas. Cocción de las pastas. Pastinas. -Materias primas: Harina de trigo duro. Sémola.
Aplicar técnicas de elaboración y presentación de distintos platos a base de pastas frescas y secas, utilizando utensilios, menaje y equipos adecuados	Seleccionar las materias primas necesarias, teniendo en cuenta la variedad de preparaciones y platos a base de pastas y la cantidad de porciones a confeccionar. Seleccionar las herramientas y equipos adecuados, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección. Aplicar la cocción de pastas, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta: -Si es seca o fresca y su calidad -Su posterior utilización -La denominación del plato. Aplicar técnicas de elaboración y presentación de platos simples, adecuando condimentos, farsas y salsas al tipo de preparación a realizar. Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración de platos a base de pastas, en función: -Del punto de cocción. -Ocasionalmente del gratinado -Adecuación del recipiente, farsas y salsas. -Temperatura.	-Salsas, farsas, rellenos y condimentos diversos para pastas. -Platos de pasta más representativos. -Técnicas de elaboración de las pastas. -Preparaciones a base de masas y otros tipos de pastas: -Principales preparaciones de masas y pastas. -Composición y elaboración de las masas: de pizza y empanada. -El hojaldre: Composición. Técnicas de elaboración. Utilización en cocina. -Composición y elaboración de las pastas: de crêpes, quebrada, de empanadillas, pasta orly, etc.).



MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

///...18.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

...///18.-

<p>Aplicar técnicas de elaboración y presentación de distintos platos a base de distintas masas y pastas, utilizando utensilios, menaje y equipos adecuados</p>	<p>Enumerar las masas y pastas de naturaleza distinta utilizadas en cocina, especificando sus aplicaciones. Seleccionar las materias primas necesarias, teniendo en cuenta la variedad de preparaciones y platos y la cantidad de porciones a confeccionar. Seleccionar las herramientas y equipos adecuados, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección. Aplicar técnicas de elaboración de pastas de distinta naturaleza y masas, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y según se trate de: -Pasta de ñoquis –Masa de empanada o de pizza –Pasta quebrada –Hojaldre –Pasta de crêpes –Pasta Orly. Aplicar técnicas de elaboración y presentación, adecuando: las salsas y o rellenos. Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración de platos a base de pastas, en función: -Del grosor, sabor y punto de cocción. -Del relleno y/o salsa –Su decoración o presentación –Adecuación del recipiente. -Temperatura en el momento de servir.</p>	<p>-Características de la pasta de ñoquis. -Normas de seguridad e higiénico-sanitaria. -Terminología aplicada a las pastas. -Elaborar platos a base de pastas: Espaguetis, tallarines, macarrones, canelones, lasaña, raviolos, etc. -Confeccionar hojaldre utilizándolo en la elaboración de “vol au vent” y bouchés. -Confeccionar masas y pastas, salsas y rellenos para: pizza, empanada, ñoquis, crêpes salados y rellenos, tartaletas, quiche lorraine, empanadillas.</p>
---	---	---



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

Maria L. Cabrera de Urdapilleta  
Ministra de Educación

///...19.-



2210

Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

...//19.-

**MÓDULO 3g.**

• **Preparaciones a base de huevos**

**OBJETIVO:** El Auxiliar de Cocina podrá participar en la preparación y confección, presentación de distintos platos, utilizando los métodos correspondientes, y empleando, como principal componente, al huevo.

**DURACIÓN:** Veinte (20) horas.

Identificar los diferentes tipos de huevos y ovo-productos, describiendo sus peculiaridades	Diferenciar los distintos tipos de huevos en función de: -La especie -Categoría comercial según tamaño. Diferenciar el estado de conservación más o menos frescos, mediante la observación de la: -Cáscara -Cámara de aire. -Clara y yema. Distinguir los distintos tipos de ovo-productos, indicando sus principales características. Describir las distintas aplicaciones culinarias, tanto del huevo entero como de las diferentes partes que la componen.	-El huevo. Definición. -Estructura (cáscara, clara y yema). Propiedades nutritivas. Utilización en cocina del huevo y de cada una de sus partes. Huevos de otras aves y su utilización. -Distintos tipos: según origen, categoría comercial. -Distintos sistemas utilizados para reconocer el estado de conservación (más o menos frescos). -Métodos básicos de cocción: Factores a tener en cuenta en la aplicación de cada uno de ellos. -El huevo en el servicio de desayuno.
---	--	---

Handwritten notes and signatures in a small box.

Handwritten signature.

**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**

MARCELO JAVIER COLLODY  
Jefe División Archivo  
M.E.



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

<p>Aplicar las técnicas básicas de cocción, elaboración y presentación de platos simples a base de huevos, utilizando utensilios, menaje y equipos adecuados</p>	<p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad de preparaciones y platos a base de huevos y la cantidad de porciones a confeccionar. Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección. Aplicar técnicas básicas de-cocción, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta, que: -El tamaño y características del huevo sean adecuados al tipo de cocción. El tiempo de cocción se controle. Aplicar técnicas de elaboración de platos simples, adecuando las salsas y guarniciones al tipo de preparación y a la denominación del plato. Aplicar técnicas de elaboración de adornos a base de huevos, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta su posterior aplicación. Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de platos, en función del: -Punto de cocción. - Condimentación -Adecuación del recipiente -La calidad de las salsas - La diversidad de adornos. Indicar las formas más usuales de presentación de los ovoproductos según su conservación. Regenerar ovo-productos siguiendo instrucciones del fabricante.</p>	<p>-Platos elementales a base de huevos. -Salsas y guarniciones más indicadas en el acompañamiento de los platos básicos de huevos. -Distintos sistemas de conservación de huevos. -Ovo-productos: Distintos tipos según su conservación y presentación comercial. -Regeneración de los distintos ovo-productos. -Batería, menaje y utensilios para la preparación y presentación. -Limpieza de equipos y útiles de trabajo. -Terminología aplicada a los huevos. -Aplicar formas básicas de cocer huevos: Pasados por agua, escalfado poché, duro, a la poêle, al plato, en cocotte, fritos, en tortilla, revueltos, moldeados.</p>
--	--	--

COPIA FIEL DEL ORIGINAL

MARCELO JAV.  
Jefe División Técnica  
M.E.

Prof. MARÍA I. CARRERA DE URDAPILETA  
Ministro de Educación



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

2210

...//21.-

**MÓDULO 3h.**

• **Preparaciones básicas de repostería.**

**OBJETIVO:** El Auxiliar de Cocina podrá participar en la preparación y confección de distintas presentaciones, utilizando los métodos correspondientes y empleando como principal componente las masas, pastas y rellenos básicos, así como otros productos propios de esta especialidad.

**DURACIÓN:** Cincuenta (50) horas.

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS TEORICO-PRACTICOS
Aplicar las técnicas de elaboración de distintas masas y pastas básicas de repostería, utilizando, utensilios, menaje y equipos adecuados.	Enumerar las materias primas y las principales masas y pastas básicas de repostería y sus particularidades. Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad y cantidad de masas y pastas de repostería a elaborar. Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección. Aplicar técnicas básicas de elaboración y cocción, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta el tipo de preparación (distintos tipos de bizcocho, pasta brisa o quebrada, pastas de té, hojaldre, etc.). Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de masas y pastas de repostería, teniendo en cuenta las características específicas de cada una de ellas. Aplicar los métodos específicos de regeneración de productos sometidos a conservación.	Repostería y pastelería: Conceptos. -Materias primas empleadas en repostería. -Pastas y masas básicas de repostería. -Características de las pastas: choux, brisa o quebrada, de buñuelos, hojaldre. -Distintos tipos de bizcocho, hojaldre, masas de levadura, magdalenas, plum cake, pastas de té.

*[Handwritten signatures]*

*[Handwritten signature]*

ES COPIA DEL ORIGINAL

MARCELO JAVIER GODDY  
Jefe División Archivo  
M.E.

///...22.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

...///22.-

<p>Aplicar las técnicas de elaboración de distintos rellenos, utilizando utensilios, menaje y equipos adecuados.</p>	<p>Enumerar los diferentes rellenos de repostería, describiendo sus peculiaridades. Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad de rellenos y la cantidad a preparar. Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección. Aplicar técnicas básicas de elaboración de rellenos de repostería, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta su naturaleza (crema pastelera y derivadas, crema de mantequilla y derivadas, trufa, merengue, chantilly, yema, confituras, etc.) Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración, presentación y rellenos, en función del -Color, olor, sabor, densidad. -Carencia de grumos en aquellos que contienen harina. -Homogeneidad. -Consistencia en el merengue. Aplicar los métodos de regeneración adecuados a los productos sometidos a conservación.</p>	<p>-Rellenos. -Características de las cremas: pastelera, de mantequilla. -Trufa, yema, confituras. -Merengue: distintos tipos. -Preparaciones básicas: almíbar, granillo, glase. -Pasteles y tartas -Tartas: moka, de chocolate, yema, frutas variadas, de manzana, de limón, de fresas, de almendra, de queso, etc. -Técnicas de decoración. Utensilios, productos y preparaciones utilizados.</p>
--	--	---



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

MARCELO JAVIER GODOY  
La División Archivo  
M.E.

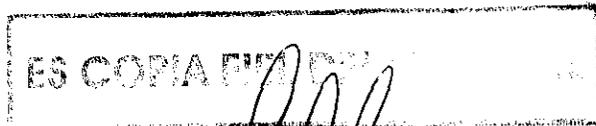
///...23.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

...//23.-

<p>Aplicar las técnicas de elaboración, decoración y presentación de distintos pasteles y tartas y otros productos, utilizando utensilios, menaje y equipos adecuados.</p>	<p>Enumerar los productos y preparaciones complementarias utilizados en el montaje y terminación de pasteles, tartas y otros productos de pastelería.</p> <p>Enumerar las distintas tartas y pasteles a base de bizcocho, pasta quebrada, hojaldre, savarín, dependiendo de su forma, tamaño y relleno.</p> <p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad y cantidad de pasteles, tartas y productos.</p> <p>Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección.</p> <p>Aplicar técnicas de elaboración, cumpliendo normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta el tipo de preparación (almíbar, distintos tipos de granillo, huevo hilado, glasé real, caramelo y otras preparaciones – como templar cobertura, - necesarias en el montaje de pasteles y tartas).</p> <p>Aplicar técnicas básicas para confeccionar pasteles, tartas, petits fours y mignardises, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y empleando pastas y rellenos básicos.</p> <p>Aplicar técnicas básicas de decoración, cumpliendo normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-La naturaleza de las piezas –Los ingredientes preparaciones y utensilios (manga, cornet, pala de tostar, etc.).</li><li>-Motivos diversos, como. Por ejemplo un cumpleaños.</li></ul> <p>Aplicar técnicas básicas para presentar tartas y pastelería variada cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-La utilización de fuentes o bandejas cubiertas con sus respectivas blondas.</li><li>-En el caso de petits fours, la adecuada distribución de las diferentes piezas contrastando formas y colores.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Conservación de las masas, rellenos, etc: condiciones de tiempo, temperatura y humedad.</li><li>-Equipos y medios utilizados en la elaboración y presentación.</li><li>-Limpieza de equipos y útiles de trabajo.</li><li>-Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria.</li><li>-Terminología aplicada en repostería.</li><li>-Confección de masas y pastas básicas.</li><li>-Confección de rellenos básicos.</li><li>-Confección de Tartas, pasteles varios, petits fours, mignardises.</li><li>-Confección de Plum cake, magdalenas, bollería.</li><li>-Decoración y presentación los productos acabados.</li><li>-Sometimiento a regeneración de las preparaciones y productos de repostería conservados.</li></ul>
--	---	---



MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

Prof. MARIA I. CABREJA DE URDAPILLETA  
Ministro de Educación



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

2210

ANEXO IV DE LA RESOLUCIÓN M. ED. N° /06

Datos de la ocupación: Formación Laboral

Denominación de la figura profesional:

**RECEPCIONISTA DE OFICINA**

**Familia profesional: Administración y Gestión.**

Competencia general

El Recepcionista de Oficina estará capacitado para desempeñarse en el marco de un equipo de trabajo o en forma individual, bajo supervisión, efectuando actividades de recepción a los visitantes, filtrando y orientando sus contactos, y proporcionándoles información y asistencia diversa. Gestiona las conexiones telefónicas entre interlocutores internos y externos a la empresa, canalizando con precisión los contactos y comunicaciones requeridos. Asimismo, apoya distintos procesos administrativos básicos de información y comunicación en la empresa, llevando a cabo tareas de clasificación y distribución de correo y documentación, formalización, reproducción y transmisión de documental e información en general.

REFERENTE FORMATIVO

Itinerario formativo

- |  |                  |             |
|--|------------------|-------------|
| • Comportamientos ligados a la Seguridad e Higiene     | (Veinticinco)    | 25 horas    |
| • Aspectos administrativos de recepción.               | (Ciento veinte)  | 120 horas   |
| • Técnicas de comunicación oral y atención al público. | (Ochenta)        | 80 horas    |
| • Familiarizándose con la PC.                          | (Quince/Treinta) | 15/30 horas |
| • Escribiendo y reutilizándolo para diversos lectores. | (Cincuenta)      | 50 horas    |

Duración

- |                         |                  |           |
|-------------------------|------------------|-----------|
| 1. Contenidos prácticos | (Ciento noventa) | 190 horas |
| 2. Contenidos teóricos  | (Ciento diez)    | 110 horas |
| 3. Duración total       | (Trescientos)    | 300 horas |

Requisitos de asistencia a los Módulos

Deberán cumplir con el 75% de asistencia al módulo. El no cumplimiento, llevará al recursado del mismo.

Requisitos de acceso del alumnado

1. Nivel académico: recomendable, escolaridad primaria o equivalente.
2. Experiencia profesional: no se requiere experiencia profesional previa.
3. Condiciones físicas: deberá presentar certificado de aptitud psico-física emitido por autoridad competente, a fin de que pueda desempeñar las actividades o tareas del curso.



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

Prof. MARIA I. CABRERA DE URDAPILLETA  
Ministro de Educación

///...2.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

*Marcelo Javier Godoy*  
MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

2210

...///2.-

**MÓDULO 1:**

• **Comportamientos Ligados a la Seguridad e Higiene**

**OBJETIVO:** El Recepcionista de Oficina deberá prever los riesgos en el trabajo, determinar acciones preventivas y/o de protección a la salud, minimizar factores de riesgo, aplicar medidas sanitarias de primeros auxilios en caso de accidentes o siniestros y mantener la calidad ambiental y ergonómica.

**DURACIÓN:** Veinticinco (25) horas.

CAPACIDADES ESPECÍFICAS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS TEÓRICO- PRÁCTICOS
Aplicar los procedimientos de prevención de accidentes y siniestros	Identificar las situaciones de riesgo en el ámbito de trabajo. Prevenir la aparición de siniestros verificando la inexistencia de fuentes potenciales de los mismos. Identificar los lugares y equipos de trabajo con anomalías, disfunciones y riesgos para la protección y seguridad de las personas. Comunicar en forma clara y concisa las anomalías observadas, a los responsables y/o superiores jerárquicos. Prevenir los accidentes, observando el mantenimiento de las condiciones adecuadas de higiene y seguridad en el ámbito de su actividad.	d) Seguridad. Riesgos: Concepto de riesgo. Factores de riesgo. Medidas de prevención y protección. Siniestros: Clases y causas. Sistemas de detección y alarma. Evacuaciones. Sistemas de extinción de incendios: métodos, medios, agentes: agua, espuma, polvo; materiales: móviles, fijos. Primeros auxilios. b) Higiene y calidad de ambiente. Higiene: Concepto de higiene. Zonas de riesgo. Objetivos de higiene y calidad del ambiente. Parámetros de influencia en las condiciones higiénico-sanitarias: Personas.
Reconocer los sistemas de prevención y seguridad ante siniestros y actuar de modo que se garantice su adecuado mantenimiento y potencial utilización	Clasificar siniestros en función de su naturaleza, importancia y características. Identificar los materiales de prevención o actuación ante siniestros. Reconocer el emplazamiento de los materiales e instalaciones de prevención. Identificar los sistemas y procedimientos de salidas de emergencia y evacuación y observar su correcta operatividad. Verificar adecuadamente que los medios de prevención se encuentran en correcto estado de funcionamiento y en su emplazamiento adecuado.	Instalaciones: concepción y ordenación, estructuras exteriores. Funciones de los locales: Sistemas: eléctricos, de agua y ventilación. Higiene personal. Higiene en los transportes y circulaciones: Riesgos de contaminación de productos y materiales durante el transporte. Organización de circuitos de diferentes tipos de productos y materiales. Fenómenos de degradación: Degradaciones físicas. Degradaciones químicas. Medidas de prevención: Prevención de la contaminación. Prevención de las degradaciones físicas. Prevención de las degradaciones químicas.

///...3.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

*Marcelo Javier...*  
MARCELO JAVIER...  
Jefe División Archivo  
M.E.

2210

...///3.-

	<p>Identificar anomalías o disfunciones básicas en los sistemas de prevención. Informar puntualmente a los superiores jerárquicos y/o a los servicios técnicos, las anomalías observadas en los dispositivos de alarma o prevención. Interpretar correctamente las informaciones dadas por los servicios técnicos de seguridad y/o vigilancia. Transmitir fielmente las informaciones recibidas de los servicios técnicos de seguridad y/o vigilancia.</p>	<p>Confort y ambientes de trabajo: Aspectos ergonómicos de la actividad de oficina. Aspectos posturales. Aspectos visuales. Factores técnicos de ambiente: Acondicionamiento del aire: ventilación de los locales, principios de ventilación, instalaciones de ventilación, climatización de los locales, temperatura interior y confort, tipos de calentamiento, sistemas de regulación y seguridad. Iluminación de los locales: tipos de luces: incandescentes: fluorescentes, aparatos de iluminación. modos de iluminación. mantenimiento de las fuentes luminosas y aparatos de iluminación, efectos de la luz sobre materiales y productos. Acústica. Métodos de conservación y manipulación de productos: Productos a conservar. Principales métodos y técnicas de conservación. Riesgos sanitarios de inadecuadas conservaciones de productos. Principios básicos de manipulación.</p>
<p>Seleccionar y aplicar el procedimiento de actuación ante una situación dada de siniestro o accidente</p>	<p>Establecer la importancia de un siniestro de manera objetiva. Ante un caso concreto de siniestro, elegir los medios adecuados de respuesta a desarrollar, en función del tipo y naturaleza del mismo. Identificar y poner en práctica eficazmente los procedimientos de actuación en casos de siniestro. Aplicar correctamente medidas sanitarias básicas de primeros auxilios en caso de accidente.</p>	<p>c) Seguridad. A partir de una caracterización de un lugar de trabajo en funcionamiento:</p>
<p>Establecer las condiciones higiénico-sanitarias en las que se desarrolla la actividad profesional.</p>	<p>Identificar los objetivos de higiene y de calidad ambientales. Reconocer las zonas de riesgo higiénico-sanitario. Identificar los fenómenos de degradación y definir sistemas de protección. Describir adecuadamente las condiciones técnico-ambientales relativas al acondicionamiento del aire, luminosidad, ergonomía postural y condiciones acústicas de una situación concreta de oficina.</p>	<p>Detectar los lugares/actividad de mayor potencialidad de riesgo. Detectar las instalaciones/actuaciones a vigilar. Elaborar una relación de medios de intervención necesarios. Dado un sistema de alarma o alerta: Identificar los dispositivos. Verificar su correcto funcionamiento y emplazamiento. Transmitir las anomalías detectadas en el sistema. A partir de la puesta en marcha de un sistema de alarma anti-incendios. realizar de modo simulado la secuencia de actuaciones a desarrollar. Realizar de modo simulado la ejecución material de técnicas sanitarias básicas de primeros auxilios.</p>

///...4.-



2210

Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

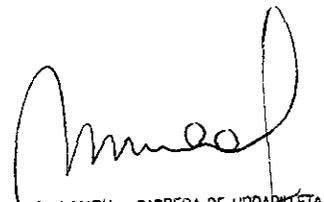
...///4.-

		<p>Para situaciones de oficina en las que ha sido alterada la correcta ubicación del equipamiento y fuentes de luminosidad: Reubicar las fuentes luminosas de forma que se solucionen los problemas previamente detectados. Reorganizar la ubicación de los equipos, mesas, sillas, ordenadores y otros medios y/o equipamientos, de modo que se mejoren las deficiencias ergonómico-posturales previamente detectadas. Elaborar una relación de posibles mejoras adicionales en relación a otros factores técnicos de ambiente: acústicos, de ventilación, de temperatura u otros.</p>
--	--	---



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

  
MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

  
PROF. MARÍA I. CABRERA DE URDAPILETA  
Ministro de Educación



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

2210

ANEXO V DE LA RESOLUCIÓN M. ED. N° /06

Datos de la ocupación: Formación Laboral

Denominación de la figura profesional:

**AUXILIAR DE FAMILIA ESPECIALIZADOS EN CUIDADOS ORIENTADO A LA ATENCIÓN DE PERSONAS.**

Familia profesional: **Salud y Ambiente**

Competencia general

El Auxiliar de Familia Especializado en Cuidados orientado a la atención de personas estará capacitado para desempeñarse en el proceso de producción de servicios dentro del área de la salud. Será capaz de proporcionar cuidados de asistencia básica a niños, ancianos y discapacitados. Asimismo será capaz de identificar las necesidades del asistido, garantizando la cobertura de las mismas en los ámbitos físico, y social, y en aspectos tales como alimentación, higiene, cumplimiento de prescripciones medicas, entre otras

### REFERENTE FORMATIVO

#### Itinerario formativo

- |   |           |            |
|---|-----------|------------|
| • Contextualización del Campo Profesional | Treinta   | (30) horas |
| • Cuidados de Salud                       | Cincuenta | (50) horas |
| • Higiene y confort                       | Cincuenta | (50) horas |

#### Duración

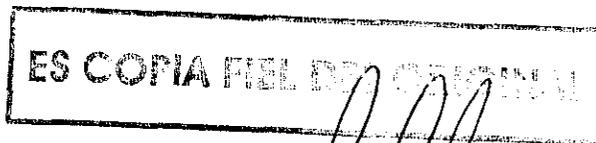
- |                         |                |             |
|-------------------------|----------------|-------------|
| 1. Contenidos prácticos | Ochenta        | (80) horas  |
| 2. Contenidos teóricos  | Cincuenta      | (50) horas  |
| 3. Duración total       | Ciento treinta | (130) horas |

#### Requisitos de asistencia a los Módulos

Deberán cumplir con el 75% de asistencia al Módulo, El no cumplimiento, llevará al recursado del mismo.

#### Requisitos de acceso del alumnado

1. Nivel académico: recomendable, escolaridad primaria o equivalente
2. Experiencia profesional: no se requiere experiencia profesional previa
3. Condiciones físicas: deberá presentar certificado de aptitud psico-física emitido por autoridad competente, a fin de que pueda desempeñar las actividades o tareas del curso.



MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

Prof. MARIA CABRERA DE URDAPILLETA  
Ministro de Educación

///...2.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

...//2.-

**MÓDULO 1:**

• **Contextualización del Campo Profesional**

**OBJETIVO:** El Auxiliar de familia especializado en cuidados orientado a la atención de personas podrá identificar los procedimientos intervinientes en la atención de personas. Reconocer características psicofísicas de acuerdo con etapas evolutivas y/o condiciones de salud, enfermedad. Identificar las propias dificultades que pueden generarse en la relación con el asistido y su entorno familiar o institucional. Promover actitudes y hábitos saludables. Analizar el rol profesional y su responsabilidad social.

**DURACIÓN:** Treinta (30) horas.

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACION	CONTENIDOS
Identificar los procedimientos intervinientes en la atención de personas	Enumera los pasos a seguir en la atención de personas.	El rol del cuidador de personas. Relación con el área de la salud. La atención ambulatoria. La familia y las instituciones como ámbitos del desempeño profesional.
Reconocer características psicofísicas de acuerdo con etapas evolutivas y/o condiciones de salud/enfermedad	Describe las etapas evolutivas, discapacidades psicofísicas y características de enfermedades más frecuentes.	Sus características. Organización y dinámica. Clasificación de procedimientos y técnicas utilizadas para el cuidado de personas.
Identificar las propias dificultades que pueden generarse en la relación con el asistido y su entorno familiar o institucional	Selecciona estrategias para abordar situaciones problemáticas.	Concepción del proceso salud-enfermedad. Características psicofísicas de las distintas etapas evolutivas del ciclo vital.
Promover actitudes y hábitos saludables	Describe medidas de prevención.	El cuerpo humano: sus distintas representaciones (biológica y simbólica).
Analizar el rol profesional y su responsabilidad social	Reconoce en su actividad profesional las implicancias e importancia socio-familiares. Identifica las consecuencias éticas de sus acciones.	Discapacidades: distintos tipos Enfermedades frecuentes. Enfermedades terminales. La comunicación: función y tipos. Emisor-Receptor. Problemas en la comunicación. El uso de la voz. Comunicación no verbal. Normas de bioseguridad. Rol profesional e inserción laboral. Características del mundo laboral actual. Ética y deontología profesional. La prevención primaria y secundaria de la salud.

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

MARCELO JAVIER BOGOY  
Jefe División Archivo

Prof. MARIA I. CABRERA DE URDAPILETA  
Ministra de Educación



2210

Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

...///3.-

**MÓDULO 2:****Cuidados de Salud**

**OBJETIVO:** El Auxiliar de familia especializado en cuidados orientado a la atención de personas podrá detectar los cambios físicos y psíquicos más elementales y comunicarlos. Controlar la medicación prescrita con extrema vigilancia. Realizar las tareas de movilidad del asistido con comodidad y seguridad. Proponer la reordenación de espacios y medios de uso habitual de los asistidos.

**DURACIÓN:** Cincuenta (50) horas.

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACION	CONTENIDOS
Detectar los cambios físicos y psíquicos más elementales y comunicarlos	Elabora un listado conteniendo los datos de centros asistenciales para casos de emergencia. Solicita con rapidez y responsabilidad los servicios médicos necesarios. Practica primeros auxilios domiciliarios.	El cuerpo humano: fisiología, deficiencias físicas y psíquicas. Nociones básicas de Puericultura. Movilización de enfermos. Normas generales.
Controlar la medicación prescrita con extrema vigilancia	Comprueba que el medicamento es el adecuado. Realiza con eficacia la provisión de los medicamentos necesitados por el asistido, atendiendo a las condiciones de conservación y fechas de vencimiento. Administra con responsabilidad los medicamentos, respetando el horario y dosis exactas.	La prevención de accidentes: caídas, quemaduras, intoxicaciones, atragantamientos, pequeñas heridas. Socorrismo básico. Actuaciones ante situaciones de emergencia.
Realizar las tareas de movilidad del asistido con comodidad y seguridad	Comprueba si la movilización o transporte no están contraindicados para el asistido, alentándole a participar y a ayudar en la medida de sus posibilidades.	Respiración artificial. Inmovilización de fracturas. Control de signos vitales: temperatura, respiración, tensión arterial. Incontinencias. Infecciones. Estreñimiento. Vendajes y apósitos. Enfermedades habituales en el anciano y en el niño. Conceptos básicos de farmacología: usos habituales de los medicamentos, normas básicas de administración. Accidentes medicamentosos.

ES COPIA DEL ORIGINAL

MARCELO JAVIER BOUUY  
Jefe División Archivo

///...4.-

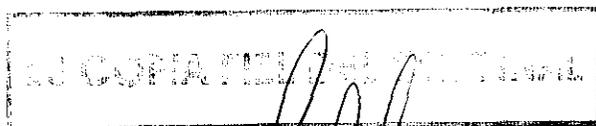


Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

...///4.-

<p>Proponer la reordenación de espacios y medios de uso habitual de los asistidos</p>	<p>Realiza la movilidad en forma suave y continua al asistido, evitando la brusquedad y adoptando una postura correcta para mayor eficacia.</p> <p>Ayuda a cumplimentar la realización de tablas de ejercicios físicos adecuados para estas personas.</p> <p>Acompaña al asistido a centros de rehabilitación para cumplimentar ejercicios respetando los horarios marcados.</p> <p>Aplica las normas de seguridad en el manejo de sillas de ruedas.</p> <p>Utiliza los principios básicos de mecánica corporal al levantar y acostar al asistido, previniendo distensiones, fatiga y lesiones.</p>	
---	---	--

Handwritten initials and signature on the left side of the page.



MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

Prof. MARIA I. CABRERA DE URDAPILLETA  
Ministro de Educación

///...5.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

.../15.-

ES COPIA DEL ORIGINAL

2210

MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

**MÓDULO 3:**

• **Higiene y confort**

**OBJETIVO:** El Auxiliar de familia especializado en cuidados orientado a la atención de personas podrá interpretar demandas escritas y/u orales provenientes de familiares y/o asistidos. Programar las actividades de higiene del asistido en relación con otras actividades. Identificar los productos necesarios para la higiene personal. Realizar la higiene del asistido según características etáreas y condiciones físicas del mismo. Resguardar el estado físico del asistido en las actividades de higiene poniendo en juego medidas de prevención y seguridad. Brindar asistencia durante los cambios de vestimenta de acuerdo con características y necesidades del asistido. Propiciar condiciones confortables del entorno del asistido, según características etáreas y condiciones psicofísicas.

**DURACIÓN:** Cincuenta (50) horas.

CAPACIDAD	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
Interpretar demandas escritas y/u orales provenientes de familiares y/o asistidos	Confecciona un listado de horarios para la realización de actividades de aseo, según consignas familiares y/o profesionales.	La higiene y el aseo: su relación con la salud. Anatomía del cuerpo humano.
Programar las actividades de higiene del asistido en relación con otras actividades	Cumple con los horarios y las rutinas diarias programadas.	Conocimiento de los productos de limpieza e higiene personales.
	Confecciona un listado de horarios de actividades de higiene, articulando las anteriores con las de alimentación y recreación.	Tipos, productos, instrumentos y técnicas de higiene personal. Provisión y adquisición de productos y su organización.
Identificar los productos necesarios para la higiene personal	Elabora listas con los diferentes tipos de productos utilizados en cada labor.	El aseo personal: baño, ducha. El baño con inmobilizados. Lavado y cuidado de las diferentes partes del cuerpo. El baño de bebés y niños.
	Verifica necesidades de aprovisionamiento. Ordena productos según tipología y usos, teniendo en cuenta medidas de seguridad.	Procedimientos de higiene vinculados a la evacuación según características y condiciones físicas.
Realizar la higiene del asistido según características etáreas y condiciones físicas del mismo	Reconoce el estado físico y las necesidades específicas de higiene que ofrecen las distintas partes del cuerpo de los asistidos.	Prevención de accidentes domésticos en la realización de cuidados higiénicos y aseo del asistido.
	Selecciona los productos más adecuados para la higiene, limpieza y desinfección.	Normas de seguridad e higiene, generales y específicas, en el trato con los asistidos.

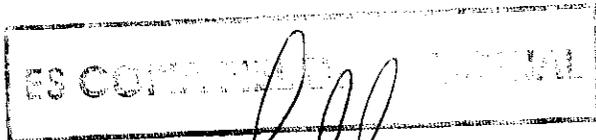
///...6.-

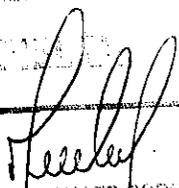


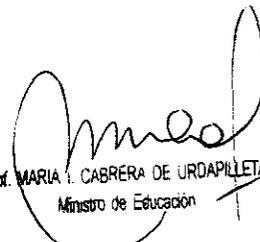
Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

...///6.-

	Respetar normas de buen trato y cortesía considerando la privacidad y la intimidad del asistido.	Medidas preventivas y de autoprotección tanto para el asistente como para el asistido.
Resguardar el estado físico del asistido en las actividades de higiene poniendo en juego medidas de prevención y seguridad	Cumple medidas de seguridad y prevención al asearlo tanto como al movilizarlo y durante el cambio de ropas.	
Brindar asistencia durante los cambios de vestimenta de acuerdo con características y necesidades del asistido	Selecciona ropas, calzados según condiciones climáticas, de comodidad y preferencias del asistido.	
Propiciar condiciones confortables del entorno del asistido, según características etáreas y condiciones psicofísicas	Genera las condiciones ambientales pertinentes y agradables (temperatura, luminosidad, abrigo) para una adecuada realización de distintas actividades. Moviliza al asistido en forma suave y continua, evitando la brusquedad y procura que adopte una postura correcta.	



  
MARCELO JAVIER GODOY  
Jefe División Archivo  
M.E.

  
Prof. MARIA I. CABRERA DE URDAPILLETA  
Ministro de Educación



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

2210

ANEXO VI DE LA RESOLUCIÓN M. ED. N° /06

Datos de la ocupación: Formación Laboral

Denominación de la figura profesional:

**AUXILIAR EN DISEÑO BASICO DE OBJETOS ARTESANALES Y MUEBLES**

Familia profesional: **Construcción**

Competencia general

El auxiliar en diseño de objetos artesanales y muebles estará capacitado para desempeñarse en el marco de un equipo de trabajo o en forma individual, bajo supervisión para resolver muebles y objetos artesanales de baja complejidad utilizando criterios básico de diseño, mantener su equipo de trabajo, interpretar de manera eficiente y segura las documentaciones técnicas relativas a planos de construcción de artesanías y/o muebles.

**REFERENTE FORMATIVO**

**Itinerario formativo**

- Elaboración de croquis y planos de carpintería y mueble Ochenta (80) horas.

**Duración:**

- |                          |           |             |
|--------------------------|-----------|-------------|
| 1. Contenidos prácticos: | Cincuenta | (50) horas  |
| 2. Contenidos teóricos:  | Treinta   | (30) horas. |
| 3. Duración total:       | Ochenta   | (80) horas. |

**Requisitos de asistencia al Módulo**

Deberán cumplir con el 75% de asistencia al Módulo, El no cumplimiento, llevará al recursado del mismo.

**Requisitos de acceso del alumnado**

1. Nivel académico: recomendable, escolaridad primaria o equivalente
2. Experiencia profesional: no se requiere experiencia profesional previa
3. Condiciones físicas: deberá presentar certificado de aptitud Psico-física emitido por autoridad competente, a fin de que pueda desempeñar las actividades o tareas del curso.

ES COPIA FIDEL

MARCELO JAVIER  
Jefe División Técnico  
M.E.

Prof. MARIA I. CABRERA DE LIBRAPILLETTA  
Ministro de Educación

///...2.-



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

...//2.-

**MÓDULO 1.**

• **Elaboración de croquis y planos de objetos Artesanales y muebles**

**OBJETIVO:** Al concluir el presente módulo el alumno será capaz de diseñar un objeto artesanal y/o mueble de baja complejidad con conceptos estéticos y funcionales básicos.

**DURACIÓN:** Ochenta (80) horas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION	CONTENIDOS TEÓRICO-PRÁCTICOS
Representar gráficamente objetos artesanales y/o muebles	Recopilar los datos básicos referentes a dimensiones y materiales necesarios para la realización de objetos artesanales y/o muebles. Efectuar mediciones y toma de datos para la construcción de productos artesanales y/o muebles. Definir qué es un croquis y su utilidad como elemento de comunicación para comprender y producir un mueble. Realizar croquis simples en dos dimensiones (a mano alzada y/o con herramientas básicas de dibujo), reflejando en ellos la información necesaria para la comprensión. Acotar los croquis respetando las normas correspondientes.	Útiles y herramientas de Dibujo Técnico. Tablero y regla paralela. Escuadras de 60° y 45°. Uso y aplicaciones Figuras geométricas simples. Ejercitación grafica. Acotación. Nociones básicas- uso e importancia- elementos componentes- Valor numérico. Sistema métrico decimal. Ejercitación Croquis y boceto. Normalización. Conceptos. Usos. Croquis dimensional. Proyecto. Definición Concepto- Factores- Camino proyectual: Trayecto de Creación y trayecto

ES COPIA FIDEL DEL ORIGINAL

MARCELO DAVID ...  
Jefe División Archivo  
M.E.



2210

Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

<p>Realizar diseños de objetos artesanales y/o muebles de baja complejidad</p>	<p>Analizar la situación de uso de un objeto artesanal y/o mueble en relación con un posible usuario. Analizar y determinar las funciones que cumplirá un objeto artesanal y/o mueble según las necesidades que generan su diseño. Resolver el diseño de acuerdo a la determinación de dimensiones y tipo de material, adecuado a la función y características del objeto artesanal y/o mueble. Establecer una intención de diseño que guíe todo el proceso de proyecto y construcción del objeto artesanal y/o mueble. Resolver diseños considerando las partes del cuerpo humano (medidas y movimientos) que interactúan con el objeto artesanal y/o mueble.</p>	<p>de Realización Diseño. Concepto. Que es diseñar? La intención de diseño. Originalidad y Creatividad. Objeto y cuerpo humano. Adaptación del objeto al cuerpo del usuario. Medidas humanas relevantes. Acercamiento pragmático a la resolución dimensional. Funciones del objeto. Análisis de uso. Características derivadas de la función. Comprobaciones. La función estética. Control de calidad. Factores que influyen en la calidad en el propio proceso de elaboración de croquis de objetos y/o muebles. Costo de no calidad. Técnicas básicas de control de calidad. Normas de seguridad y salud laboral. Aplicación.</p>
--	--	---



*[Handwritten signature]*

**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**

*[Handwritten signature]*

JUAN DIEGO JAVIER GODDY  
Caja División Archivo  
A.E.

///...3.-



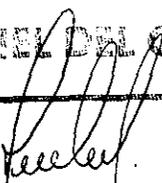
Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
República Argentina  
Ministerio de Educación

.../1/3.-

<p>Aplicar los criterios relacionados con la profesión, inherentes a la elaboración de croquis de objetos artesanales y/o muebles</p>	<p>Reconocer los riesgos existentes en las actividades de elaboración de croquis de objetos artesanales y/o muebles, especificando los medios de prevención y protección a tener en cuenta para la seguridad y salud en el trabajo. Efectuar las actividades propias de elaboración de croquis de objetos artesanales y/o muebles con pautas de responsabilidad, autonomía, trabajo en equipo, etc., que permitan desenvolverse correctamente en el lugar de trabajo.</p>	<p>Tipos de riesgos inherentes a los trabajos relativos a la elaboración de croquis y planos de objetos y muebles. Métodos de protección y prevención. Organización y distribución del trabajo. Técnicas de organización del propio trabajo relativas a la elaboración de croquis, causas más frecuentes que dificultan la eficaz evolución de las actividades. Secuenciación óptima de las diferentes operaciones implicadas. Racionalización de los medios disponibles. Optimización de los medios disponibles en la elaboración de los croquis. Respuesta ante contingencias. Situaciones problemáticas más frecuentes en el desarrollo de las actividades relativas a la elaboración de croquis de objetos artesanales y/o muebles. Interacción esporádica y habitual con otras personas implicadas en las actividades que le son propias al momento de realizar el diseño y croquizado. Relación con otras fases del proceso de producción de objetos artesanales y/o muebles.</p>
---	---	---



**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**

  
MARCELO JAVIER GUALDY  
Jefe División Archivo  
M.E.

  
Prof. MARIA I. CABRERA DE URCAPILETA  
Ministro de Educación