

VIEDMA, 23 DE AGOSTO DE 2011

VISTO:

El Expediente N° 139902-EDU-10 del Registro del Ministerio de Educación- Consejo Provincial de Educación, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el mismo se tramita la aprobación de Proyectos Curriculares de Formación Profesional;

Que mediante Resolución N° 13/07 del Consejo Federal de Educación se aprueba el Documento “Títulos y Certificados de la Educación Técnico Profesional”;

Que en la mencionada normativa se establecen criterios generales para el establecimiento de la Certificaciones de Formación Profesional;

Que por intermedio de Resolución N° 115/10 del Consejo Federal de educación se aprueba el Documento “Lineamientos y criterios para la organización institucional y curricular de la Educación Técnico Profesional correspondiente a la Formación Profesional”;

Que en la mencionada normativa se establecen criterios generales para el desarrollo institucional y la organización curricular de las Certificaciones de Formación Profesional;

Que en el marco de los lineamientos políticos educativos provinciales, se considera relevante la planificación e implementación de trayectorias formativas mediante la tipología de Formación Profesional;

Que las mencionadas ofertas estarán destinadas a requerimientos y demandas del sector socio productivo, revalorizando las acciones de articulación entre éste y el sistema formador;

Que es necesario definir las acciones orientadas a la organización del cursado en función del perfil de los destinatarios y de las especificidades del trayecto formativo;

POR ELLO:

EL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN  
RE S U E L V E:

ARTICULO 1°.- APROBAR, a partir del ciclo lectivo 2011, el Proyecto Curricular de la Certificación de Formación Profesional Inicial: “Auxiliar en Producción Porcina” que como Anexo I forma parte integrante de la presente Resolución.-

ARTICULO 2°.- DETERMINAR que el Certificado de Formación Profesional Inicial a otorgar será: “Auxiliar en Producción Porcina”.-

ARTICULO 3°.- ESTABLECER que las instituciones que ofrezcan la Certificación Profesional, podrán determinar: la modalidad de las horas del cursado (semanal, quincenal, mensual, entre otros), teniendo en cuenta tanto el perfil de los destinatarios, como la organización de los docentes; garantizando en la mencionada distribución el cumplimiento efectivo de la carga horaria total del módulo correspondiente.

ARTICULO 4°.- REGISTRAR, comunicar a través de la Dirección de Nivel Superior a los interesados y archivar.-

RESOLUCION N° 2241

EyT/dam.-

Prof. Amira NATAINE - Vocal Gubernamental  
a cargo de Presidencia

Fabiana Beatriz SERRA - Secretaria General

## ANEXO I - RESOLUCIÓN N° 2241

CERTIFICACION DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL: “Auxiliar en Producción Porcina”.
FAMILIA PROFESIONAL: Agropecuaria.
NIVEL DE CERTIFICACIÓN: II.
CANTIDAD DE HORAS: 200 horas reloj.

### **FUNDAMENTACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:**

Es innegable la importancia de la producción porcina en la actividad económica ya que genera movilidad de recursos económicos y fomenta las oportunidades de empleo.

Es por ello, que resulta importante promover la capacitación de recursos humanos con el fin de responder a las demandas del contexto socio-productivo y fortalecer las instancias técnicas vinculadas a la producción porcina. Esto contribuirá favorablemente en los niveles de calidad de producción como también en la disminución de riesgos de pérdidas económicas.

### **PERFIL PROFESIONAL:**

Esta Certificación brindará los conocimientos necesarios para asistir y contribuir en la crianza porcina, teniendo en cuenta el proceso que ello requiere como el bienestar general del animal, alimentación, sanidad y realización de la actividad en instalaciones adecuadas. Dichas capacidades permitirán un desarrollo competente en los aspectos referidos a la producción porcina, en condiciones de sustentabilidad, rentabilidad y calidad, acordes a lo requerido por el mercado económico.

### **COMPETENCIAS DEL PERFIL PROFESIONAL:**

- Asistir a productores, técnicos y/ o profesionales en tareas vinculadas al manejo de una explotación porcina;
- Desempeñarse adecuadamente en los diferentes sectores que conformen una explotación porcina;
- Aplicar técnicas que posibiliten la optimización del uso de los recursos disponibles en el predio y en el entorno rural;
- Efectuar tareas de mantenimiento general y de reparaciones sencillas de las instalaciones, herramientas y equipos utilizados en el proceso productivo;
- Construir instalaciones sencillas y obras menores de infraestructura predial como refugios o parideras;
- Gestionar la adquisición y almacenamiento de insumos destinados a la producción porcina;
- Aplicar diferentes técnicas de manejo de cerdos, de acuerdo a sus categorías;
- Contribuir en el cuidado y buen estado de salud del animal;
- Producir y suministrar alimentos destinados al animal, según su fase productiva;
- Realizar informes sobre actividades y situaciones productivas;
- Aplicar normas de seguridad e higiene en el trabajo y de protección del medio ambiente.

**REQUISITOS DE INGRESO:**

El ingresante a esta Certificación deberá tener educación primaria completa.

**CERTIFICACIÓN A OTORGAR:**

El alumno/a que haya acreditado la totalidad de los módulos del itinerario formativo, recibirá la certificación de la calificación profesional de: “Auxiliar en Producción Porcina”

**ORGANIZACIÓN CURRICULAR:**

La estructura curricular de este itinerario formativo consta de los siguientes módulos:

<b>MÓDULO</b>	<b>CARGA HORARIA</b>
Introducción a producción y crianza porcina.	20
Manejo de la producción porcina.	20
Instalaciones y equipamiento.	20
Nutrición animal.	20
Sanidad y enfermedades.	20
Seminarios específicos.	10
Prácticas profesionalizantes.	90
Total	200 horas reloj

**CONTENIDOS DE LOS MODULOS:**

Esta descripción presenta aquellos contenidos que podrían desarrollarse en el transcurso de las actividades formativas. La misma no indica secuencia, será el equipo docente a cargo de cada módulo quienes resuelvan en qué momento y a través de qué actividades los desarrollará.

**-Introducción a la producción y crianza porcina:** Ganado porcino, origen de la especie. Razas más importantes en Argentina y en la región. Evolución de la actividad. Importancia socio-económica. Principales dificultades en el sector. Características principales, líneas maternas y paternas. Cruzamiento, híbridos. Fisiología del aparato reproductor del macho y de la hembra. Sincronización e inducción de celos: métodos hormonales y no hormonales. Criterios de tipo reproductivo, alimenticio y sanitario. Diferentes productos y su calidad provenientes de la producción porcina. Descripción y principales características del cerdo utilizado para la producción de carne, diferentes categorías (lechón, capón, cachorra, madre, padrillo). Técnicas para su agrupamiento (edad, peso, destino). Distintos sistemas de producción porcina.

**-Manejo de la producción porcina:** Extensivo, intensivos mixto. Conceptos básicos sobre manejo, reproducción y crianza. Variables a considerar en cada sistema, ventajas y desventajas. Métodos de contención, utilización de mordaza, cepo, sogas, maneadas. Método de volteo. Normas de seguridad para personas y animales. Manejo de registro de datos básicos. Fisiología de la gestación, duración, etapas, requerimientos nutricionales, cantidad, calidad, estado físico. Suministro de alimentos y agua a la hembra gestante. Requerimientos de los lechones. Manejo del recién nacido. Registro e informes.

**-Instalaciones y equipamiento en la actividad porcina:** Confección de alambrados e instalaciones, parideras, comederos, bebederos, refugios, tecnología a utilizar. El silo tradicional, silo bolsa. Materiales, ventajas y desventajas. Perímetro y periodo de cría y recría. Carros Maquinaria e implementos utilizados en la elaboración de alimentos, su manipulación y mantenimiento. Equipamientos para racionar (mixer, molidoras, aplastadoras). Balanzas, tipos y funcionamiento. Mantenimiento básico de las instalaciones, equipos y herramientas.

**-Nutrición del animal porcino.** Importancia de una buena alimentación. Características básicas de cada alimento. Requerimiento de agua. Principales fuentes proteicas y energéticas. Tipos de raciones: líquidas y sólidas. Cálculo de raciones de acuerdo a la categoría. Materias primas para elaboración de balanceados, de origen vegetal y animal. Existencias a escala regional. Rutina de alimentación, su importancia. Determinación de raciones en función de su costo y calidad. Preparación básica de raciones manual y mecánica (molido, aplastado, partido, picado, mezclado de los diferentes componentes). Pesaje de los componentes. Complementación según categoría. Suministro de raciones: a voluntad (manual, automática). Comederos: distintos tipos.

**-Sanidad y enfermedades.** Nociones sobre las principales enfermedades que afectan a los cerdos en sus diferentes categorías. Sus formas de prevención. La sanidad en los distintos tipos de explotaciones. Bioseguridad en los criaderos y explotaciones porcícolas. ABC de buenas prácticas y bienestar animal en porcinos. Producción y preservación ambiental. Profilaxis: vacunaciones, aplicaciones y fundamentos. Manipulación de medicamentos y vacunas. Condiciones de las instalaciones para el aislamiento. Observación, seguimiento y registro de los animales enfermos. Productos para desinfección y procedimientos. Manejo de productos orgánicos e inorgánicos. Condiciones de almacenamiento de las materias primas. Control de las premezclas y alimentos (vencimiento, humedad, limpieza). Normas higiénico- sanitarias exigidas por el SENASA. Medidas de seguridad e higiene personal. Elementos y equipos de protección personal y animal. Registro e informes.

**-Seminarios específicos.** De acuerdo al mapa curricular, la institución podrá implementar seminarios específicos como: Administración de explotaciones familiares. Asociativismo. Producción para autoconsumo.

**-Prácticas profesionalizantes.** En éste módulo se desarrollarán las actividades formativas orientadas a la aplicación de los conocimientos adquiridos en los espacios curriculares. Asimismo, se llevarán a cabo acciones relacionadas a: uso y manejo de un conjunto de instalaciones y medios de producción mínimos que intervienen habitualmente en la producción porcina. Observación y prácticas en campo de las instalaciones utilizadas en la crianza y producción porcina, apreciación de las diferentes etapas evolutivas (gestación, parto, lactancia, recría, engorde a campo, confinado). Elaboración de alimentos. Instalaciones para el tratamiento de efluentes. Equipamiento para prevención de accidentes de acuerdo con las normas de seguridad e higiene para este tipo de explotación.