



## RESOLUCIÓN N° 008

### SANTA ROSA, 15 de marzo de 2023

#### VISTO:

El Expediente N° 181/2022, registro de la Facultad de Ciencias Veterinarias, caratulado: "Creación del Colegio Preuniversitario Agropecuario de la Universidad Nacional de La Pampa Colegio Agropecuario Realicó"; y

#### CONSIDERANDO:

Que, el 14 de diciembre de 2021, se suscribió un Convenio Marco entre la Universidad Nacional de La Pampa y la Fundación Sociedad Rural Argentina.

Que mediante la Resolución N° 058/2022 del Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa se autorizó al Decano a suscribir un Convenio particular entre la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLPam y la Fundación Sociedad Rural Argentina.

Que en la Cláusula Primera de dicho Convenio Particular, la Fundación se compromete a gestionar la conformidad de los órganos sociales correspondientes, y la Facultad a gestionar la conformidad de la Universidad para: (i) iniciar acciones para que la Fundación transfiera a la Universidad: (a) el Colegio Agropecuario de Realicó; (b) el internado; (c) el inmueble y d) los contratos laborales y/o personal que preste servicios en el inmueble y cuyo vínculo se encuentre vigente al momento de la firma de ese traspaso. La Fundación se compromete a poner a consideración de los órganos sociales la transferencia del inmueble a la Universidad con el cargo correspondiente. Mientras se llevan adelante esos procesos la Fundación podrá suscribir con la Universidad un contrato de comodato gratuito que autorice el uso del inmueble referido. (ii) La transferencia proyectada se encuentra condicionada a que a) los órganos institucionales y gubernamentales correspondientes así lo autoricen suscribiendo los documentos públicos y privados que fueran necesarios a tales fines y b) el financiamiento para el normal funcionamiento se encuentre garantizado.

Que la Cláusula Segunda del Convenio de referencia se establece el compromiso, hasta tanto se acuerden los términos de la transferencia definitiva, de la Facultad a participar en la gestión en conjunto con la Fundación Sociedad Rural Argentina, el internado y el inmueble, dando su apoyo a los planes y proyectos que la fundación ponga a su consideración, prestando asesoramiento o consultoría en aquellas tareas que lo demandaren y sean de su competencia; asimismo, contribuirá a la formación y perfeccionamiento del personal, técnicos/as, profesionales, docentes y estudiantes, conforme las necesidades de cada caso.

Que por la Resolución N° 230/2022, el Consejo Superior resuelve crear el Colegio



## Corresponde Resolución N° 008/2023

Pre Universitario Agropecuario de la Universidad Nacional de La Pampa “Colegio Agropecuario de Realicó”, como dependencia de la Facultad de Ciencias Veterinarias, dentro de la órbita de la UNLPam.

Que en el Artículo 2° de la mencionada Resolución se autoriza la transferencia del Colegio Agropecuario Realicó como dependencia de la Facultad de Ciencias Veterinarias, dentro de la órbita de la Universidad Nacional de La Pampa, supeditado a la obtención del financiamiento específico para su normal funcionamiento y a la transferencia o cesión definitiva del inmueble en el que actualmente funciona el Colegio.

Que mediante el Artículo 1° de la Resolución N° 624/2022 la Secretaría de Políticas Universitarias resuelve asignar y transferir a la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PAMPA la suma de CUATROCIENTOS VEINTICUATRO MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS OCHO PESOS (\$ 424.364.608,00), con destino específico a financiar las necesidades de gastos corrientes, tendientes al desarrollo del Ciclo Básico del “COLEGIO PREUNIVERSITARIO AGROPECUARIO REALICÓ”.

Que, asimismo, el Artículo 2° del acto resolutivo mencionado *ut supra*, resuelve establecer que la transferencia ordenada en el Artículo 1° quedará sujeta a la obtención, por parte de la Universidad, del reconocimiento oficial y consecuente validez nacional de la orientación Técnico/a Agropecuario del Colegio Preuniversitario Agropecuario Realicó de la Universidad Nacional de La Pampa, a través de la correspondiente Resolución Ministerial.

Que el 1° de febrero del 2023, se firmó *Ad Referéndum* del Consejo Superior un convenio de donación, cesión del Colegio Realicó y comodato, donde se establecen las condiciones de la transferencia al ámbito de la UNLPam.

Que la Secretaría Académica de la Universidad Nacional de La Pampa sugiere la elaboración del texto ordenado para el Nivel de la Educación Secundaria donde se unifiquen los diseños curriculares existentes y el marco de referencia aprobado por Resolución del Consejo Federal de Educación N° 115/2007 (Anexo I), para el Ciclo Básico y Ciclo Orientado.

Que la Facultad de Ciencias Veterinarias elaboró un Plan de Estudios que contempla la sugerencia de la Secretaría Académica de la UNLPam y los compromisos asumidos en los respectivos convenios por la UNLPam y la Facultad de Ciencias Veterinarias.

Que existe informe favorable de la Secretaría Académica de la UNLPam.

Que el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Veterinarias mediante la Resolución N° 023/2023 refrendó en todos sus términos la Resolución N° 019/2023 del Decano *Ad referéndum* de dicho Cuerpo, por la que solicita al Consejo Superior de la UNLPam aprobar el Plan de Estudios del Colegio Preuniversitario Agropecuario de la Universidad Nacional de La Pampa “Colegio Agropecuario Realicó”.



## Corresponde Resolución N° 008/2023

Que, en virtud de lo expuesto, corresponde al Consejo Superior resolver sobre la cuestión, pero a los efectos de no demorar el trámite y dado que se cuenta con Despacho favorable de la Comisión de Enseñanza e Investigación mediante la Recomendación N° 33/2023, se procede al dictado de la presente Resolución N° 092/2023 dictada *Ad referéndum* de este Cuerpo.

Que en Sesión Ordinaria del día de la fecha se aprueba por unanimidad el tratamiento sobre tablas del proyecto el que, puesto a consideración del Cuerpo, resulta aprobado de la misma manera.

**POR ELLO,**

**EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PAMPA**

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO 1°:** Ratificar Resolución N° 092/2023 del Rectorado de la Universidad Nacional de La Pampa dictada *Ad Referéndum* del Consejo Superior que como Anexo forma parte de la presente Resolución.

**ARTÍCULO 2°:** Regístrese, comuníquese. Pase a conocimiento de la Secretaría Académica de la UNLPam, de la Secretaría Económico Administrativa, de la Prosecretaría de Comunicación Institucional de la UNLPam para su difusión y de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLPam. Cumplido, archívese.

Secretaría de Consejo Superior  
y Relaciones Institucionales  
Universidad Nacional de La Pampa

Presidencia  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de La Pampa



## Corresponde Resolución N° 008/2023

### ANEXO



## RESOLUCIÓN N° 092

SANTA ROSA, 3 de marzo de 2023

### VISTO:

El Expediente N° 181/2022, registro de la Facultad de Ciencias Veterinarias, caratulado: "CREACION DEL COLEGIO PREUNIVERSITARIO AGROPECUARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PAMPA COLEGIO AGROPECUARIO REALICO" y

### CONSIDERANDO:

Que, el 14 de diciembre de 2021, se suscribió un Convenio Marco entre la Universidad Nacional de La Pampa y la Fundación Sociedad Rural Argentina.

Que mediante la Resolución N° 058/2022 del Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa se autorizó al Decano a suscribir un Convenio particular entre la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLPam y la Fundación Sociedad Rural Argentina.

Que en la Cláusula Primera de dicho Convenio Particular, la Fundación se compromete a gestionar la conformidad de los órganos sociales correspondientes, y la Facultad a gestionar la conformidad de la Universidad para: (i) iniciar acciones para que la Fundación transfiera a la Universidad: (a) el Colegio Agropecuario de Realicó; (b) el internado; (c) el inmueble y d) los contratos laborales y/o personal que preste servicios en el inmueble y cuyo vínculo se encuentre vigente al momento de la firma de ese traspaso. La Fundación se compromete a poner a consideración de los órganos sociales la transferencia del inmueble a la Universidad con el cargo correspondiente. Mientras se llevan adelante esos procesos la Fundación podrá suscribir con la Universidad un contrato de comodato gratuito que autorice el uso del inmueble referido. (ii) La transferencia proyectada se encuentra condicionada a que a) los órganos institucionales y gubernamentales correspondientes así lo autoricen suscribiendo los documentos públicos y privados que fueran necesarios a tales fines y b) el financiamiento para el normal funcionamiento se encuentre garantizado.

Que la Cláusula Segunda del Convenio de referencia se establece el compromiso, hasta tanto se acuerden los términos de la transferencia definitiva, de la Facultad a participar en la gestión en conjunto con la Fundación Sociedad Rural Argentina, el internado y el inmueble, dando su apoyo a los planes y proyectos que la fundación ponga a su consideración, prestando asesoramiento o consultoría en aquellas tareas que lo demandaren y sean de su competencia; asimismo, contribuirá a la formación y perfeccionamiento del personal, técnicos/as, profesionales, docentes y estudiantes, conforme las necesidades de cada caso.

Que por la Resolución N° 230/2022, el Consejo Superior resuelve crear el Colegio Pre Universitario Agropecuario de la Universidad Nacional de La Pampa "Colegio Agropecuario de Realicó", como dependencia de la Facultad de Ciencias Veterinarias, dentro de la órbita de la UNLPam.

Que en el Artículo 2° de la mencionada Resolución se autoriza la transferencia del Colegio Agropecuario Realicó como dependencia de la Facultad de Ciencias Veterinarias, dentro de la órbita de la Universidad Nacional de La Pampa, supeditado a la obtención del





CONSEJO SUPERIOR

Universidad Nacional de La Pampa

2023

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA.

50° aniversario de la Nacionalización de la  
Universidad de La Pampa

## Corresponde Resolución N° 008/2023



RECTORADO

Universidad Nacional de La Pampa

2023:

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA

50° ANIVERSARIO DE LA NACIONALIZACIÓN DE LA  
UNIVERSIDAD DE LA PAMPA

## Corresponde Resolución N° 092/2023

financiamiento específico para su normal funcionamiento y a la transferencia o cesión definitiva del inmueble en el que actualmente funciona el Colegio.

Que mediante el Artículo 1° de la Resolución N° 624/2022 la Secretaría de Políticas Universitarias resuelve asignar y transferir a la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PAMPA la suma de CUATROCIENTOS VEINTICUATRO MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS OCHO PESOS (\$ 424.364.608,00), con destino específico a financiar las necesidades de gastos corrientes, tendientes al desarrollo del Ciclo Básico del "COLEGIO PREUNIVERSITARIO AGROPECUARIO REALICÓ".

Que, asimismo, el Artículo 2° del acto resolutivo mencionado *ut supra*, resuelve establecer que la transferencia ordenada en el Artículo 1° quedará sujeta a la obtención, por parte de la Universidad, del reconocimiento oficial y consecuente validez nacional de la orientación Técnico/a Agropecuario del Colegio Preuniversitario Agropecuario Realicó de la Universidad Nacional de La Pampa, a través de la correspondiente Resolución Ministerial.

Que el 1° de febrero del 2023, se firmó *Ad Referéndum* del Consejo Superior un convenio de donación, cesión del Colegio Realicó y comodato, donde se establecen las condiciones de la transferencia al ámbito de la UNLPam.

Que la Secretaría Académica de la Universidad Nacional de La Pampa sugiere la elaboración del texto ordenado para el Nivel de la Educación Secundaria donde se unifiquen los diseños curriculares existentes y el marco de referencia aprobado por Resolución del Consejo Federal de Educación N° 115/2007 (Anexo I), para el Ciclo Básico y Ciclo Orientado.

Que la Facultad de Ciencias Veterinarias elaboró un Plan de Estudios que contempla la sugerencia de la Secretaría Académica de la UNLPam y los compromisos asumidos en los respectivos convenios por la UNLPam y la Facultad de Ciencias Veterinarias.

Que existe informe favorable de la Secretaría Académica de la UNLPam.

Que el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Veterinarias mediante la Resolución N° 023/2023 refrendó en todos sus términos la Resolución N° 019/2023 del Decano *Ad referéndum* de dicho Cuerpo, por la que solicita al Consejo Superior de la UNLPam aprobar el Plan de Estudios del Colegio Preuniversitario Agropecuario de la Universidad Nacional de La Pampa "Colegio Agropecuario Realicó".

Que, en virtud de lo expuesto, corresponde al Consejo Superior resolver sobre la cuestión, pero a los efectos de no demorar el trámite y dado que se cuenta con Despacho favorable de la Comisión de Enseñanza e Investigación mediante la Recomendación N° 33/2023, se procede al dictado de la presente Resolución *Ad referéndum*.

POR ELLO:

EL RECTORADO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PAMPA *Ad Referéndum* del  
CONSEJO SUPERIOR  
RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Aprobar el Plan de Estudios del Colegio Preuniversitario Agropecuario de la



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

Universidad Nacional de La Pampa "Colegio Agropecuario Realicó", el que otorga el título de "Técnico/a en Producción Agropecuaria" y que como Anexo forma parte de la presente Resolución.

**ARTÍCULO 2°.-** Encomendar a la Secretaría de Consejo Superior y Relaciones Institucionales la tramitación de la ratificación de la presente Resolución.

**ARTÍCULO 3°.-** Regístrese, comuníquese. Pase a conocimiento de la Secretaría Académica de la UNLPam, de la Secretaría de Consejo Superior y Relaciones Institucionales, de la Secretaría Económico Administrativa, de la Prosecretaría de Comunicación Institucional de la UNLPam para su difusión y de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLPam. Disponer la carga de la presente en el Sitio Web de Actos Resolutivos de la Universidad Nacional de La Pampa. Cumplido, archívese.

Firmado  
digitalmente por  
Javier Torroba

Firmado  
digitalmente  
por María  
Marcela  
Domínguez

Mg. María Ema Martín  
Mg. Domínguez  
Universidad Nacional de La Pampa

Firmado  
digitalmente  
por  
Mg. María  
Ema  
MARTIN



CONSEJO SUPERIOR

Universidad Nacional de La Pampa

2023

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA.

50° aniversario de la Nacionalización de la  
Universidad de La Pampa

Corresponde Resolución N° 008/2023



RECTORADO

Universidad Nacional de La Pampa

2023:

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA  
50° ANIVERSARIO DE LA NACIONALIZACIÓN DE LA  
UNIVERSIDAD DE LA PAMPA

Corresponde Resolución N° 092/2023

## ANEXO PLAN DE ESTUDIOS

### 1. FUNDAMENTACIÓN GENERAL

#### 1.1. Marco político y normativo

La UNLPam establece mediante Resolución N° 230/2022 del Consejo Superior la creación del Colegio Preuniversitario de la UNLPam "Colegio Agropecuario Realicó". Dicha Resolución autoriza la transferencia del Colegio Agropecuario de Realicó, Instituto Fundación Sociedad Rural Argentina como dependencia de la Facultad de Ciencias Veterinarias dentro de la órbita de la Universidad Nacional de La Pampa.

El Artículo 16° de su Estatuto asume el compromiso de ajustar los planes de enseñanza "... a los más modernos principios pedagógicos". La tarea, por lo tanto, reconoce la importancia de volver a mirar nuestro hacer y afrontar el desafío de interpretar cuáles son las prioridades de todos y todas para dar lugar a una propuesta capaz de articular los intereses particulares y generales en un espacio complejo e inclusivo.

En tanto dependencia de la Facultad de Ciencias Veterinarias, en el marco de la Ley de Educación Técnico Profesional, la Ley de Educación Nacional N° 26.206/06 y la Resolución del Consejo Federal de Educación N° 15/2007 (Anexo I), se asume la responsabilidad de diseñar el plan de estudios del Colegio Agropecuario Realicó.

### 2. ENCUADRE DEL DISEÑO CURRICULAR

#### 2.1. Marco pedagógico

La Educación Técnico Profesional asume un diseño curricular basado en el desarrollo de capacidades que forman parte de la dinámica profesional expresada en los perfiles de formación. Esto implica un enfoque pedagógico curricular que busca el desarrollo en la persona de capacidades básicas, profesionales básicas y profesionales específicas.

Siguiendo el Documento Evaluación de Capacidades profesionales, en la Educación Técnico Profesional, en el Nivel secundario aprobado por Resolución N° 266/2015 del Consejo Federal de Educación, las capacidades permiten a la persona, al cabo del proceso formativo y a lo largo de su desarrollo profesional, manifestar la cualidad técnica y la cualidad profesional de la dinámica profesional.

Para desarrollar un diseño curricular de la Educación Técnica Profesional es necesario partir de la caracterización de estos tres tipos de capacidades.

Las **capacidades básicas** desarrolladas en la persona refieren a la concepción integradora y holística de su accionar como ciudadano. Tal como indica su nombre, están en la base de todo desempeño y, por lo tanto, tienen un valor en la formación general. Son, además, el soporte de las capacidades profesionales.

El diseño de la propuesta curricular considera:



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

- Las capacidades que refieren a los procesos cognitivos. Incluyen habilidades analíticas, creativas, asociativas y metacognitivas, para el razonamiento, entre otras.
- Las capacidades que refieren a un saber hacer, a una puesta en acto. Si bien suponen e implican saberes intelectivos y valorativos, se manifiestan en una dimensión pragmática.
- Las capacidades que refieren a la participación de la persona como miembro de un grupo en los ámbitos de referencia próximos y en contextos más amplios, no inmediatos a la cotidianeidad.
- Las capacidades que se refieren al aprendizaje autorregulado.

Las **capacidades profesionales básicas** resultan de un primer nivel de desagregación y especificación de las capacidades básicas. Contribuyen a la concepción profesional de la formación del técnico. Aluden a cuestiones generales y comunes a cualquier técnico con independencia de la especialidad.

A considerar:

- Interactuar y comunicar.
- Programar y organizar.
- Analizar críticamente.
- Procesar información.
- Resolver problemas.
- Controlar.
- Accionar.

Las **capacidades profesionales específicas** desarrolladas en la persona permiten la manifestación de la dinámica profesional propia de cada uno de los sectores profesionales. La identificación de cada una de estas capacidades se corresponde con el Perfil Profesional desarrollado.

Para el Perfil Profesional de técnico/a en producción agropecuaria la formulación de capacidades profesionales específicas se realiza siguiendo los siguientes lineamientos<sup>1</sup>:

- Articulan saberes diversos en unidades significativas: el conocimiento, el acceso y el uso de teorías e informaciones; el dominio de procedimientos y las habilidades y destrezas para aplicarlos en circunstancias diversas; el desarrollo de actitudes y la aplicación de valores y criterios de responsabilidad social en situaciones concretas.
- Movilizan e integran competencias fundamentales en relación con problemas específicos del campo profesional, tales como la capacidad de comunicarse, de razonar matemáticamente, de resolver problemas, de trabajar con otros, de trabajar con información, de gestionar recursos.
- Están abiertas a distintas contextualizaciones en función de las diferentes realidades sociales y productivas en las que se desarrollan los procesos de enseñanza y aprendizaje.

<sup>1</sup> Resolución CFE N° 266/2015





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

- Constituyen resultados de aprendizaje que deben poder ser evaluados.
- Son transferibles a contextos y problemas distintos de aquellos que se utilizan para su desarrollo. La formulación y –sobre todo– la adquisición de las mismas debe contemplar las condiciones de esta transferibilidad.

Por otro lado, la Resolución N° 261/2006, del Consejo Federal de Cultura y Educación establece que los planes de estudio a ser presentados para su homologación deberán evidenciar el trayecto formativo completo que conduce a la emisión del título técnico de nivel medio de manera que permitan identificar los distintos tipos de contenidos a los que hace referencia. En tanto se establece que en los Planes de Estudio deberán identificarse los campos de formación general, de formación científico tecnológica, de formación técnica específica y de prácticas profesionalizantes.

El campo de la formación general, según lo establece la ley, es el que se requiere para participar activa, reflexiva y críticamente en los diversos ámbitos de la vida social, política, cultural y económica y para el desarrollo de una actitud ética respecto del continuo cambio tecnológico y social. Da cuenta de las áreas disciplinares que conforman la formación común exigida a todos los estudiantes del nivel medio, de carácter propedéutica.

El campo de la formación científico-tecnológica es el que identifica los conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes que otorgan particular sostén al campo profesional en cuestión. Comprende, integra y profundiza los contenidos disciplinares imprescindibles que están a la base de la práctica profesional del técnico, resguardan la perspectiva crítica y ética, e introducen a la comprensión de los aspectos específicos de la formación técnico profesional de que se trate.

El campo de formación técnica específica refiere al abordaje los saberes propios de cada campo profesional, así como también la contextualización de los contenidos desarrollados en la formación científico-tecnológica, da cuenta de las áreas de formación específica ligada a la actividad de un técnico, necesaria para el desarrollo de su profesionalidad y actualización permanente. Comprende contenidos en función de capacidades que se ponen en juego en la dinámica profesional y que están ligadas a problemáticas del ejercicio profesional en contextos socio – productivos específicos. Posibilita el desarrollo de saberes que integran tanto procesos cognitivos complejos como de habilidades y destrezas con criterios de responsabilidad social.

Por último, el campo de formación de la práctica profesionalizante posibilita la aplicación y el contraste de los saberes construidos en la formación de los campos antes descritos. Señala las actividades o los espacios que garantizan la articulación entre la teoría y la práctica en los procesos formativos y el acercamiento de los estudiantes a situaciones reales de trabajo.

En diferentes investigaciones en el área de la Educación Técnico Profesional y documentos elaborados desde el INET, se sugiere el abordaje de los saberes de los distintos campos desde la metodología de enseñanza y aprendizaje basado en proyectos (de aquí en adelante EABP), lo cual posibilita el abordaje interdisciplinario, colaborativo y relacional de los saberes (saber, saber hacer y saber estar).



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

### 2.2. Criterios que orientan la construcción de la propuesta.

La propuesta considera como punto de partida y referencia fundamental, el perfil profesional entendido como "... el conjunto de funciones y de actividades que un profesional puede desempeñar en el mundo del trabajo y la producción, su campo de aplicación y sus requerimientos". (Resolución CFE N° 266/2015)

Por consiguiente, en esta instancia de diseño, se han considerado los siguientes criterios como orientadores para el proceso de construcción curricular, ya que los mismos suponen su desarrollo integral:

- La estructura curricular: La modalidad de Educación Técnico Profesional contempla cuatro campos de formación que establece la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058: General, Científico Tecnológico, Técnica Específica y Prácticas profesionalizantes.
- El de articulación horizontal y vertical: Los distintos campos se vinculan, no de manera exclusiva ni rígida, con distintos propósitos formativos y el desarrollo de distintas capacidades y/o saberes. Es de suma importancia considerar enfáticamente la imposibilidad de homologar los campos de formación en razón de: por un lado, se debe entender que la apropiación de las capacidades (básicas y del perfil profesional) requieren de la convergencia y movilización de distintos tipos de saberes para dar respuesta a diferentes problemas y situaciones. Por lo tanto, es necesario enfatizar que la adquisición de capacidades se alcanza a través de distintas instancias y dimensiones del proceso de formación. Por otro lado, las demandas de una formación integral reconocida como principio rector de la modalidad, exigen de la integración de conocimientos y saberes de distintos campos para que la/el estudiante pueda relacionarse, comprender y transformar el mundo natural y sociocultural.
- El de significatividad, en la búsqueda de relacionar la cultura y saberes previos con las capacidades a desarrollar.
- El de relevancia, en enfatizar sobre fines y capacidades de la propuesta educativa necesarios para el desarrollo del perfil profesional y la participación plena en las diferentes esferas de la vida.
- El de pertinencia, para atender a la diversidad cultural de los alumnos y alumnas y generar una oferta educativa promoviendo la plena participación y el acompañamiento en su constitución subjetiva.

Las pautas pedagógicas enunciadas se constituyen en un marco de regulación para la tarea docente. Lo que implica momentos de planificación y diseño de la enseñanza que contemplen cursos de acción e implementación posibles, al momento de ponerlos en práctica.

### 2.3. Propósitos de la Educación Secundaria Técnico Profesional

La Educación Técnico Profesional como modalidad del sistema educativo debe garantizar el derecho a la educación de las y los adolescentes y jóvenes brindando, por un lado, mayores posibilidades de acceso, permanencia, y egreso; y cumpliendo, por otro lado, con el mandato de





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

la obligatoriedad del nivel secundario.

En los artículos N° 6 y 7 de la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058/05 se establece los siguientes propósitos y finalidades:

- Garantizar una sólida formación general que posibilite a los alumnos desempeñarse personal, social y laboralmente.
- Proporcionar una formación para el ejercicio informado, ético y responsable de la ciudadanía y el quehacer profesional.
- Desarrollar oportunidades de formación específica propia de la profesión u ocupación abordada y prácticas profesionalizantes dentro del campo ocupacional elegido.
- Promover y desarrollar la cultura del trabajo y la producción para el desarrollo sustentable.
- Crear conciencia sobre el pleno ejercicio de los derechos laborales.
- Ofrecer una formación profesional significativa para desempeñarse en determinados sectores o áreas productivas.
- Contribuir al desarrollo integral de las alumnas y alumnos, y a proporcionarles condiciones para el crecimiento personal, laboral y comunitario, en el marco de una educación técnico profesional continua y permanente.
- Desarrollar procesos sistemáticos de formación que articulen el estudio y el trabajo, la investigación y la producción, la complementación teórico- práctico en la formación, la formación ciudadana, la humanística general y la relacionada con campos profesionales específicos.
- Desarrollar trayectorias de profesionalización que garanticen a los alumnos y alumnas el acceso a una base de capacidades profesionales y saberes que les permita su inserción en el mundo del trabajo, así como continuar aprendiendo durante toda su vida.
- Promover una formación integral que posibilite el desarrollo personal, social y ciudadano.
- Formar personas responsables con capacidades para hacer uso del conocimiento para comprender y transformar constructivamente su entorno productivo, social, económico, ambiental y cultural, y de situarse como participantes activos/as de la sociedad.
- Procurar desarrollar las capacidades de estudio, aprendizaje e investigación, de trabajo individual y en equipo, responsablemente, como condiciones necesarias para el acceso al mundo laboral, los estudios superiores y la educación ciudadana a lo largo de toda la vida.
- Contribuir al desarrollo de capacidades necesarias para la comprensión y uso crítico de los nuevos lenguajes producidos en el campo de las ciencias y tecnologías de la información y la comunicación.
- Promover un desarrollo integral del estudiantado, garantizando actividades recreativas y la formación corporal y motriz, en pos de la salud y la Educación Sexual Integral.
- Formar técnicas/os con capacidades profesionales comprometidas/os con la realidad socio productiva, agropecuaria y agroalimentaria de la región.



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

- Desarrollar trayectorias de profesionalización que garanticen a las/os estudiantes el acceso a una base de capacidades profesionales y saberes que les permita su inserción en el mundo del trabajo, así como continuar aprendiendo durante toda su vida.
- Articular los procesos de formación de técnicas/os con el desarrollo científico, de investigación, extensión y comunitario de las unidades académicas de la Universidad Nacional de La Pampa.

### 2.4. Ciclos de la Educación Secundaria

En el marco de la autonomía universitaria, en esta propuesta se contempla:

- El Ciclo Básico de la Educación Secundaria.
- El Ciclo Orientado de la Educación Secundaria, con prácticas profesionalizantes.
- La definición de las cargas horarias semanales según los propósitos institucionales.
- El aporte de cada disciplina y área de conocimiento según los propósitos educativos para la Educación Secundaria Técnico Profesional.
- El abordaje de diferentes disciplinas y campos de conocimiento y formatos de enseñanza (clases prácticas, talleres, proyectos, laboratorios, trabajos de campo, entre otros).
- La incorporación de temáticas complejas y relevantes en el mundo contemporáneo y sobre temas de importancia en la experiencia vital de las/ los adolescentes y jóvenes, tales como la educación sexual integral, educación ambiental, habilidades verdes, sustentabilidad, educación para la salud, bienestar animal, seguridad e higiene, el rol de la Mujer en la Educación Técnico Profesional.
- El acompañamiento de las alumnas y alumnos para la inclusión institucional, el desarrollo de sus aprendizajes y trayectorias educativas.

Asimismo, el Diseño Curricular del Colegio Preuniversitario "Colegio Agrotécnico Realicó" reconoce las referencias establecidas por la Ley N°26206, los art. 24° y 25° de la Ley N°26058 y el Anexo I de la Resolución del Consejo Federal N° 15/2007; la carga horaria mínima total es de 6480 horas reloj. Al menos la tercera parte de dicha carga horaria es de práctica de distinta índole.

La distribución de carga horaria mínima total de la trayectoria por campo formativo, según lo establecido en inc. h), párrafo 14.4 de la Resolución CFCyE N° 261/2006, es:

- Formación científico – tecnológica: 1700 horas reloj,
- Formación técnica específica: 2000 horas reloj,
- Prácticas profesionalizantes: equivalente al 10% del total de horas previstas para la formación técnica específica, no inferior a 200 horas reloj.

A los efectos de la homologación, la carga horaria indicada de formación técnica específica incluye la carga horaria de la formación técnica del primer ciclo. A saber:



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

- Una organización curricular que promueva la formación general en el ciclo básico y, en el ciclo orientado, una formación profesional significativa para desempeñarse en determinados sectores o áreas productivas.
- Un espacio para el desarrollo y articulación del campo de formación de las prácticas profesionales y trabajos de investigación de la formación de técnicas/os agropecuarias/os y carreras de la universidad afines.
- Una formación profesional integral que apunte al conocimiento del contexto socio-productivo agropecuario a fin de desarrollar la reflexión sistemática sobre la práctica y la aplicación sistematizada de la teoría. Y desarrollar procesos de formación que articulen el estudio y el trabajo, la investigación y la producción, la complementación teórico - práctico en la formación, la formación ciudadana, la humanística general y la relacionada con el campo profesional.
- La certificación de estudios con el Título de Técnica/o en Producción Agropecuaria.

### 2.5. Ejes articuladores de los contenidos

Con el fin de aportar un enfoque integrador al presente diseño se definen los siguientes ejes articuladores para aproximar el currículum a la vida cotidiana de los y las estudiantes a través del abordaje de problemáticas sociales relevantes.

Estos ejes tienen como finalidad promover visiones interdisciplinarias, globales y complejas que permitan la comprensión de procesos o fenómenos difíciles de abordar desde la parcialidad disciplinar.

Los ejes estructurantes son:

- La vida democrática
- Los derechos humanos
- La diversidad de contextos, culturas y la dimensión representativa del lenguaje como configurador del mundo que rodea al sujeto.
- La salud, personal y colectiva, y la bioseguridad.
- La educación sexual integral.
- El desarrollo sustentable, sostenibilidad y la agroecología.
- Bienestar animal.
- Tecnologías de la información y la comunicación.

### 3. TÍTULO

Es un Colegio Secundario de Educación Técnica Profesional destinado a la actividad agropecuaria. El título que otorga al finalizar los Estudios Secundarios es: "Técnico/a en Producción Agropecuaria".

### 4. PERFIL DEL EGRESADO

Quienes egresen del colegio tendrán capacidades para para manifestar conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes en situaciones reales de trabajo, conforme a criterios de profesionalidad propios de su área y de responsabilidad social para:





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

- Organizar y gestionar una explotación familiar o empresarial pequeña o mediana en función de sus objetivos y recursos disponibles.
- Realizar las operaciones o labores de las distintas fases de los procesos de producción vegetal y de producción animal con criterios de rentabilidad y sostenibilidad.
- Efectuar las operaciones de industrialización en pequeña escala de productos alimenticios de origen animal o vegetal.
- Realizar el mantenimiento primario, la preparación y la operación de las instalaciones, máquinas, equipos y herramientas de la explotación agropecuaria.

Cada uno de estos alcances implica un desempeño profesional del técnico que tenga en cuenta el cuidado del medio ambiente y el uso y preservación de los recursos naturales bajo un concepto de sustentabilidad, así como criterios de calidad, productividad y seguridad en la producción agropecuaria.

Asimismo, implica reconocer el tipo de actividades que un técnico puede realizar de manera autónoma y aquellas en las cuales requiere el asesoramiento o la definición de estamentos técnicos y jerárquicos correspondientes.

### 4.1 Capacidades profesionales específicas que orientan la trayectoria formativa del perfil

1. Identificar y caracterizar los diferentes tipos de sistemas de producción y los vínculos que se establecen entre los mismos;
2. Identificar a las diferentes organizaciones relacionadas con los sistemas de producción agropecuarios, caracterizándolas en función de los vínculos que se establecen entre ellas y el rol que desempeñan en la organización de la producción agropecuaria;
3. Intervenir en la planificación de la empresa agropecuaria con criterios de sostenibilidad ambiental, económica y social, previendo los requerimientos de las distintas etapas productivas del proyecto, identificando y seleccionando los recursos a utilizar;
4. Participar en la ejecución de las acciones de los proyectos productivos de las distintas producciones vegetales:
  - a. realizando las actividades de mantenimiento primario y reparaciones de máquinas, equipos e implementos,
  - b. operando eficazmente aquellas utilizadas en cada etapa del proyecto,
  - c. realizando las operaciones de construcción y mantenimiento de instalaciones,
  - d. realizando las acciones de selección de especies y cultivares y elección del lote,
  - e. realizando las actividades de labranza, siembra, cuidado cultural de los cultivos y cosecha;
5. Participar en la ejecución de las acciones de los proyectos productivos de las distintas producciones animales:
  - a. realizando las actividades de mantenimiento primario y reparaciones de máquinas, equipos e implementos,
  - b. operando eficazmente aquellas utilizadas en cada etapa del proyecto,
  - c. realizando las operaciones de construcción y mantenimiento de instalaciones,
  - d. realizando las actividades de labranza, siembra, cuidado cultural de los cultivos y



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

- cosecha, de cultivos forrajeros anuales y perennes,  
e. realizando las acciones de manejo, alimentación, sanidad y mejora genética;
6. Planificar y ejecutar las tareas de manejo de la post-cosecha de productos vegetales, acondicionamiento, embalaje y almacenamiento, según corresponda, asegurando las condiciones requeridas por las normas vigentes;
  7. Planificar y ejecutar las tareas de manejo y preparación de animales para su venta, y acondicionamiento y embalaje de productos animales según corresponda, asegurando las condiciones requeridas por las normas vigentes;
  8. Realizar todas las operaciones requeridas por las distintas etapas de los procesos implicados en la industrialización en pequeña escala de productos alimenticios de origen vegetal y/o animal, aplicando los criterios de las buenas prácticas de manufactura;
  9. Intervenir en la comercialización de productos y subproductos vegetales y animales, de acuerdo a las normas y legislación vigente;
  10. Realizar la selección de registros de control económico-productivos de cada actividad y su mantenimiento actualizado, a fin de conformar información útil para la toma de decisiones;
  11. Reconocer y aplicar las normas de la gestión administrativa, contable, fiscal, comercial y de personal de una explotación agropecuaria teniendo en cuenta indicaciones profesionales y las normas legales vigentes;
  12. Reconocer y aplicar las normas de seguridad e higiene del trabajo y de protección del medio ambiente para la conservación de los recursos naturales.

### 5. ESTRUCTURA CURRICULAR

#### CICLO BÁSICO

##### 5.1. Ciclo Básico

Cargas horarias semanales por asignaturas y por año de la escolaridad (expresadas en horas didácticas de 40 minutos cada una)

Campo Formación	de	Espacio Curricular	Carga Horaria Semanal		
			1°Año	2°Año	3°Año
Formación General		Lengua y Literatura	5	5	5
		História	3	3	3
		Geografía	3	3	3



CONSEJO SUPERIOR

Universidad Nacional de La Pampa

2023

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA.

50° aniversario de la Nacionalización de la  
Universidad de La Pampa

Corresponde Resolución N° 008/2023



RECTORADO

Universidad Nacional de La Pampa

2023:

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA

50° ANIVERSARIO DE LA NACIONALIZACIÓN DE LA  
UNIVERSIDAD DE LA PAMPA

Corresponde Resolución N° 092/2023

	Lengua Extranjera: Inglés	3	3	3
	Educación Física	3	3	3
	Construcción a la Ciudadanía	3	3	3
	Educación Artística	3	3	4
	Taller de Orientación y Estrategias de Aprendizaje	3	--	--
	Acompañamiento a las Trayectorias Escolares	--	3	3
Científico Tecnológica	Matemática	5	5	5
	Biología	3	3	3
	Química y Física	3	3	3
	Educación Tecnológica	--	3	3
Técnica Específica	Sistema de Producción (I y II)	--	7	8
	Prácticas Agropecuarias (I y II)	--	4	5
	Introducción a los Sistemas Agropecuarios	4	--	--
Total		41	51	54





CONSEJO SUPERIOR

Universidad Nacional de La Pampa

2023

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA.

50° aniversario de la Nacionalización de la Universidad de La Pampa

Corresponde Resolución N° 008/2023



RECTORADO

Universidad Nacional de La Pampa

2023:

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA

50° ANIVERSARIO DE LA NACIONALIZACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE LA PAMPA

Corresponde Resolución N° 092/2023

CICLO ORIENTADO

Campo de Formación	Espacio Curricular	Carga Horaria Semanal			
		4°Año	5°Año	6°Año	7°Año
Formación General	Lengua y Literatura	4	3	3	--
	Geografía	4	--	--	--
	Historia	--	4	--	--
	Lengua Extranjera: Inglés	3	3	3	--
	Educación Física	3	3	--	--
	Construcción de la Ciudadanía	--	--	4	--
	Filosofía y Lógica	--	--	4	--
	Estudio de la Realidad Socio Productiva de las Áreas Rurales	--	--	--	3
Científico Tecnológica	Matemática	4	3	3	3
	Física	4	3	--	--
	Química	4	4	--	--
	Biología	4	4	4	--
	Química Aplicada a la Producción y Transformación	--	--	3	--
	Economía	--	--	3	4
Técnica Específica	Elementos de Clima y Suelos	4	--	--	--
	Producción Vegetal Intensiva I	5	--	--	--
	Producción Animal I	5	--	--	--
	Maquinarias e Implementos Agropecuarios	4	--	--	--
	Nutrición y Alimentación Animal	--	4	--	--
	Producción Animal II	--	6	--	--
	Producción de Forrajes I	--	5	--	--
	Producción Vegetal Intensiva II	--	6	--	--



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

	Producción de Cereales y Oleaginosas	--	--	5	--
	Producción Animal III	--	--	5	--
	Producción Animal IV	--	--	7	--
	Industrialización de la Producción de Carnes	--	--	6	--
	Producción Alternativa	--	--	--	5
	Dirección y de Planeamiento de Empresas Agropecuarias	--	--	--	4
	Integración de los Sistemas de Producción	--	--	--	5
	Industrialización de la Producción de Leche	--	--	--	6
	Producción Animal V	--	--	--	7
Prácticas Profesionalizantes	Prácticas Profesionalizantes	--	--	--	10
<b>Total</b>		48	48	50	47

### Cargas horarias totales anuales en cada año de escolaridad

Primer año	1558 horas didácticas, equivalentes a 1039 horas reloj
Segundo año	1938 horas didácticas, equivalentes a 1292 horas reloj
Tercer año	2052 horas didácticas, equivalentes a 1368 horas reloj.
Cuarto año	1824 horas didácticas, equivalentes a 1216 horas reloj
Quinto año	1824 horas didácticas, equivalentes a 1216 horas reloj
Sexto año	1900 horas didácticas, equivalentes a 1267 horas reloj
Séptimo año	1786 horas didácticas, equivalentes a 1191 horas reloj

### 5.3 Cargas horarias totales en horas reloj y para 190 días de clase

#### Ciclo Básico



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

Espacio Curricular	Carga Horaria Anual			Carga horaria total anual
	1ºAño	2ºAño	3ºAño	
Lengua y Literatura	127	127	127	381
Historia	76	76	76	228
Geografía	76	76	76	228
Lengua Extranjera: Inglés	76	76	76	228
Educación Física	76	76	76	228
Construcción a la Ciudadanía	76	76	76	228
Educación Artística	76	76	102	254
Taller de Orientación y Estrategias de Aprendizaje	76	--	--	76
Acompañamiento a las Trayectorias Escolares	--	76	76	152
Matemática	127	127	127	381
Biología	76	76	76	228
Química y Física	76	76	76	228
Educación Tecnológica	--	76	76	152
Sistema de Producción (I y II)	--	178	203	381
Prácticas Agropecuarias (I y II)	--	102	127	229
Introducción a los Sistemas Agropecuarios	102	--	--	102
<b>Total</b>	<b>1040</b>	<b>1294</b>	<b>1370</b>	<b>3704</b>



CONSEJO SUPERIOR

Universidad Nacional de La Pampa

2023

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA.

50° aniversario de la Nacionalización de la Universidad de La Pampa

Corresponde Resolución N° 008/2023



RECTORADO

Universidad Nacional de La Pampa

2023:

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA  
50° ANIVERSARIO DE LA NACIONALIZACIÓN DE LA  
UNIVERSIDAD DE LA PAMPA

Corresponde Resolución N° 092/2023

Espacio Curricular	Carga Horaria Anual				Carga horaria total Anual
	4°Año	5°Año	6°Año	7°Año	
Lengua y Literatura	102	76	76	--	254
Geografía	102	--	--	--	102
Historia	--	102	--	--	102
Lengua Extranjera: Inglés	76	76	76	--	228
Educación Física	76	76	--	--	152
Construcción de Ciudadanía	--	--	102	--	102
Filosofía y Lógica	--	--	102	--	102
Estudio de la Realidad Socio Productiva de las Áreas Rurales	--	--	--	76	76
Matemática	102	76	76	76	330
Física	102	76	--	--	178
Química	102	102	--	--	204
Biología	102	102	102	--	306
Química Aplicada a la Producción y Transformación	--	--	76	--	76
Economía	--	--	76	102	178
Elementos de Clima y Suelos	102	--	--	--	102
Producción Vegetal Intensiva I	127	--	--	--	127
Producción Animal I	127	--	--	--	127
Maquinarias e Implementos Agropecuarios	102	--	--	--	102
Nutrición y Alimentación Animal	--	102	--	--	102
Producción Animal II	--	152	--	--	152
Producción de Forrajes I	--	127	--	--	127
Producción Vegetal Intensiva II	--	152	--	--	152
Producción de Cereales y Oleaginosas	--	--	127	--	127



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

Producción Animal III	--	--	127	--	127
Producción Animal IV	--	--	178	--	178
Industrialización de la Producción de Carnes	--	--	152	--	152
Producción Alternativa	--	--	--	127	127
Dirección y de Planeamiento de Empresas Agropecuarias	--	--	--	102	102
Integración de los Sistemas de Producción	--	--	--	127	127
Industrialización de la Producción de Leche	--	--	--	152	152
Producción Animal V	--	--	--	178	178
Prácticas Profesionalizantes	--	--	--	254	254
<b>Total</b>	<b>1222</b>	<b>1219</b>	<b>1270</b>	<b>1194</b>	<b>4905</b>

## 5.4 . Capacidades y contenidos para los campos de conocimiento del Ciclo Básico

## 5.4.1 Campo de Formación General.

## CAPACIDADES BÁSICAS

- Pensar y comunicarse adecuadamente haciendo uso del lenguaje oral y escrito.
- Adquirir, integrar y aplicar conocimientos provenientes de distintos campos y disciplinas.
- Producir textos escritos atendiendo al proceso de escritura, la situación comunicativa, el propósito, el contenido semántico, las características del texto, los aspectos de la gramática y la normativa, la comunicabilidad y la legibilidad.
- Seleccionar información proveniente de diversas fuentes (internet, libros, fuentes periodísticas, informantes de la comunidad, entre otros), y vincular esos datos y recursos con el propósito y el tema.
- Procesar información, generar información de distintas características a partir de distintas fuentes y a la obtención de datos necesarios.
- Trabajar y estudiar eficientemente demostrando responsabilidad y compromiso, haciéndolo de forma autónoma y en equipo.
- Analizar críticamente, con capacidad para identificar causas y formular hipótesis consistentes con las situaciones dadas.
- Resolver problemas, articular saberes de distinto tipo en situaciones concretas para enfrentar los problemas de manera realista y objetiva; planificar en forma sistemática métodos básicos para llegar a soluciones satisfactorias.





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

- Comunicar desde la oralidad con buen léxico, a partir de las situaciones de interpretación, comprensión y producción de textos orales y escritos.
- Accionar y actuar, ejercer una acción, obrar, trabajar, ejecutar, producir un resultado, hacer funcionar, maniobrar, el hacer algo, el producir un efecto en situaciones de trabajo en donde la persona ejerce un control de lo que está haciendo a partir de un conocimiento previo, es decir, "sabe" cuáles serán los efectos de su "operar".

### LENGUA Y LITERATURA

#### Contenidos

1 año	2 año	3 año
<p>Unidad 1: Tipos de Textos. La intencionalidad de los textos. Funciones del lenguaje. La trama de los textos. Tipos de textos. La consigna escolar. Cómo deducir el significado de las palabras. Cómo se forman las palabras. Prefijación, sufijación y composición. Prácticas de lectura en el aula de textos expositivos y narrativos (variedad textual). La leyenda. Características. Textos ficcionales y no ficcionales. El tema. La superestructura narrativa. La secuencia Narrativa. Los personajes. El narrador. Tipos. Las versiones de la leyenda.</p> <p>Unidad N° 2: El cuento. ¿Qué es un cuento? Cuento maravilloso, realista, de terror y detectivesco. Características. La descripción en la narración. Descripción estática y dinámica. Clases de palabras: el adjetivo. Clasificación semántica. Morfología: género y número. Concordancia del</p>	<p>Unidad 1: Análisis de textos: coherencia y cohesión. ¿Qué es un texto? Componentes de un texto. Coherencia y cohesión: definiciones y cómo utilizarlas. Elementos cohesivos: sinónimos y antónimos; pronombres; conectores; hipónimos e hiperónimos. Tramas y funciones de los diferentes textos.</p> <p>Unidad 2: el texto y sus diferentes géneros narrativos. El texto y sus diferentes géneros. Estrategias de lectura adecuadas al género del texto y al propósito del lector (anticipaciones inferencias, relaciones entre texto, ilustraciones, esquemas). Género de Ciencia Ficción: origen, características. (textos a trabajar). El cuento realista: origen, características. (textos a trabajar). Género dramático: origen, características. (texto a trabajar).</p>	<p>Unidad 1: Textos periodísticos La noticia periodística. Características. Estructura. La pirámide invertida. Similitudes y diferencias con la crónica periodística. Segmentos narrativos, descriptivos y comentativos. Del día a día al minuto a minuto. Del diario impreso al diario digital. Las fake news.</p> <p>Unidad 2: Literatura. La historieta. Características del género. Historia. Componentes. El lenguaje del cómic. Pasos para producir una historieta. El cuento y la novela: similitudes y diferencias. El relato fantástico: escenarios y personajes. El efecto fantástico. Temas frecuentes en el ámbito de lo fantástico. Distintas voces en los relatos: autor y narrador. Tipos de narradores. Canon literario de lectura obligatoria: "La lluvia sabe por qué", María Fernanda Heredia</p> <p>Unidad 3: La argumentación.</p>





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>sustantivo con el adjetivo. Formación de adjetivos con prefijos y sufijos. El artículo. La preposición.</p> <p>Unidad 3: La Noticia. ¿Qué es una noticia? Características del texto noticias. Partes de la noticia. Esquema de las 6 W. Análisis de noticias. Escritura de noticias.</p> <p>Unidad 4: La comunicación. Circuito de la comunicación: elementos. Interferencias en la comunicación. Tipos de registros: formal e informal. Clases de palabras: el sustantivo. Clasificación semántica. Morfología del sustantivo: género y número. Formación de sustantivos con sufijos. La conversación: tema, aportes, aclaraciones, opiniones, explicaciones. Toma de posición: acuerdos, desacuerdos. Uso y ampliación del repertorio léxico acorde al tema. Uso de recursos retóricos propios de la conversación: entonación, intensidad fónica, gestos, postura.</p> <p>Unidad 5: Característica de la lengua escrita: diferencia con la oralidad. Texto, oración simple y compuesta, párrafo.</p>	<p>La novela: características del género; aproximación al género; lectura de alguna obra relacionada con lo leído en las unidades anteriores.</p> <p>Unidad 3: Característica de la lengua escrita: diferencia con la oralidad. Formas de sintetizar información: resumen. Discurso directo e indirecto, descripciones. Escritura de textos narrativos: trama, personajes, tiempo y espacio, acciones y causalidad Escritura de textos expositivos: determinación del tema/problema, desarrollo de la información. Escritura y reelaboración de textos narrativos y poesías. Escritura de cartas formales: propósito comunicativo, destinatario, rol del autor.</p>	<p>La argumentación. Estructura del texto argumentativo. Estrategias argumentativas. Tipos de textos argumentativos. La carta de lectores. El artículo editorial. Prácticas de lectura de textos provenientes de diversas fuentes, temas y posiciones. El debate. tema/problema, posición personal, argumentos, confrontación de opiniones. Escucha comprensiva y producción de textos orales en la narración, la exposición y la argumentación.</p> <p>Unidad 4: Textos publicitarios La publicidad y la propaganda. Concepto de necesidad. Las funciones del lenguaje de la publicidad. La relación entre el texto y la imagen. Los componentes del brief o guión publicitario. El reconocimiento de estereotipos de género presentes en los avisos analizados.</p> <p>Unidad 5: La biografía Vidas para contar. Tipos de biografía. La autobiografía. La narración cronológica y las anacronías narrativas. El uso de los tiempos verbales en la narración. Organizadores gráficos: cronología y línea del tiempo.</p>
---	---	---



CONSEJO SUPERIOR

Universidad Nacional de La Pampa

2023

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA.

50° aniversario de la Nacionalización de la Universidad de La Pampa

## Corresponde Resolución N° 008/2023



RECTORADO

Universidad Nacional de La Pampa

2023:

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA  
50° ANIVERSARIO DE LA NACIONALIZACIÓN DE LA  
UNIVERSIDAD DE LA PAMPA

## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>Escritura de textos en situaciones comunicativas reales o simuladas. Planificación del texto (género, propósito y destinatario). Uso de los verbos en la narración. El verbo: accidentes gramaticales. Verbos regulares e irregulares. Significado en el plano de la escritura. Los diferentes discursos y sus características. Formas de sintetizar información: toma de notas, esquemas, ilustraciones, apoyaturas en distintos soportes gráficos. Ficha bibliográfica, informe de interlocutores o mediatizada a través del teléfono, televisión, radio. Instructivos (campañas de prevención, guías de instrucción, otros). Escucha comprensiva y producción de textos orales. Estrategias de lectura adecuadas al género del texto y al propósito del lector (anticipaciones inferencias, relaciones entre texto, ilustraciones, esquemas). Relectura. Prácticas de lectura con auditorio.</p>		
--	--	--

HISTORIA  
Contenidos



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

1 año	2 año	3 año
<p>Unidad 1: Concepto de Historia. Importancia de su estudio. La historia y el tiempo- Trabajo de los Historiadores. Fuentes Históricas- Periodización de la Historia- Edades Históricas- Ciencias Auxiliares. Décadas, siglos, Milenios.</p> <p>Unidad 2: Origen del Hombre. Períodos de la Prehistoria: Paleolítico y Neolítico- Nomadismo: cazadores y recolectores- Agrupaciones sociales- Sociedades Agrícolas y pastoras. Revolución Neolítica Edad de los Metales.</p> <p>Unidad 3: Civilizaciones Mesopotámicas. Organización Social, económica, política, cultural. Legado cultural de los pueblos mesopotámicos. Egipto: Límites y ubicación- Organización política: diferentes períodos. Organización social. Economía- Religión y culto a los muertos. Cultura Egipcia.</p> <p>Unidad 4: Límites y ubicación de Grecia. Surgimiento de la Polis: dos modelos, Esparta y Atenas. Organización social- Guerras Médicas y del Peloponeso- Cultura y religión griegas.</p> <p>Unidad 5: Límites y Ubicación</p>	<p>Unidad 1: Sociedades originarias de América. Incas, Aztecas y Mayas. Sus costumbres, formas de organización social y política. Creencias, maneras de trabajo.</p> <p>Unidad 2: Edad media. Sociedad feudal, señoríos, crecimiento de la población y de la producción. Centralización del poder monárquico, guerra de los cien años.</p> <p>Unidad 3: Expansión europea ultramarina. Analizar y comprender los móviles, descubrimientos que facilitaron la expansión, viajes de descubrimiento: Colón. Tratado de Tordesillas. Conquista de América. Analizar y conocer los imperios coloniales en América, organización, instituciones y sociedades coloniales.</p> <p>Unidad 4: Crisis del imperialismo español. Creación del virreinato del Río de la Plata, función del mismo comercio y contrabando. Crisis del imperio español, reformas borbónicas.</p> <p>Unidad 5: La Ilustración.</p>	<p>Unidad 1: Revolución industrial. Condiciones que la permitieron, inventos, adelantos, ludismo, cartismo, organizaciones obreras. Ilustración industrial: Transporte, comunicación e inventos, nueva forma de organizar el trabajo.</p> <p>Unidad 2: Revolución francesa. Gobierno de Luis XIV, triunfo de la alta burguesía, levantamientos urbanos y campesinos. Conformación de la asamblea, constitución de 1.791, huida del rey, la revolución se radicaliza. Ejecución del rey. Ascenso de Napoleón y su caída.</p> <p>Unidad 3: Revolución de mayo. Llegada de la noticia de Fernando VII en prisión, posturas del cabildo, discusiones, la decisión, triunviratos.</p> <p>Unidad 4: Crisis económicas regionales. Año 1.820: caudillos unitarios y federales. Gobierno de Rosas. Liga unitaria – federal. Segundo gobierno de Rosas.</p> <p>Unidad 5: Confederación Argentina. Batalla de caseros, constitución nacional. Presidencia de Urquiza. Batalla de Cepeda.</p>



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>de Roma. Orígenes. Monarquía. República. Imperio. Dominado. Crisis y caída del Imperio Romano. Religión, Cultura, Sociedad, Derecho. El cristianismo.</p>		<p>Presidencia de Derqui. Batalla de Pavón. Unificación y organización del gobierno nacional. Mitre, Sarmiento y Avellaneda. La inserción económica de Argentina en el mundo. La organización de la economía primaria exportadora. Nuevas demandas.</p>
--	--	---

### GEOGRAFÍA

#### Contenidos

1 año	2 año	3 año
<p>Unidad 1: Geografía. Concepto y utilidad. Localización en el espacio. Red geográfica. Ubicación y orientación. Los mapas. Proyección, escala. Tipos de mapas. Signos cartográficos. Fotos aéreas, imágenes satelitales.</p> <p>Unidad 2: Litósfera. Formación del Relieve. Agentes modeladores del relieve. El clima. Regiones climáticas. Tiempo atmosférico y clima. Modificadores del clima. La biósfera. La vida en los distintos ambientes terrestres. Biomas mundiales. Hidrografía: ríos, mares, corrientes marinas, cuencas hidrográficas.</p> <p>Unidad 3: Recursos naturales. Riesgo y vulnerabilidad. Riesgos naturales. Problemas ambientales globales. Posibles soluciones. Políticas</p>	<p>Unidad 1: Localización- límites. Puntos extremos. Posición Geográfica. División política, dependencias y colonias. Divisiones del Espacio Americano.</p> <p>Unidad 2: Formación del relieve americano. Formas de Relieve. Características climáticas. Climas de América. Grandes conjuntos ambientales. Hidrografía. Principales ríos y cuencas hidrográficas, importancia, uso y aprovechamiento.</p> <p>Unidad 3: Problemas ambientales y desastres naturales. Áreas de riesgo americanas. Ambientes y sus problemáticas. Recursos renovables y no renovables en América. Espacios agrarios</p>	<p>Unidad 1: Localización. Consecuencias de su posición geográfica. Organización Política y administrativa del territorio. Límites y fronteras. Ejercicio de la soberanía sobre los espacios terrestres, marítimos y aéreos. Proceso de poblamiento del territorio nacional.</p> <p>Unidad 2: Condiciones naturales. Relieve. Climas. Distribución del Agua. Cuencas hidrográficas. Especial hincapié en la provincia de La Pampa y lugar de origen. Recursos naturales de la Argentina árida y húmeda. Riesgos Naturales de la Argentina árida y húmeda. Prevención. Desarrollo sustentable en Argentina. Problemas ambientales. Contaminación. Problemas</p>





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>ambientales. Desarrollo sustentable.</p> <p>Unidad 4: Distribución de la población. Densidad de población. Indicadores demográficos. Composición y estructura de la población. Pirámides. Condiciones de vida. Migraciones. Asentamientos rurales y urbanos. Uso del Espacio.</p>	<p>problemáticas- Espacios rurales problemáticas.</p> <p>Unidad 4: Población. Distribución de la población. Estructura demográfica. Movimientos migratorios. Factores. Indicadores demográficos. Crecimiento demográfico. Calidad de vida. Desigualdades de la población americana. Formas de asentamientos urbanos y rurales. Procesos productivos. Los sectores productivos en América latina y América anglosajona. Contrastes entre sectores tradicionales e innovadores, entre países y regiones.</p>	<p>ambientales de las áreas rurales y urbanas.</p> <p>Unidad 3: Distribución de la población. Densidad de población. Indicadores demográficos. Crecimiento demográfico. Composición y estructura de la población. Pirámides. Migraciones. Calidad de vida. Asentamientos urbanos y rurales.</p> <p>Unidad 4: Espacios agrarios-industriales, de comercio y servicios. Circuitos productivos de Argentina. Importancia de los recursos naturales en la organización territorial y productiva en momentos significativos del pasado y del presente. Sistema energético. Mercosur, rol del Estado Argentino.</p>
--	--	---

### LENGUA EXTRANJERA: INGLÉS.

#### Contenidos

1 año	2 año	3 año
<p>Unidad 1: Tipos textuales. Descripción de personas y lugares. Información personal. Descripción de gustos y preferencias.</p> <p>Unidad 2. Repertorio léxico La escuela: materias,</p>	<p>Unidad 1: Tipos textuales Descripción de rutinas, estilos de vida, dieta balanceada y acciones del momento.</p> <p>Unidad 2: Repertorio léxico Estilos de vida y rutinas: partes</p>	<p>Unidad 1: Tipos textuales Narración de eventos del pasado y de biografías. Descripción de paisajes, normas y reglas.</p> <p>Unidad 2: Repertorio léxico Vacaciones: lugares, paisajes, tipos de vacaciones,</p>



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>horarios, artículos de librería. Los amigos y la familia: relaciones de parentesco. Partes del cuerpo. La casa: partes de la casa. mobiliario, accesorios. La ciudad: lugares públicos, negocios, edificios históricos. Unidad 3: Reflexión sobre la lengua Caso genitivo. Verbo modálico CAN. Verbo TO BE. Verbo HAVE GOT.</p>	<p>del día, organización horaria, comidas. Hobbies y tiempo libre: internet, deportes, instrumentos musicales. Comidas y bebidas: dieta. Frutas, vegetales, carnes, lácteos, cantidades, platos saludables. Fiestas y festivales: meses y estaciones del año, climas, rituales, ropa, eventos.</p> <p>Unidad 3: Reflexión sobre la lengua Presente Simple. Frases interrogativas. Adverbios de frecuencia. Pronombres personales, contables e incontables. Expresiones de cantidad. Preposiciones de tiempo. Conectores. Presente Continuo.</p>	<p>accidentes geográficos. Eventos del pasado: accidentes, anécdotas, vida en el pasado, la ciudad antigua. Nuestro planeta: países, comparaciones entre países, culturas, paisajes.</p> <p>Unidad 3: Reflexión sobre la lengua Verbo modálico MUST MUSTN'T. Verbo TO BE en pasado. THERE BE en pasado Pasado Simple. Expresiones adverbiales referentes al pasado. Preposición. Adjetivos en grado comparativo y superlativo.</p>
--	---	--

### EDUCACIÓN FÍSICA Contenidos

1 año	2 año	3 año
<p>Unidad 1: actividades corporales en relación con el medio. Actividades corporales para una vida saludable: Bienestar de la salud física, psicológica y emocional. Alimentación saludable. Buenos hábitos. Juegos y actividades en el medio natural: actitudes de respeto y cuidado de sí mismo y del medio. Actividades Gimnásticas: Posibilidades de movimiento.</p>	<p>Unidad 1: actividades corporales en relación con el medio. Actividades corporales para una vida saludable: Conocer y valorar la necesidad de contar con recursos y medidas de seguridad de forma placentera y segura para la vida colectiva. Juegos y actividades en el medio natural: Proyectos colectivos, actividades corporales, que se pueden realizar en el medio natural y</p>	<p>Unidad 1: actividades corporales en relación con el medio. Actividades corporales para una vida saludable: actividades y ejercicios físicos seguros, óptimo funcionamiento del sistema cardiovascular, respiratorio, osteoarticular y músculo esquelético, bienestar físico, psicológico y social. Juegos y actividades en el medio natural: Proyectos colectivos, promoviendo formas</p>





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>resolución motriz, aptitudes de colaboración, respeto, aprendizaje y autoexigencia personal.</p> <p>Juegos y actividades deportivas individuales y colectivas: Actividades y ejercicios físicos. Actividades físicas sistemáticas, individuales y grupales. Alimentación como componente de la condición física para la vida saludable.</p> <p>Unidad 2: actividades corporales en relación con los otros.</p> <p>Juegos y actividades deportivas colectivas: juegos colectivos, deporte y sus diversos roles, creación de juegos colectivos en función de: espacio, tiempo, objetos, los otros y ataque-defensa.</p> <p>Juegos populares tradicionales y actividades expresivas: Actividades corporales expresivas, poniendo en juego la comunicación, emoción, afecto y sentido estético implementados a través de la actividad corporal y motriz.</p>	<p>condicionadas por este.</p> <p>Actividades gimnásticas: Posibilidades de movimiento. Actitudes de colaboración, respeto, aprendizaje y autoexigencia personal. Capacidades físicas. Posturas y sus correcciones. Acciones corporales con y sin elementos.</p> <p>Unidad 2: actividades corporales en relación con los otros.</p> <p>Juegos y actividades deportivas colectivas: lógica interna, iniciándose en la elaboración de estrategias de ataque y defensa, diferentes roles estratégicos.</p> <p>Juegos populares tradicionales y actividades expresivas: Actividades corporales y expresivas, características específicas y su lógica centrada en el intercambio con otros. recreación de formas, culturales, juegos populares y tradicionales.</p>	<p>de vida social en comunidad buscando la unidad en la diversidad, aportando al proyecto común. Recursos y medidas de seguridad.</p> <p>Actividades gimnásticas: series gimnásticas individuales y/o grupales. Eficacia y eficiencia en la ejecución.</p> <p>Juegos y actividades deportivas individuales: específicas de ejecución y su lógica centrada en intercambio con los otros: el "otro" compañero de creación y el "otro" destinatario y resignificante del mensaje</p> <p>Unidad 2: actividades corporales en relación con los otros.</p> <p>Juegos y actividades deportivas colectivas: derechos de juego, roles y subroles en base a elección personal/necesidad del equipo.</p> <p>Juegos populares tradicionales y actividades expresivas: Actividades corporales expresivas, potencial comunicativo del cuerpo en movimiento, evitando reproducir estereotipos de género y tabúes de cualquier tipo (etnia, religión, clase social etc.).</p>
---	--	---

### Unidad transversal en el Ciclo Básico:

- Campamentos.
- Excursiones.
- Travesías.
- Caminatas.



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

- Juego y actividades de trepa y escalada.
- Bicicletadas.
- Grandes juegos en el medio natural.
- Juegos y actividades de orientación y búsqueda.
- Juegos y actividades de conocimiento del medio natural.
- Juegos y actividades de supervivencia.
- Construcciones rústicas.
- Actividades de cocina rústica.
- Fogones y veladas.

### CONSTRUCCIÓN DE LA CIUDADANÍA

#### Contenidos

1 año	2 año	3 año
<p>Unidad 1: El hombre como ser social El hombre como ser social. La socialización y sus etapas. Ámbitos de socialización. Grupos primarios y secundarios. De pertenencia y referencia.</p> <p>Unidad 2: El hombre como ser moral y ético El hombre como ser moral y ético. Normas: sociales, morales y jurídicas. Las constituciones: "reinas" de las normas jurídicas. La pirámide de Kelsen. El preámbulo. Declaraciones, derechos y garantías. La Constitución puede cambiar. Las normas de convivencia escolares. Noción de conflicto y resolución pacífica de los mismos.</p> <p>Unidad 3: Adolescencia e Identidad. Qué es la identidad. Grupos de</p>	<p>Unidad 1: La convivencia en el espacio público. Las sociedades humanas: actores sociales, sociedad civil. El derecho a transitar libremente. La responsabilidad de las acciones. Aspectos jurídicos del tránsito en el espacio público. Un espacio de participación: El barrio: historia, identidad, costumbres, símbolos, problemas y organización.</p> <p>Unidad 2: Democracia y participación ciudadana. Estado y gobierno. Estado y democracia. La constitución nacional como ley suprema. Derechos y garantías constitucionales. Nuevas formas de participación. Forma de gobierno en la República Argentina. División de poderes. Intervención en el espacio público (Diseño de proyectos sociales).</p>	<p>Unidad 1: El poder y la autoridad. Poder. Ejercicio democrático del poder. Autoridad: legitimidad de la autoridad, tipos, la autoridad política actual. Legitimidad. Legalidad. Autoritarismo. La desobediencia civil.</p> <p>Unidad 2: Los desafíos de la participación democrática. La política en el espacio público. Democracia. Las relaciones de los jóvenes con la política. La política y las expresiones artísticas juveniles. La participación juvenil. Los desafíos para fortalecer el estado, la representatividad y la participación. Los desafíos en el ámbito del medio ambiente. La participación juvenil en el espacio público.</p> <p>Unidad 3: Los desafíos actuales de los jóvenes ciudadanos.</p>



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>pares e identidades colectivas. La brecha generacional. Adolescencia: época de cambios. La adolescencia en la historia. Un "invento" de la modernidad. Múltiples adolescencias. La imagen adolescente, consumos culturales y estereotipos.</p> <p>Unidad 4: El hombre como sujeto de derechos-deberes. El hombre como sujeto de derechos y deberes. Derechos del Niño: contexto y ámbito de su declaración. Las obligaciones de las instituciones del Estado y las de los adultos que los rodean. El derecho de los niños a ser escuchados. Situaciones de vulnerabilidad de esos derechos.</p> <p>Unidad 5: Diversidad - Equidad e Igualdad Jurídica. Discriminación. Mecanismos de simplificación y generalización. Distintos tipos de discriminación. Prejuicios y estereotipos. Diversidad. Equidad e Igualdad Jurídica. Grupos vulnerables. Contra la discriminación: INADI.</p> <p>Unidad 6: Ciudadanía activa. Ciudadanía activa. Construcción de lo público. Acción colectiva. Reconocimiento de los espacios públicos como</p>	<p>Unidad 3: El mundo de los Derechos Humanos. Derechos humanos: una construcción histórica. Declaración universal de los derechos humanos. Categoría de derechos. Derecho a la felicidad. Los derechos colectivos. Derechos humanos y las obligaciones del estado. Derechos humanos y desarrollo humano.</p> <p>Unidad 4: Mujeres y varones: camino a la igualdad. La perspectiva de género. Las mujeres en la historia. Las mujeres y la igualdad ante la ley. La brecha de género. Las mujeres y la ciencia. Violencia de género.</p>	<p>Proyecto ESI: nuevas tendencias normativas: Matrimonio igualitario, procreación responsable y protocolo contra trata de personas y explotación de menores. Taller salud, alimentación y adicciones: la salud y los jóvenes. Un cuerpo saludable. Consumo legal e ilegal de drogas. Intervención juvenil de proyectos sociales.</p>
--	--	---



CONSEJO SUPERIOR

Universidad Nacional de La Pampa

2023

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA.

50° aniversario de la Nacionalización de la Universidad de La Pampa

Corresponde Resolución N° 008/2023



RECTORADO

Universidad Nacional de La Pampa

2023:

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA

50° ANIVERSARIO DE LA NACIONALIZACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE LA PAMPA

Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>ámbitos privilegiados de discusión y producción de la cultura. Reconocimiento de esos espacios en el ámbito local.</p>		
---	--	--

### EDUCACIÓN ARTÍSTICA

#### Contenidos

1 año	2 año	3 año
<p>Unidad 1: El sonido y sus cualidades. El sonido, definición. El oído y la audición. Ruido. Contaminación acústica. Cualidades: altura, duración, timbre e intensidad.</p> <p>Unidad 2: La comprensión de los modos de producción. El plano sensorial, el plano puramente musical. La Melodía. La Armonía. La textura. La estructura musical</p> <p>Unidad 3: Circulación y difusión en los medios masivos. Factores integrativos, diversidad y utilidad. Valor musical dentro de la experiencia humana. Interpretación musical.</p> <p>Unidad 4: El análisis de las producciones musicales. Tipos de producción musical. Usos y funciones de las producciones musicales. Consumos musicales actuales.</p>	<p>Unidad 1: La composición. El Formato (soporte). La línea visual. Las Formas, figurativo abstracto</p> <p>Unidad 2: El equilibrio compositivo del campo visual. Peso por posición, tamaño y color. Criterios y leyes compositivas. Formas y fondos en la composición</p> <p>Unidad 3: El Color Círculo cromático. Colores cálidos y fríos. Psicología del color.</p> <p>Unidad 4 : Manifestaciones y corrientes artísticas. Vanguardias en las artes visuales. Corrientes artísticas contemporáneas. Las nuevas tecnologías y el arte. Arte y ESI ( estereotipos y convencionalismos estéticos. Representación del cuerpo y manifestaciones en los medios masivos).</p>	<p>Unidad 1: Piezas Visuales planas. Criterio de análisis de una pieza visual .Mosaico digital. Cartel publicitario. tipografía. Señalética. Infografía. Historieta. Caricatura.</p> <p>Unidad 2: Piezas Visuales de tres dimensiones. Máscaras. Neobarroco. Esculturas. Artesanía. Géneros discursivos visuales distintos.</p> <p>Unidad 3: Piezas Visuales con ilusión de 3d y movimiento. Géneros discursivos en cine. Documental. Lenguaje visual televisivo. Animación de dibujos animados. Flipo book y otras técnicas de ilusión.</p> <p>Unidad 4: Desarrollo de la sensibilidad estética. El cuerpo, movimiento y voz. Voz y gestualidad. Juegos de Ficción. Producción</p> <p>Unidad 5: Diversas producciones escénicas</p>





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

		<p>Géneros Fantásticos - ciencia ficción. El texto teatral. El espacio teatral</p> <p>Unidad 6: Construir una mirada crítica y reflexiva sobre las producciones. Intencionalidad en la expresión. La expresividad gestual, vocal y corporal. Improvisación. Obras cortas utilizando distintos mensajes.</p>
--	--	---

### TALLER DE ORIENTACIÓN Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE (T.O.Y.E.A. 1° AÑO)

#### Contenidos

<b>1 año</b>
<p>Unidad 1. Nos conocemos. Mis compañeros y mis profesores. Ámbito de estudio. Agenda áulica y agenda personal. Reglamento de convivencia. Habilidades y actitudes. Responsabilidad y disciplina.</p> <p>Unidad 2. Técnicas de estudio Identificar ideas principales. Resúmen. Cuadro sinóptico. Mapa conceptual. Buscar información en diferentes tipos de fuentes.</p> <p>Unidad 3. Círculos proactivos. Convivencia en aulas y residencias. Violencia. Tipos. Bullying. Conflictos. Co-responsabilidad. Resolución de conflictos.</p>

### ACOMPANAMIENTO A LAS TRAYECTORIAS ESCOLARES (A.T.E. 2° Y 3° AÑO).

#### Contenidos

<b>2 año</b>	<b>3 año</b>
<p>Unidad 1. Agenda personal. Reglamento de convivencia escolar. Habilidades y actitudes. Responsabilidad y disciplina.</p>	<p>Unidad 1. Agenda personal. Reglamento de convivencia escolar. Habilidades y actitudes. Responsabilidad y disciplina.</p>



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>Unidad 2. Técnicas de estudio: el informe. Resúmen. Cuadro comparativo. Cuadro sinóptico. Mapa conceptual. Buscar información en diferentes tipos de fuentes. Trabajo con enciclopedias digitales. Toma de apuntes.</p> <p>Unidad 3. Círculos proactivos. Mejorar la convivencia en aulas y residencias. Violencia. Tipos. Bullying y grooming, Cómo prevenirlo. Qué hacer ante estas situaciones. Resolución pacífica de conflictos.</p>	<p>Unidad 2. Técnicas de estudio: el informe. Resúmen. Cuadro comparativo. Cuadro sinóptico. Mapa conceptual. Buscar información en diferentes tipos de fuentes. Trabajo con enciclopedias digitales. Toma de apuntes.</p> <p>Unidad 3. Círculos proactivos. Mejorar la convivencia en aulas y residencias. Violencia. Tipos. Bullying y grooming, Cómo prevenirlo. Qué hacer ante estas situaciones. Resolución pacífica de conflictos.</p>
--	--

### 5.4.2 Campo de Formación Científico- Tecnológico.

#### MATEMÁTICA:

##### Capacidades

- Pensar y comunicarse adecuadamente haciendo uso del lenguaje oral y escrito.
- Adquirir, integrar y aplicar conocimientos provenientes de distintos campos y disciplinas.
- Trabajar y estudiar eficientemente demostrando responsabilidad y compromiso, haciéndolo de forma autónoma y en equipo
- Analizar críticamente, con capacidad para identificar causas y formular hipótesis consistentes con las situaciones dadas.
- Procesar información, generar información de distintas características a partir de distintas fuentes y a la obtención de datos necesarios.
- Resolver problemas, articular saberes de distinto tipo en situaciones concretas para enfrentar los problemas de manera realista y objetiva; planificar en forma sistemática métodos básicos para llegar a soluciones satisfactorias.
- Accionar y actuar, ejercer una acción, obrar, trabajar, ejecutar, producir un resultado, hacer funcionar, maniobrar, el hacer algo, el producir un efecto en situaciones de trabajo en donde la persona ejerce un control de lo que está haciendo a partir de un conocimiento previo, es decir, "sabe" cuáles serán los efectos de su "operar".
- Interpretar situaciones problemáticas a partir de los diferentes campos numéricos y saberes geométricos.
- Producir y analizar situaciones problemáticas que permitan la construcción de modelos matemáticos para la interpretación de la realidad.
- Argumentar con lenguaje técnico sobre la aplicación de los procedimientos matemáticos en distintas situaciones problemáticas.



CONSEJO SUPERIOR

Universidad Nacional de La Pampa

2023

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA.

50° aniversario de la Nacionalización de la Universidad de La Pampa

## Corresponde Resolución N° 008/2023



RECTORADO

Universidad Nacional de La Pampa

2023:

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA  
50° ANIVERSARIO DE LA NACIONALIZACIÓN DE LA  
UNIVERSIDAD DE LA PAMPA

## Corresponde Resolución N° 092/2023

- Confiar en sus propias posibilidades para resolver problemas, formular interrogantes, comparar las producciones realizadas, su validación y adecuación a la situación planteada, interpretando las diferentes formas de presentar la información.

### Contenidos

1 año	2 año	3 año
<p>Unidad 1: "Conjunto numérico" Números naturales: concepto y propiedades. Representación en la recta numérica. Operaciones fundamentales: suma, resta, multiplicación y división. Potenciación y radicación. Cálculo y propiedades. Cálculos combinados. Divisibilidad. Mínimo común múltiplo y máximo común divisor. Resolución de situaciones problemáticas aplicando conceptos numéricos. Unidad 2: "Geometría" Unidades de medida de longitud y superficie. Conversiones de unidades. Figuras geométricas básicas: cuadrado, rectángulo, circunferencia y triángulo. Características, elementos que las componen y construcción. Fórmulas de cálculo de perímetro y área. Resolución de problemas. Unidad 3: "Función y proporcionalidad" Regla de tres simple: directa e inversa. Porcentaje. Cálculo. Resolución de situaciones</p>	<p>Unidad 1: "Conjunto numérico" Números enteros: propiedades y operaciones: suma, resta, multiplicación y división. Potenciación y radicación. Cálculo y propiedades. Representación en la recta numérica. Números racionales: fracciones: definición, representación, propiedades y operaciones (suma, resta, multiplicación y división). Potenciación y radicación: cálculo y propiedades. Unidad 2: "Geometría" SIMELA: unidades de medidas de longitud, superficie, agrarias, peso, volumen y capacidad. Conversión de unidades. Resolución de situaciones problemáticas. Ángulos entre paralelas: conjugados internos y externos; alternos internos y externos; y correspondientes. Teorema de Thales. Situaciones problemáticas. Triángulos: definición y clasificación: según sus lados y según sus ángulos. Triángulos rectángulos: Teorema de Pitágoras. Resolución de problemas.</p>	<p>Unidad 1: "Conjunto numérico" Expresiones decimales: exactas, periódicas puras y periódicas mixtas. Notación científica. Números irracionales: definición y representación. Números reales: operaciones y propiedades. Potenciación y radicación: propiedades. Operaciones algebraicas. Unidad 2: "Geometría" Cuadriláteros: definición y propiedades. Cálculo de perímetro y área. Círculo y sectores circulares: definición y propiedades. Cálculo de perímetro y área. Polígonos: definición y propiedades. Cálculo de perímetro y área. Resolución de problemas de la vida real aplicando conocimientos geométricos. Unidad 3: "Álgebra y funciones" Ecuaciones de primer grado con números reales: solución analítica. Planteo y solución de problemas. Definición de función, dominio y codominio. Función lineal: constante, identidad y afín. Gráfica de funciones lineales:</p>



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>problemáticas de la vida real.</p> <p>Unidad 4: "Estadística" Definición de población, muestra y variable. Análisis de estudios realizados. Interpretación de gráficos de barra y torta.</p>	<p>Unidad 3: "Álgebra" Resolución de ecuaciones de primer grado con números enteros. Sencillas y aplicando la propiedad distributiva.</p>	<p>con la confección de tablas y sin. Análisis: valor de pendiente y ordenada al origen. Resolución de situaciones problemáticas.</p>
---	---	---

### BIOLOGÍA

#### Capacidades

- Analizar las diferentes características de los suelos: textura, estructura.
- Reconocer las causas y consecuencias de la erosión sobre los suelos.
- Reconocer los diferentes horizontes de un suelo en una calicata.
- Identificar las funciones vitales de los seres vivos.
- Reconocer las partes del microscopio óptico y su importancia en el desarrollo de la ciencia.
- Identificar las características comunes de unos organismos en comparación con otros (agrupar semejantes y distinguir diferentes).
- Comprender en líneas generales la función de cada sistema de nutrición y reconocer sus estructuras en los diferentes seres vivos.
- Comprender, asimismo, la importancia de la reproducción para la continuidad de la especie y reconocer diferentes estructuras reproductivas (en diferentes reinos).
- Reconocer las diferencias entre varones y mujeres.
- Reflexionar acerca del respeto por el otro.
- Reconocer los diferentes componentes de un ecosistema y analizar la importancia de la función que desempeña cada uno dentro del mismo.
- Analizar el ciclo de la materia y el flujo de la energía y determinar la importancia de estos procesos.
- Reflexionar acerca de las consecuencias del accionar del hombre sobre los ecosistemas.

#### Contenidos

1 año	2 año	3 año
<p>Unidad 1: Los sistemas ecológicos y el cuidado del ambiente. Noción de seres vivos como sistemas abiertos. Funciones</p>	<p>Unidad 1: Los organismos y las funciones vitales. Características de los seres vivos. Diversidad biológica. Niveles de organización.</p>	<p>Unidad 1: Los sistemas ecológicos y el cuidado del ambiente. Noción de seres vivos como sistemas abiertos. Funciones</p>





### Corresponde Resolución N° 008/2023



### Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>vitales de los seres vivos. ¿Qué es un sistema? Ecosistemas. Componentes de un ecosistema. El suelo. Análisis de las fases del suelo, textura, estructura, disposición de las partículas en el suelo, estudio del perfil de un suelo, calicata, pH, materia orgánica, erosión hídrica y eólica.</p> <p>Unidad 2: Organismos y funciones vitales.</p> <p>La teoría celular. Células procariotas y eucariotas. Modelos. Microscopio. Historia y partes del mismo. Clasificación de los seres vivos. Criterios generales. Reinos. Características generales. Funciones básicas de los seres vivos: nutrición, relación y reproducción. Estructuras de nutrición en organismos autótrofos (fotosíntesis, respiración, absorción, transpiración y transporte de sustancias) y en diferentes organismos heterótrofos (digestión, respiración, transporte de sustancias y eliminación de desechos). Nutrición en el reino Monera, Protista y Fungi. Diferencias morfológicas entre varones y mujeres. Respeto a la intimidad</p> <p>Unidad 3: Los sistemas ecológicos y el cuidado del ambiente.</p> <p>Alimentación en los ecosistemas. Niveles tróficos. Cadenas y redes alimentarias.</p>	<p>Formas corporales, planes de organización, con diferentes estructuras y relaciones entre las partes de los organismos. Teoría celular. Tipos de células. Semejanzas y diferencias. Principales organelas. Sistemas de clasificación. Categorías taxonómicas. Reinos. Características principales de cada uno. Selección Natural. Evolución.</p> <p>Unidad 2: Unidad y diversidad de la vida</p> <p>Regularidades y patrones de las funciones vitales en los seres vivos. Diversidad biológica. Niveles de organización. Teoría celular. Tipos de células. Semejanzas y diferencias. Principales organelas. Sistemas de clasificación. Categorías taxonómicas. Reinos. Características principales de cada uno. Selección natural. Evolución.</p> <p>Unidad 3: Los sistemas ecológicos y el cuidado del ambiente.</p> <p>Protección de la diversidad de especies y del medio ambiente. Diversidad de especies. Interacción entre especies. Dinámica de los ecosistemas.</p>	<p>vitales de los seres vivos. ¿Qué es un sistema? Ecosistemas. Componentes de un ecosistema. El suelo. Análisis de las fases del suelo, textura, estructura, disposición de las partículas en el suelo, estudio del perfil de un suelo, calicata, pH, materia orgánica, erosión hídrica y eólica.</p> <p>Unidad 2: Organismos y funciones vitales.</p> <p>La teoría celular. Células procariotas y eucariotas. Modelos. Microscopio. Historia y partes del mismo. Clasificación de los seres vivos. Criterios generales. Reinos. Características generales. Funciones básicas de los seres vivos: nutrición, relación y reproducción. Estructuras de nutrición en organismos autótrofos (fotosíntesis, respiración, absorción, transpiración y transporte de sustancias) y en diferentes organismos heterótrofos (digestión, respiración, transporte de sustancias y eliminación de desechos). Nutrición en el reino Monera, Protista y Fungi. Diferencias morfológicas entre varones y mujeres. Respeto a la intimidad</p> <p>Unidad 3: Los sistemas ecológicos y el cuidado del ambiente.</p> <p>Alimentación en los</p>
--	---	---



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

Ciclo de la materia y flujo de la energía. Hábitat y nicho ecológico. Introducción de especies exóticas y extinción de especies nativas. Cambios en los ecosistemas como producto de las actividades humanas. Recursos naturales renovables y no renovables. Uso racional de los recursos.		ecosistemas. Niveles tróficos. Cadenas y redes alimentarias. Ciclo de la materia y flujo de la energía. Hábitat y nicho ecológico. Introducción de especies exóticas y extinción de especies nativas. Cambios en los ecosistemas como producto de las actividades humanas. Recursos naturales renovables y no renovables. Uso racional de los recursos.
--	--	---

### QUÍMICA Y FÍSICA

#### Capacidades

- Pensar y comunicarse adecuadamente haciendo uso del lenguaje oral y escrito.
- Adquirir, integrar y aplicar conocimientos provenientes de distintos campos y disciplinas.
- Trabajar y estudiar eficientemente demostrando responsabilidad y compromiso, haciéndolo de forma autónoma y en equipo.
- Analizar críticamente, con capacidad para identificar causas y formular hipótesis consistentes con las situaciones dadas.
- Procesar información, generar información de distintas características a partir de distintas fuentes y a la obtención de datos necesarios.
- Resolver problemas, articular saberes de distinto tipo en situaciones concretas para enfrentar los problemas de manera realista y objetiva; planificar en forma sistemática métodos básicos para llegar a soluciones satisfactorias.
- Accionar y actuar, ejercer una acción, obrar, trabajar, ejecutar, producir un resultado, hacer funcionar, maniobrar, el hacer algo, el producir un efecto en situaciones de trabajo en donde la persona ejerce un control de lo que está haciendo a partir de un conocimiento previo, es decir, "sabe" cuáles serán los efectos de su "operar".

#### Contenidos

1 año	2 año	3 año
Unidad 1: La materia Clasificación y propiedades: Materia, cuerpo, sustancia. Propiedades intensivas y extensivas. Sustancia pura simple y	Unidad 1: Estructura de la materia. Modelos atómicos a lo largo de la historia. Átomo. Partículas subatómicas. Número atómico. Número	Unidad 1: Estructura atómica Número atómico, número másico, protones, neutrones, electrones. Número cuántico principal. Orbitales.



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>sustancia pura compuesta. Sistemas materiales. Sistemas homogéneos y heterogéneos. Soluciones. Métodos de separación de sistemas homogéneos y heterogéneos. Unidad 2: La energía y los cambios La energía como una propiedad de todo cuerpo o sistema material, que le permite "hacer algo": moverse o mover otros objetos, deformarse o deformar otros objetos, transformarse o transformar otros objetos, generar luz, calor, sonido. Energía cinética. Energía potencial. Energía mecánica. Transformación y la conservación de la energía. Calor como un agente productor de cambios identificando algunas transformaciones relacionadas con el calor. Calor, temperatura y energía térmica. Estados de agregación de la materia. Los cambios de estado en diversos materiales, y su relación con las transferencias de energía. Esto supone: Los cambios de estado desde el modelo cinético corpuscular.</p>	<p>másico. Tabla periódica. Símbolos químicos. Organización de la tabla periódica: grupos y periodos. Configuración electrónica. Regla de las diagonales. Clasificación general de los elementos: metales y no metales. Unidad 2: Carácter eléctrico de la materia. Interacciones entre cargas. Electrización de los cuerpos. Conductores y aislantes. Unidad 3: Circuitos eléctricos Componentes de un circuito. Corriente eléctrica, intensidad de corriente eléctrica, resistencia, voltaje. Efecto Joule. Ley de Ohm. Circuitos en serie y paralelo. Cálculo de resistencias equivalentes. Cálculos de intensidades de corriente. Potencia. Energía eléctrica.</p>	<p>Configuración electrónica. Regla de las diagonales. Configuración electrónica externa. Tabla periódica y estructura electrónica. Bloque s, p, d. elementos representativos y de transición. Grupos de la tabla periódica. Unidad 2: Enlaces químicos Las uniones químicas como interacciones necesarias entre átomos Regla del octeto Electronegatividad. Las estructuras de las sustancias a través de las interacciones entre átomos: unión iónica y covalente, compuestos iónicos y covalentes. El comportamiento de los materiales asociado al tipo de unión de sus partículas. Unidad 3: Magnitudes y unidades Magnitudes. Unidades. Sistema Internacional. Unidades fundamentales del sistema internacional. Tabla de equivalencias y conversión de unidades: factor de conversión y regla de proporcionalidad directa. Unidad 4: Vectores Definición, elementos de un vector, gráficos. Operaciones con vectores, suma gráfica y analítica de vectores.</p>
--	--	---





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

### EDUCACIÓN TECNOLÓGICA

#### Capacidades

- Identificar y analizar distintos procesos de su entorno cercano, los productos resultantes, sus impactos socio-culturales y ambientales.
- Examinar críticamente procesos y diseñar diferentes alternativas de solución.
- Fortalecer el trabajo cooperativo y solidario para interactuar en la construcción de saberes.
- Identificar, seleccionar y utilizar herramientas e instrumentos sencillos para realizar una secuenciación de de tareas.
- Administrar espacios y tiempos para el mejor aprovechamiento en función de los objetivos de la tarea propuesta.
- Reconocer formas de organización de las tareas, reflexionando en forma grupal e individual sobre las acciones realizadas.
- Comunicar, a través de diferentes lenguajes, información técnica que considere importante.

#### Contenidos

2 año	3 año
<p>Unidad 1: Tecnologías. En relación con la reflexión de la tecnología, como proceso sociocultural: diversidad, cambios y continuidades. La indagación sobre la continuidad y los cambios que experimentan las tecnologías a través del tiempo. Tecnología: Definición, La tecnología como respuesta a necesidades humanas, buen uso y mal uso.</p> <p>Unidad 2: Medios técnicos. Técnicas: Definición, elementos que la componen, evolución histórica (por ejemplo, en las producciones agropecuarias). Sistemas: Elementos que los componen, Análisis sistémico. Procesos de transformación (materias, energía, información) Diagrama de Bloques. Representación de sistemas. La reflexión sobre la creciente potencialidad de las tecnologías disponibles y su</p>	<p>Unidad 1: Tecnologías. Relacionar Tecnología, sociedad, cultura y mercado. Seleccionar tecnologías por su valor social y su sustentabilidad ambiental.</p> <p>Unidad 2: Tecnologías de la información y comunicación . Utilizar las TIC's para buscar, seleccionar y presentar información. Utilizar enciclopedias virtuales gratuitas para buscar y seleccionar información. Presentar la información a través del uso de Programas como procesador de textos Word: creación de un documento y edición básica. Utilización de las diferentes herramientas que nos brinda el programa.</p> <p>Unidad 3: Tecnologías de la información y comunicación Utilizar TIC's para buscar, organizar, conservar, recuperar, expresar, producir, comunicar y compartir contenidos e ideas durante los</p>





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>contraste con las condiciones de vida Energías: Tipos. Sistemas eléctricos. Conexiones en serie y paralelo. Simbología. Motores eléctricos. Principio de funcionamiento. Automatización- Retroalimentación. Máquinas Y Mecanismos: Máquinas simples (palancas, poleas). Engranajes y poleas. Biela y manivela. Transmisión de movimientos. (Reductores, multiplicadores).</p> <p>Unidad 3: Procesos Tecnológicos Materiales: Tipos de materiales. Clasificación. Propiedades y usos. Deformaciones. Elástica, plástica y límite de rotura. Fuerzas actuantes (tracción, pandeo, flexión, torsión, compresión). Proyecto Tecnológico: Etapas.</p>	<p>procesos de diseño. Presentación de trabajos utilizando software de diseño como por ejemplo Publisher y PowerPoint: creación de folletos y/o afiches publicitarios. Presentación multimedia de diapositivas. Utilización de las diferentes herramientas que nos brindan los programas.</p> <p>Unidad 4: Procesos. Nociones básicas para averiguar precios, costos de operación, beneficios, cálculo de amortización y rendimiento del producto. Planilla de cálculo: entorno de trabajo. Diseño y uso con operaciones básicas. Introducción a las presentaciones multimediales. Base de datos.</p>
---	---

### 5.4. 3 Campo de Formación Técnica Específica.

#### INTRODUCCIÓN A LOS SISTEMAS AGROPECUARIOS

##### Capacidades

- Deducir e identificar variables que se ponen en juego en una situación problemática.
- Identificar y proponer posibles soluciones en el ámbito de los sistemas.
- Identificar los recursos estratégicos (suelo, agua, etc) según su aplicación y dimensionar su importancia.
- Conocer y utilizar magnitudes y sistemas de medición.
- Seleccionar, identificar y operar herramientas e instrumentos sencillos.
- Identificar, seleccionar y utilizar distintos recursos materiales en función del contexto.
- Administrar espacios, tiempo y recursos para su mejor aprovechamiento en función de los objetivos fijados.
- Comunicar a través de diferentes lenguajes la información técnica.
- Valorar y reconocer formas de organización y reflexión.
- Observar, conocer y resguardar las normas básicas de seguridad e higiene.

##### Contenidos

<p><b>1 año</b> Unidad 1: Producciones intensivas. Las producciones vegetales intensivas. Clasificación de las especies según época de siembra. Labranzas y acondicionamiento del suelo. Siembra. Sistemas. La semilla. Cálculo de densidad de</p>
--



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

siembra. Cuidados culturales. Momento de Cosecha. Normas de seguridad e higiene. Sistemas de producción animal intensiva. La cunicultura en general. Instalaciones requeridas para la producción animal intensiva. Alimentación animal. Rutinas y tipos de alimentos. Las enfermedades más comunes. Seguridad e higiene en el trabajo y la producción.

Unidad 2: Producciones semi-intensivas

Producciones vegetales semi intensivas. El monte frutal y la huerta semi intensiva. Producciones animales semi intensivas. La producción porcina en particular. La cerda como eje de la producción. Instalaciones, manejo y categorías.

Unidad 3: Producciones extensivas.

Producciones vegetales y animales extensivas. La Producción Agropecuaria: la agricultura y la ganadería. Rodeo de cría como ejemplo y cultivos extensivos más relevantes en la zona. Instalaciones básicas requeridas. Alambrados, Complejo de corrales y manga. Aguadas. El plano y el geo posicionamiento.

### SISTEMA DE PRODUCCIÓN I

#### Capacidades

- Deducir e identificar variables que se ponen en juego en una situación problemática.
- Identificar y proponer posibles soluciones en el ámbito de los sistemas.
- Identificar los recursos estratégicos (suelo, agua, etc) según su aplicación y dimensionar su importancia.
- Conocer y utilizar magnitudes y sistemas de medición.
- Seleccionar, identificar y operar herramientas e instrumentos sencillos.
- Identificar, seleccionar y utilizar distintos recursos materiales en función del contexto.
- Administrar espacios, tiempo y recursos para su mejor aprovechamiento en función de los objetivos fijados.
- Comunicar a través de diferentes lenguajes la información técnica.
- Valorar y reconocer formas de organización y reflexión.
- Observar, conocer y resguardar las normas básicas de seguridad e higiene.

#### Contenidos

#### 2 año

Unidad 1: Sistemas de producción vegetal.

Vivero: Tipos de viveros, desarrollo de diferentes destinos comerciales. Construcción del invernáculo: estructura mínima, materiales e insumos (utilización de materiales reciclables en el ámbito familiar), partes del vivero y del invernáculo, herramientas y equipamiento según la escala. La topografía y disponibilidad del terreno: estudio de clima y características del terreno. Botánica: análisis generalizado de morfología; las células de las plantas, la Raíz (clasificación, estructura,

**Corresponde Resolución N° 008/2023****Corresponde Resolución N° 092/2023**

desarrollo, sistema radicular), las hojas (partes, clasificación por aspecto de limbo, simples y compuestas), el tallo (partes, clasificación; por consistencia, duración, y situación). La reproducción de las plantas: Formas de reproducción (asexual y sexual), estaca (clasificación, factores que condicionan el enraizamiento), acodo (clases de acodo), injerto (condiciones para injertar, épocas, objetivos, clases de injerto). Otros procedimientos de multiplicación vegetativa. Semillas: desarrollo breve de morfología (partes, proceso de germinación, formas de dispersión). Árboles y arbustos: importancia de los árboles, deforestación y consecuencias. Fisiología aplicada la Poda: Época de podar, fundamentos, equilibrio entre crecimiento y producción, ejecución de los cortes y cicatrización, clases de poda (formaciones varias, fructificación bases fisiológicas), normas para podar árboles ornamentales, eliminación de ramas, aclareo, reducción de copa...). Especies autóctonas: beneficios que nos brindan las plantas nativas para nuestras vidas, en general, y para las buenas prácticas agroforestales en particular.

Guía para el cultivo de especies:

- Recolección de semillas, métodos de cosecha, manipulación del fruto y la semilla, secado, almacenamiento, rotulación, germinación, tratamientos pregerminativos, factores que provocan la dormición, estratificación, escarificación.
- Siembra y manejo del plantín: diferentes formas de realizar la siembra y en diferentes envases, repique, trasplante, manejo de sanidad.
- La plantación: elección y diseño de la zona de plantación, época de plantación; instructivo para plantar un árbol (hoyado, cazuela, tutorado, protección, distancias).
- Riego: aspectos climáticos, diferentes métodos para realizar el riego, y materiales a utilizar, cantidad de agua a utilizar según las especies.
- Principales requerimientos de las plantas: sustrato (confección de sustrato, composición) agua (determinación de la necesidad de riego), los nutrientes (abonos, fertilizantes y enmiendas).
- Suelo: constitución del suelo. Cómo se forma un suelo (como debe ser el terreno a cultivar, características de diferentes tipos de suelo), capacidad para almacenar agua en suelos de texturas diferentes. Guía para determinar la textura del suelo a campo. Cómo se forma un suelo (etapas, formación de horizontes).
- Lombricomposteo: confección y composición, ciclo biológico de la lombriz de tierra

Unidad 2: Sistemas de producción animal.

Avicultura: Introducción a la crianza de aves: definición, historia. Tipos de avicultura (tradicional, industrial, ventajas y desventajas). Tipos de producción. Razas: de pollos y gallinas, clasificación zoológica. Aparato reproductor (Racimo de yemas en desarrollo, dentro del ovario de la gallina). El huevo para consumo. Pollos y Ponedoras: Manejo de pollos (parrilleros, ecológico, camperos). Instalaciones: Cría familiar (tipos de gallineros, escala). Implementos para la crianza: industriales y caseros a utilizar. Alimentación: Nutrientes, aportes en la ración, e insumos necesarios para formular. Manejo de bioseguridad en las granjas avícolas (prácticas adecuadas para reducir el riesgo sanitario en los establecimiento, manejo y destino de animales muertos). Recomendaciones de la Dirección de Extensión Agropecuaria. Enfermedades, bienestar animal (registros,





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

recomendaciones). Manejo de reproductores (incubadoras). Sistemas de producción de huevos comerciales, modelos. Faena, requisitos a tener en cuenta. Técnicas de manejo, amigables con el medio ambiente.

### PRÁCTICAS AGROPECUARIAS I

#### Capacidades

- Identificar y proponer posibles soluciones a problemas en el ámbito de los sistemas de producción a la que refiere la especialidad, generando estrategias apropiadas a la situación, al contexto y los propósitos.
- Identificar los recursos estratégicos (agua, suelo, energía, etc.) según su aplicación y dimensionar su importancia en el contexto de la producción.
- Conocer y utilizar magnitudes, instrumentos y sistemas de medición vigentes en el contexto de tareas.
- Identificar, seleccionar y operar herramientas e instrumentos sencillos para realizar tareas secuenciadas estimando y fundamentando procedimientos y resultados.
- Identificar, seleccionar y utilizar distintos recursos materiales en función del contexto de producción.
- Comunicar, a través de diferentes lenguajes, la información técnica que se considere necesaria.
- Valorar y reconocer formas de organización en la tarea, reflexionando en forma individual y/o grupal sobre las acciones realizadas.
- Observar, conocer y resguardar las normas básicas de seguridad e higiene en el contexto de tareas.

#### Contenidos

##### 2 año

##### Unidad 1: Producción Vegetal.

Tipos de suelos. Labranzas acondicionado del suelo para la siembra. Instrumentos y herramientas utilizadas en la preparación del suelo. Dimensionamiento de almácigos. Reproducción sexual de las plantas. Siembra. Tipos de siembra. Reproducción asexual de las plantas. Estacas, acodos, injertos, división de matas. Riego y otros cuidados culturales. Instrumentos y herramientas utilizados. Instalaciones para la producción vegetal semiintensiva.

##### Unidad 2: Producción Animal.

Instalaciones para la producción animal intensiva. Galpones, jaulas, comederos, bebederos. Su operación. Recepción de animales al criadero. Alimentación animal. Rutinas de suministro de alimentos. Identificar diversos tipos de alimentos. Sanidad animal. Higiene de criaderos y otros.





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

### SISTEMA DE PRODUCCIÓN II

#### Capacidades

- Conocer y utilizar magnitudes, instrumentos y sistemas de medición en el contexto de las tareas (medición de concentración de azúcares en los dulces con espectrofotómetros)
- Identificar, seleccionar y operar herramientas, maquinarias e instrumentos sencillos para la realización de tareas secuenciadas (elaboración de dulces en paila dulcera)
- Identificar, seleccionar y utilizar recursos materiales en función del contexto de producción (cálculo de cantidades de los ingredientes para la producción de dulces y escabeches)
- Observar, conocer y resguardar las normas básicas de seguridad e higiene (proceso productivo cumpliendo las normas de seguridad e higiene en el sector)
- Acondicionar los alimentos en los depósitos.
- Registrar normas y procedimientos para operar máquinas y utensilios del sector.
- Ejecutar el mantenimiento cotidiano de higiene del sector didáctico-productivo al finalizar la jornada.
- Acondicionar la producción para su comercialización (esterilización, etiquetado, embalado y almacenaje)

#### Contenidos

##### 3 año

Unidad 1: Sistemas de Producción vegetal.

Forrajes: Diferentes tipos de cultivos anuales y de pasturas, diferenciando las especies de raíz, hoja y tallo y también en uso y manejo (ciclos de producción, nutrición, fechas de siembra). Confección de forrajes, clasificando los diferentes tipos de reserva forrajera, identificando las especies más importantes para tal fin. Utilización de granos para consumo animal, aportes nutricionales de cada uno para alimentar diferentes categorías de animales. Usos derivados de la industrialización de cereales y oleaginosas (revisión de los procesos para obtención de los subproductos). Reconocimiento de maquinarias utilizadas para confección de labores aplicadas con diferentes tecnologías.

Unidad 2: Sistemas de Producción animal.

Producción de bovinos de carne y leche (CAT crianza artificial de terneros de tambo). Producción de Ovinos y Porcinos. Análisis de anatomía y fisiología de las especies, diferenciando sistemas digestivos, hábitos de consumo, ciclos de reproducción y manejo. Características de biotipos de las especies, y razas.

Principales instalaciones utilizadas, adecuadas a cada especie y manejo. Desarrollo y análisis de las enfermedades más importantes. Análisis y organización del plan sanitario para cada especie, destacando usos preventivos e inyectables y las diferentes tecnologías de aplicación. Bienestar animal e Higiene y seguridad aplicados a la producción.



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

Unidad 3: Tecnología, sociedad y ambiente.

Desarrollo de manejo para el cuidado del medio ambiente (pastoreo, encierres a corral, tecnologías para el manejo de efluentes en producción e industrialización).

Unidad 4: Industrialización de materias primas.

Análisis de los productos y subproductos manufacturados destinados a consumo humano principalmente; de las producciones de crianza de porcinos, ovinos, y bovinos de leche (yogurt, dulce de leche, destino de cortes de carne, confecciones de chacinados etc.). Desarrollo de productos con otros destinos, lana cuero, pelos. Desarrollo de los procesos productivos para la obtención del producto final. Descripción del uso de utensilios. Métodos de higiene y seguridad hacia los productos y la persona que elabora.

Unidad 5: Instalaciones.

Desarrollo de las instalaciones agropecuarias necesarias: Alambrados: desarrollo de diversos tipos de alambrados para el manejo de diferentes especies, confección de alambrados: esquineros de diversos tipos, distancias, materiales a utilizar, cálculos de materiales. Jaulas y construcciones especiales: reconocer los diferentes materiales para el uso de crianza animal. Sistemas de abastecimiento de agua: sistemas de obtención de agua, utilizando diferentes tecnologías, usos de bebederos, y otros accesorios para consumo directo animal. Corrales y construcciones especiales: usos de corrales para diferentes especies, destacando los materiales específicos para el hábito de cada categoría y especie animal, beneficiando el correcto manejo.

### PRÁCTICAS AGROPECUARIAS II

#### Capacidades

- Conocer y utilizar magnitudes, instrumentos y sistemas de medición en el contexto de las tareas (medición de concentración de azúcares en los dulces con espectrofotómetros).
- Identificar, seleccionar y operar herramientas, maquinarias e instrumentos sencillos para la realización de tareas secuenciadas (elaboración de dulces en paila dulcera).
- Identificar, seleccionar y utilizar recursos materiales en función del contexto de producción (cálculo de cantidades de los ingredientes para la producción de dulces y escabeches).
- Observar, conocer y resguardar las normas básicas de seguridad e higiene (proceso productivo cumpliendo las normas de seguridad e higiene en el sector).
- Acondicionar los alimentos en los depósitos.
- Registrar normas y procedimientos para operar máquinas y utensilios del sector.
- Ejecutar el mantenimiento cotidiano de higiene del sector didáctico-productivo al finalizar la jornada.
- Acondicionar la producción para su comercialización (esterilización, etiquetado, embalado y almacenaje).

#### Contenidos



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

### 3 año

#### Unidad 1: Producción Vegetal.

Identificar y caracterizar los distintos sistemas de producción vegetal o identificar maquinarias agrícolas y relacionarlas con su función. Operar y mantener maquinarias e implementos agropecuarios (incluye manejo del tractor y de las maquinarias).

Ejecutar tareas de preparación y acondicionamiento del suelo para la siembra de distintas especies vegetales destinadas a cosecha o pastoreo. Ejecutar las tareas de siembra, plantación, etc.

Ejecutar los cuidados culturales (riego, control de malezas, control de plagas y enfermedades).

Registrar la evolución de los diversos cultivos. Cosechar o recolectar la producción y acondicionarla para su traslado o venta. Ejecutar todas las tareas con los criterios propios de la higiene y seguridad laboral.

#### Unidad 2: Eje producción animal.

Identificar y caracterizar los distintos sistemas de producción animal o Identificar los alimentos a suministrar a los animales.

Acondicionar los alimentos en los depósitos. Operar máquinas (molidoras, mezcladoras, mixers, etc.). Suministrar alimentación a los animales. Registrar la alimentación suministrada. Ejecutar el mantenimiento cotidiano de las instalaciones, criaderos, y otras instalaciones animales.

Instalar y mantener diversas instalaciones y construcciones rurales (alambrados de diverso tipo, bebederos, etc.). Reconocer patologías animales y suministrar medicamentos de uso veterinario en distintas presentaciones.

Ejecutar el mantenimiento cotidiano de las instalaciones, criaderos, y otras instalaciones animales.

Intervenir en la alimentación y ordeño de vacas. Realizar las diversas prácticas de manejo ganadero.

Acondicionar producción para la comercialización o Ejecutar todas las tareas con los criterios propios de la higiene y seguridad laboral.

### 5. 5. Capacidades y contenidos para los campos de conocimiento del Ciclo Orientado

#### 5.5.1. Campo de la Formación General

##### CAPACIDADES BÁSICAS

- Pensar y comunicarse adecuadamente haciendo uso del lenguaje oral y escrito.
- Adquirir, integrar y aplicar conocimientos provenientes de distintos campos y disciplinas.
- Producir textos escritos atendiendo al proceso de escritura, la situación comunicativa, el propósito, el contenido semántico, las características del texto, los aspectos de la gramática y la normativa, la comunicabilidad y la legibilidad.
- Seleccionar información proveniente de diversas fuentes (internet, libros, fuentes periodísticas, informantes de la comunidad, entre otros), y vincular esos datos y recursos con el propósito y el tema.
- Procesar información, generar información de distintas características a partir de distintas fuentes y a la obtención de datos necesarios.





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

- Trabajar y estudiar eficientemente demostrando responsabilidad y compromiso, haciéndolo de forma autónoma y en equipo.
- Analizar críticamente, con capacidad para identificar causas y formular hipótesis consistentes con las situaciones dadas.
- Resolver problemas, articular saberes de distinto tipo en situaciones concretas para enfrentar los problemas de manera realista y objetiva; planificar en forma sistemática métodos básicos para llegar a soluciones satisfactorias.
- Comunicar desde la oralidad con buen léxico, a partir de las situaciones de interpretación, comprensión y producción de textos orales y escritos.
- Accionar y actuar, ejercer una acción, obrar, trabajar, ejecutar, producir un resultado, hacer funcionar, maniobrar, el hacer algo, el producir un efecto en situaciones de trabajo en donde la persona ejerce un control de lo que está haciendo a partir de un conocimiento previo, es decir, "sabe" cuáles serán los efectos de su "operar".

### LENGUA Y LITERATURA

#### Contenidos

4 año	5 año	6 año
<p>Unidad 1: ¿Qué es la literatura? Concepción literaria. Ficción y uso estético de la lengua. Concepto de canon literario. Qué son los clásicos. Los géneros literarios. Lenguaje denotativo y connotativo. Los recursos literarios.</p> <p>Unidad 2: Cosmovisión mítica. El amor en los mitos y leyendas: "Génesis". "Filemón y Baucis". "El mito de los andróginos". "El fantasma de Felicitas". El mito como práctica social y literaria. Características y personajes. Las leyendas urbanas.</p> <p>Unidad 3: La exposición de temas. Textos expositivos.</p>	<p>Unidad 1: Literatura universal. Repaso de las Edades y sus diferentes aportes en la literatura. Edad Media y Renacimiento. Cosmovisiones en Europa y América. (textos a trabajar, haciendo hincapié los rasgos más pertinentes). Literatura latinoamericana: características del género; autores destacados; la importancia en nuestra cultura. (textos a trabajar)</p> <p>Unidad 2: Literatura latinoamericana. Realismo mágico: cómo surge; autores destacados; contexto social y político del momento; cómo incide en nuestra sociedad. (obras a trabajar). El cuento dramático</p>	<p>Unidad 1: Barroco y Romanticismo universal. Cosmovisiones del momento. Romanticismo americano y en Argentina: contexto histórico, social y político de la época; autores destacados, características del movimiento; (textos a trabajar)</p> <p>Unidad 2: Literatura Nacional. Características más importantes; autores destacados.(obras a trabajar). Literatura gauchesca: cómo surge este nuevo género; contexto social y político del momento; principales escritores; obras destacadas; cómo inciden en nuestra cultura luego en la modernidad (tradición y valores)</p>





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>Características generales. Estructura. Procedimientos explicativos. Recursos y conectores expositivos. Temas y subtemas. Los paratextos en los textos. Estrategias de estudio y escritura académica. La jerarquización de información. La toma de apuntes. El resumen. El cuadro sinóptico. El mapa conceptual.</p> <p>Unidad 4: Construyendo textos. El informe. Características. Estructura. Pautas para la correcta redacción de un informe. La objetividad y la subjetividad en la narración. Las citas de autoridad. El taller de escritura. El plan de texto. Escritura de borradores de informe.</p> <p>Unidad 5: Cosmovisión épica. El género épico a lo largo de la historia. La literatura de tradición oral. El héroe épico. Los temas épicos. La épica griega y romana: "La Eneida" de Virgilio (adaptación). "La Odisea" de Homero (adaptación). Intertextualidad con videos y documentales. Los valores éticos del mundo grecorromano. La argumentación: los héroes en la actualidad. ESI: la inequidad de género y el rol de la mujer como sujeto pasivo de la literatura griega.</p>	<p>latinoamericano del siglo XX: características principales; comparaciones con el género dramático renacentista en Europa. Autores destacados de ambas épocas.</p> <p>Unidad 3: El Barroco. Cosmovisión y aportes en la literatura. Literatura universal. Barroco americano: cómo se origina, contexto social y político del momento, autores de la época: escritoras femeninas (cómo incidieron en nuestra sociedad).</p>	<p>Unidad 3: Literatura Nacional. Autores argentinos. Roberto Arlt: Aguafuertes porteñas. Borges: acerca del autor; obras más importantes; aportes de él hacia la literatura Nacional; intertextualidad con obras ya trabajadas (Martín Fierro).</p>
---	---	--



CONSEJO SUPERIOR

Universidad Nacional de La Pampa

2023

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA.

50° aniversario de la Nacionalización de la Universidad de La Pampa

Corresponde Resolución N° 008/2023



RECTORADO

Universidad Nacional de La Pampa

2023:

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA  
50° ANIVERSARIO DE LA NACIONALIZACIÓN DE LA  
UNIVERSIDAD DE LA PAMPA

Corresponde Resolución N° 092/2023

## GEOGRAFÍA

### Contenidos

<b>4 año</b>
Unidad 1: Organización Territorial. Estado, Tipos de Estado, Nación. Soberanía. Territorio y territorialidad. Cambios territoriales en el siglo XX. División Política del mundo actual. Vinculación entre los Estados. Problemáticas y conflictos interestatales e intraestatales por los territorios y por los recursos. Organizaciones internacionales y Supranacionales: FMI, ONU, G8, G77, OMC, BRICS, entre otros. ONGS.
Unidad 2: Globalización- Mundialización. Espacios marginados, espacios integrados. Norte y sur: Desarrollo y subdesarrollo. Bloques regionales Corporaciones trasnacionales Comportamiento diferencial de los territorios frente a las decisiones y estrategias de localización de los trabajadores, de las materias primas y de las fuentes de energías. Movimientos antimundialización / antiglobalización. Circulación de bienes, servicios, personas, capitales e información en el contexto de la economía globalizada y de los procesos de integración regional. Actividades agropecuarias de subsistencia y comercial; para mercado interno y mercado externo. Cambios en la producción agropecuaria. Las agroindustrias. La revolución verde y las nuevas tecnologías. Las innovaciones tecnológicas, científicas y organizacionales en las producciones agropecuaria, forestal y minera: impacto y transformaciones espaciales.
Unidad 3: Distribución de la población en el mundo. Crecimiento natural de la población. Pirámides de Población Movilidad territorial. Migraciones. El trabajo en los países desarrollados y subdesarrollados: Indicadores del nivel de vida: NBI, IDH. Pobreza, marginalidad. Diferencias de género en el acceso al mercado laboral como parte de procesos económicos. Proceso de Urbanización. Grandes ciudades del mundo. Población urbana y rural. Analizar los modos de vida rurales en países centrales y periféricos y su impacto.

## HISTORIA

### Contenidos

<b>5 año</b>
Unidad 1: Etapa conservadora (1880-1912). 1.Consolidación del Estado. 2. Modelo Agro-exportador. 3. Oligarquía: características y crisis de su proyecto. 4. Análisis de las luchas ante la exclusión política. 5. Ideas socialistas y anarquistas 6. Surgimiento de los primeros partidos políticos.



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

### Unidad 2: Etapa Radical (1912-1930)

1. Reforma electoral. 2. Gobiernos radicales. 3. Limitaciones del Modelo Agroexportador. 4. Surgimiento de la Industria. 5. Primera Guerra Mundial. 6. Organización del movimiento obrero.

### Unidad 3: Restauración conservadora (1930-1943)

1. Democracia restringida. 2. Intervención de las FFAA. 3. Crisis de 1929. 4. Proceso de sustitución de importaciones. 5. Ascenso de los totalitarismos en Europa. Segunda Guerra Mundial

### Unidad 4: Etapa Peronista (1943- 1955)

1. Democracia de masas. Gobiernos peronistas. 2. Estado Benefactor. 3. Contexto social, cultural, político y económico en la década del 40. 4. Crecimiento del Estado y de las organizaciones gubernamentales. 5. Primer y Segundo Plan Quinquenal. 6. Política Internacional: "La Tercera Posición" Crisis del Modelo y golpe de Estado

### Unidad 5: Impacto de la Revolución Cubana y de la intervención de Estados Unidos en América Latina en el marco de la descolonización y la Guerra Fría.

Inestabilidad política entre 1955 y 1976 en Argentina: Gobiernos Civiles y Democráticos. Agotamiento del Modelo de industrialización por sustitución de importaciones. Desarrollismo. Proscripción del peronismo. Autonomización de las fuerzas armadas. Resistencia y organización del movimiento obrero.

### Unidad 6: La última dictadura militar.

El terrorismo de Estado. La detención-desaparición de personas. La cultura del miedo. El golpe cívico-militar a la educación pública y la censura.

## INGLÉS

### Contenidos

4 año	5 año	6 año
Unidad 1: Tipos textuales Descripción de situaciones y sus consecuencias. Descripción de acciones futuras: predicciones, planes, pedidos, promesas, ofrecimientos, decisiones. Narración de eventos recientes y del pasado. Descripción de gustos y	Unidad 1: Tipos textuales Redacción de informes sencillos. Descripción de profesiones y oficios. Descripción de experiencias personales. Edición de folletos. Producción de diálogos y debates.	Unidad 1: Tipos textuales Elaboración de una biografía. Diseño y realización de una entrevista. Cartas formales e informales. Texto argumentativo y de opinión. Exposiciones orales, debates y diálogos. Redacción de una noticia.



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>preferencias. Descripción de objetos y personas. Descripción de una dieta balanceada.</p> <p>Unidad 2: Repertorio Léxico El mundo natural. Deportes y aventuras. Modalidades de consumo. Vida saludable. Entretenimiento y tiempo libre. Textos relacionados con el sector de producción agropecuaria.</p> <p>Unidad 3: Reflexión sobre la lengua Verbos en tiempos presentes, pasados y futuros. Expresiones adverbiales. Forma "used to" Verbos modales. Conexiones entre elementos de la oración y entre oraciones relacionadas con el perfil profesional. Posición de los adjetivos y adverbios en la oración. Formas comparativas y superlativas del adjetivo.</p>	<p>Crítica, comparación y contraste de producciones artísticas y/o literarias. Redacción de cartas. Textos narrativos.</p> <p>Unidad 2: Repertorio Léxico Ciencia y tecnología. Medioambiente. La salud. Profesiones y oficios. Identidad cultural. Medios de comunicación. Educación.</p> <p>Unidad 3: Reflexión sobre la lengua Verbos en tiempos futuros y perfectos. Oraciones condicionales del tipo o (cero) y I. Adverbios de tiempo. Cláusulas y pronombres relativos. Conectores. Cuantificadores. Gerundios e infinitivos. Voz pasiva.</p>	<p>Textos narrativos orales y escritos.</p> <p>Unidad 2: Repertorio Léxico Héroes y celebridades. Formación profesional e inserción laboral. Problemáticas sociales. Problemas ambientales regionales Mitos y leyendas.</p> <p>Unidad 3: Reflexión sobre la lengua Tiempos verbales presentes, pasados y futuros. Discurso Indirecto. Frasas verbales. Verbos modales. Conectores. Voz pasiva. Condicionales del tipo II.</p>
--	--	---

### CONSTRUCCIÓN DE LA CIUDADANÍA

#### Contenidos

#### 6 año

Unidad 1: Ciudadanía, participación y juventud.  
Historia, dimensiones y ejercicio de la ciudadanía. Clases de ciudadanía. Solidaridad, participación y ciudadanía. La participación. ciudadana actual. Mecanismos y principios de participación democrática. Participación formal y real. Las organizaciones políticas: Partidos políticos y sindicatos.





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

Opinión pública.

Unidad 2: Democracia: Instituciones políticas y sociales de la esfera pública.

Estado: concepto, elementos. Nación. Organizaciones políticas supraestatales (ONU, OEA, Mercosur, Unasur). Sistema democrático. Populismo y Neopopulismo en América latina. Calidad democrática. Políticas públicas: agendas, financiamiento, formulación y tensiones. Proyectos sociales.

Unidad 3: Ciudadanía y DDHH:

Derechos humanos. Declaración Universal de los Derechos Humanos. Derechos civiles y políticos. Derechos sociales y económicos. Los derechos humanos y las deudas de la democracia: inseguridad laboral, pobreza y desigualdad, inseguridad social, problemas en la salud poblacional. Proyecto ESI: Femicidio y trata de personas en argentina y el mundo.

Unidad 4: Los jóvenes y el mundo del trabajo.

Transformaciones neoliberales en el mundo del trabajo. Movimientos de trabajadores y estudiantiles sobre luchas sociales. Herramientas de la protesta social: Paros, piquetes, movilizaciones actuales. Herramientas para la búsqueda de empleo: políticas y programas nacionales, provinciales y municipales a nivel juvenil. Derechos y obligaciones del trabajador; diferentes formas asociativas. Proyecto ESI: trabajo infantil y adolescente, discriminación por género en el mundo laboral.

### EDUCACIÓN FÍSICA

#### Contenidos

4 año	5 año
<p>Unidad 1: En relación con las prácticas corporales, ludomotrices y deportivas referidas a la disponibilidad de sí mismo: Desempeño deportivo, prácticas corporales, ludomotrices, habilidades motrices combinadas y específicas, y su aplicación en diferentes situaciones motrices. valoración de hábitos saludables, capacidades motoras, condicionales y coordinativas. posturas para una vida saludable.</p> <p>Unidad 2 : En relación con las prácticas corporales, ludomotrices y deportivas en interacción con otros: Juegos deportivos y deportes, prácticas</p>	<p>Unidad 1: En relación con las prácticas corporales, ludomotrices y deportivas referidas a la disponibilidad de sí mismo. Desempeño deportivo, prácticas corporales, ludomotrices, habilidades motrices combinadas y específicas, y su aplicación en diferentes situaciones motrices. valoración de hábitos saludables, capacidades motoras, condicionales y coordinativas.</p> <p>Unidad 2: En relación con las prácticas corporales, ludomotrices y deportivas en interacción con otros: Expresión creativa, comunicación corporal,</p>



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>musicales, deportivas y competitivas. valores del deporte: competición y espectáculo, recreativo-social, escolar, y los mensajes de los medios de comunicación.</p>	<p>utilización de códigos gestuales, juegos deportivos, deportes convencionales y no convencionales, respeto de las reglas de juego, los roles y funciones dentro de los juegos, valores y significados del deporte dentro del ámbito escolar</p>
	<p>Unidad 3: En relación con las prácticas corporales, motrices y ludomotrices en el ambiente natural y otros: Concientización de prácticas corporales, ludomotrices, deportivas y recreativas en el medio natural, utilizando los factores que intervienen y sus diferentes elementos.</p>

### FILOSOFÍA Y LÓGICA

#### Contenidos

<p>6 año</p>
<p>Unidad 1: Introducción a la filosofía. Qué es la filosofía. Orígenes de la filosofía. Pasaje del mito a la razón. Saber vulgar y saber crítico: la filosofía como crítica universal y saber sin supuestos. Filósofos presocráticos. Sócrates y los sofistas. El descubrimiento del concepto. Método socrático: refutación y mayéutica. Platón: el mundo sensible y el mundo inteligible. Alegoría de la caverna. Teoría de las formas. Aristóteles: la eudaimonía.</p>
<p>Unidad 2: El problema de la existencia de Dios. Dios: concepciones deísta, teísta y panteísta. El cristianismo en la filosofía medieval. La patrística y la escolástica. San Agustín y Santo Tomás.</p>
<p>Unidad 3: El problema ético. La ética y la moral. ¿Qué es el bien y el mal? Ética antigua: Epicúreos y Estoicos. Aristóteles y la ética de la virtud. Ética moderna. Kant y el imperativo categórico. Stuart Mill y la ética utilitarista. Hannah Arendt: la banalidad del mal.</p>
<p>Unidad 4: El problema del conocimiento. Gnoseología. ¿Es posible el conocimiento? ¿Qué y cómo conocemos? El conocimiento en la modernidad. Racionalismo y empirismo: Descartes y Hume. Kant. El conocimiento como síntesis. Categorías o conceptos puros. Los juicios. Conocimiento científico y saber filosófico.</p>



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

Unidad 5: El problema político.

Modelo clásico y modelo moderno. El origen del estado y la concepción de individuo desde la perspectiva comunitarista y contractualista. Hobbes, Locke y Rousseau. Problemáticas actuales: represión, discriminación, xenofobia, racismo, problemas de la bioética.

### ESTUDIO DE LA REALIDAD SOCIOPRODUCTIVA DE LAS ÁREAS RURALES

#### Contenidos

#### 7 año

Unidad 1: Avances y retrocesos del espacio rural en el tiempo.

La ocupación del territorio pampeano con la consecuente expropiación y desafectación de los recursos naturales de las poblaciones aborígenes. Ordenamiento jurídico y administrativos del territorio nacional. Reducción de la población en áreas rurales. Vinculación entre las actividades económicas de las áreas rurales (agrarismo) y su participación en la dinamización del mundo rural.

Unidad 2: Nueva ruralidad y sus dimensiones.

Las formas jurídicas de las organizaciones: individual y asociada y los distintos fines a partir de los beneficios de la actividad, con y sin fines de lucro. Tipicidad. Asociaciones y fundaciones, cooperativas, sociedades civiles y comerciales. Cooperativas agropecuarias Asociativismo agrario y economías de escala: mecanismos y estrategias de implementación. Cooperativas agropecuarias. Explotaciones agropecuarias familiares y empresariales pequeñas y medianas: características generales y diferencias. Entidades agropecuarias: SRA, FAA, CONINAGRO, CRA. Movimientos sociales del sector.

Unidad 3: Las normas aplicables a las actividades productivas y comerciales de la explotación y a la protección del medio ambiente.

Contratos agrarios. Ley de Contrato de Trabajo. Ley de Riesgos de Trabajo. Ley de Sociedades Comerciales. Ley Nacional de Empleo. Legislación agraria referente a las actividades productivas y comerciales de la explotación: leyes nacionales y provinciales sobre dominio, uso y manejo de los recursos naturales, propiedad de los semovientes y transporte de animales y vegetales.

#### 5.5.2 Campo Científico Tecnológico

#### MATEMÁTICA

##### Capacidades

- Construir y comprender modelos matemáticos de diversa complejidad que permitan aproximarse de diferentes maneras al fenómeno o evento en estudio.
- Analizar, comprender y resolver problemas matemáticos, validando razonamientos, anticipando, estimando y transformando la información cualitativa de los datos cuantitativos que se obtienen.
- Elaborar hipótesis de trabajo, formular conjeturas y estimar resultados considerando tanto los saberes matemáticos involucrados como los aspectos de la





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

- contextualización de la situación en estudio.
- Desarrollar el pensamiento formal, la argumentación lógica y el razonamiento deductivo utilizando el lenguaje adecuado a la disciplina y al contexto de aplicación de la misma.
- Debatir, elaborar conjeturas y argumentar con vocabulario adecuado a la disciplina los resultados obtenidos, las conclusiones hechas y las predicciones realizadas contextualizándolas.
- Utilizar las diversas tecnologías para la representación, cálculo y diagramación, en función de los propósitos perseguidos.
- Utilizar recursos matemáticos como herramienta para la resolución de problemas de índole técnica, productiva y/o profesional.

### Contenidos

4 año	5 año	6 año	7 año
<p>Unidad 1: "Geometría" Resolución de triángulos rectángulos: teorema de Pitágoras, razones trigonométricas: seno, coseno y tangente. Cuerpos: poliédricos y redondos. Características y propiedades. Área y volumen de los cuerpos. Resolución de problemas de la vida real.</p> <p>Unidad 2: "Álgebra" Ecuación de la recta. Rectas paralelas y perpendiculares. Distancia entre dos puntos. Sistema de ecuaciones lineales: cálculo gráficamente y</p>	<p>Unidad 1: "Geometría" Trigonometría: Teorema del seno y del coseno. Resolución de problemas. Unidad 2: "Funciones" Representación gráfica de una función cuadrática. Cálculo de vértice, raíces, eje de simetría y corte con el eje y. Análisis de funciones cuadráticas: interpretación de máximos y mínimos. Formas de expresar una función cuadrática: polinómica y factorizada. Aplicación: resolución de problemas. Unidad 3: "Álgebra" Polinomios: definición, grado del polinomio, término independiente,</p>	<p>Unidad 1: "Polinomios" Factorización de polinomios: seis casos de factorización. Simplificación de expresiones algebraicas fraccionarias utilizando factorización de polinomios. Unidad 2: "Logaritmo" Logaritmo: definición, propiedades. Ecuaciones exponenciales y logarítmicas. Solución analítica. Unidad 3: "Funciones" Función exponencial y logarítmica. Gráficos: construcción y análisis. Dominio y codominio. Características de cada función. Relación entre ambas funciones.</p>	<p>Unidad 1: "Límites" Definición de límite de una función. Interpretación gráfica. Propiedades de los límites. Límites finitos e infinitos. Límites determinados e indeterminados. Cálculo. Continuidad y discontinuidad de funciones. Asíntotas verticales, horizontales y oblicuas.</p> <p>Unidad 2: "Derivadas" Definición de derivada. Interpretación gráfica. Cálculo de deriva por definición y con tablas. Derivadas sucesivas. Regla de la cadena. Funciones</p>





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>analíticamente: método de igualación y sustitución. Sistema de inequación lineal. Programación lineal. Aplicaciones: resolución de situaciones problemáticas.</p>	<p>coeficiente principal, clasificación según los términos. Operaciones: suma, resta, división, multiplicación y potenciación de polinomios. Regla de Ruffini. Cuadrado y cubo de un binomio. Sistema de ecuaciones lineales con tres incógnitas. Regla de Cramer. Resolución de problemas. Unidad 4: " Conjunto numérico" Radicales: propiedades, suma, resta multiplicación y división. Racionalización de denominador.</p>	<p>Resolución de situaciones problemáticas.</p>	<p>de polinómicas: gráfico mediante el cálculo previo de raíces, concavidad, puntos de inflexión y de máximos y mínimos.</p>
--	---	---	--

### **BIOLOGÍA**

#### **Capacidades**

- Analizar la anatomía de la célula animal utilizando la información proveniente de diversos recursos tecnológicos disponibles tanto en el aula, como en el laboratorio o las áreas didácticas productivas.
- Argumentar tanto en forma oral como escrita, con lenguaje adecuado y específico de la disciplina.
- Interpretar los resultados obtenidos, la representatividad y significatividad de los mismos considerando el contexto intra o interdisciplinar en el que son trabajados.
- Comprender los procesos de los organismos biológicos, sus implicancias naturales y su relación con aspectos vinculados a la producción agropecuaria.
- Tomar decisiones en base a la información brindada.
- Comprender y explicar la realidad natural usando conceptos, teorías y modelos propios de este campo de la ciencia escolar.
- Utilizar distintas estrategias de búsqueda, registro, organización y comunicación de información.



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

- Comprender los procesos de conocimiento específicos de las ciencias naturales y propias de la Biología

### Contenidos

4 año	5 año	6 año
<p>Unidad 1: "Célula fisiología celular". Principios fundamentales de la biología. Teoría celular. Características comunes a todas las células. La célula como unidad funcional, estructural y de origen. Clasificación de las células. Células procariotas y eucariotas. Animales y vegetales, Estructura y fisiología. Organelas celulares. Evolución celular: Teoría endosimbiótica (L Margulis). Evidencias de la teoría. Los virus. Proyecto ES: Virus del SIDA. Trabajos prácticos grupales. Análisis de la estigmatización socio-cultural de los enfermos de SIDA. Contagio, diagnóstico, síntomas, tratamiento y prevención. Nutrición celular: Organelas o estructuras intervinientes. El núcleo celular. Transferencia de energía en los sistemas vivos. Rutas metabólicas. Fotosíntesis respiración celular. Multiplicación celular y transmisión de la información genética. Importancia del ADN: estructura y función, mitosis y meiosis. Evolución, mecanismos evolutivos.</p>	<p>Unidad 1: anatomía animal Interpretación de la estructura de la "célula animal". Estudio de las estructuras celulares y su funcionamiento. Análisis de la anatomía de los animales. Interpretar y comparar el aparato digestivo, respiratorio, circulatorio, urinario, reproductivo y nervioso de distintas especies animales de interés productivo. Estudio de monogástricos y poligástricos de la producción regional. Reconocimiento de las principales diferencias anatómicas en el aparato digestivo.</p> <p>Unidad 2: fisiología animal y de la digestión Interpretar la fisiología de la digestión. Comparar la fisiología del aparato digestivo entre diferentes especies. Análisis de monogástricos, poligástricos y aves. Reconocimiento de las principales diferencias y su relevancia productiva en los procesos digestivos y su relación con la nutrición animal.</p> <p>Unidad 3: Fisiología de la reproducción Reconocimiento del aparato</p>	<p>Unidad 1: núcleo y ciclo celular: Reconocimiento de estructura y función biológica de los ácidos nucleicos en eucariotas y procariotas. Análisis del ciclo celular en relación a los tipos de reproducción celular (mitosis y meiosis). Gametogenesis Relacionar la reproducción celular con la transferencia de información genética.</p> <p>Unidad 2 :herencia y mejoramiento vegetal y animal Comprensión de los mecanismos hereditarios propuestos por Mendel y sus interpretaciones a la luz de la teoría cromosómica de la herencia. Interpretación del concepto de F1 y F2. Análisis de los principios básicos de la selección natural y artificial. Estudio de la variabilidad de los organismos. Interpretación de la importancia evolutiva de las mutaciones. Identificación de los principales métodos de mejoramiento vegetal y animal. Reconocimiento de prácticas de mejoramiento racial y varietal (Cruzamientos, vigor híbrido y complementación). Análisis de la heredabilidad. Unidad 3: implicancias de la biotecnología en la producción</p>



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>Unidad 2: "Organismos vegetales y su fisiología."</p> <p>La botánica y sus relaciones con las diversas ramas de la Agronomía. Organización externa e interna del proyecto y conducción. Xilema, floema-cambium, precambium. Vegetales lignificados (lignina, celulosa y hemicelulosa). Estructuras vegetativas y reproductivas. Procesos reproductivos. Niveles morfológicos de organización. Fisiología vegetal. Crecimiento, desarrollo, fotosíntesis, respiración y transpiración. Necesidades en las plantas de agua, luz, temperatura y nutrientes.</p> <p>Unidad 3: "Microbiología y agricultura".</p> <p>Microbiología agrícola. Los microorganismos organismos inferiores relacionados con los procesos productivos agropecuarios. Generalidades sobre ubicación taxonómica (virus, bacterias, hongos) y características, Interacciones favorables desfavorables, fermentaciones, relaciones bióticas.</p> <p>Microorganismos del suelo. Zoología agrícola: de y nomenclatura de los animales de interés agrícola. Taxonomía de insectos; Hemimetábolos y holometábolos.</p>	<p>reproductivo de aves y mamíferos. Identificación de sus principales diferencias. Análisis de la fisiología reproductiva de aves y mamíferos</p> <p>Unidad: patología animal</p> <p>Análisis del concepto de salud y enfermedad. Interacciones y equilibrio entre huésped, agentes etiológicos y ambiente. Estudio de alteraciones de la salud. Clasificar las enfermedades (infecciosas y no infecciosas) y agentes que las causan (virales, bacterianas, fúngicas, parasitarias).</p> <p>Reconocimiento de signos clínicos. Análisis de síntomas, síndrome, diagnóstico, etiología y lesión. Identificar los modos de transmisión de enfermedades. Estudio de la epidemiología de enfermedades frecuentes: diagnóstico y profilaxis. Interpretar la importancia de la Bioseguridad.</p>	<p>agropecuaria.</p> <p>Identificación de los sistemas de selección y mejoramiento. Estudio de la Biotecnología: Áreas de aplicación, implicancias biológicas y éticas. Identificación y estudio de los usos de organismos vivos en procesos de fabricación de alimentos y recuperación de ambiente. Análisis de las técnicas de manipulación de la información genética: clonación, organismos transgénicos, terapia génica, alimentos.</p>
---	---	--



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>Unidad 4: "Entomología". Plagas agrícolas. Bioecología de plagas que afectan a la agricultura. herbicidas totales, herbicidas gramínicos y herbicidas de hoja ancha, resistencia al glifosato por parte de algunas malezas como rama negra. Resistencia por dosis elevadas o mal manejadas. Balance nutricional de las especies forrajeras.</p>		
--	--	--

### FÍSICA

#### Capacidades

- Utilizar conceptos, modelos y procedimientos de la Física en la resolución de problemas relacionados con los temas abordados.
- Familiarizarse con el estudio de fenómenos asociados a los contenidos físicos propuestos.
- Experimentar con dispositivos sencillos, que permitan formular hipótesis y contrastar los resultados.
- Realizar abstracciones, elaborar descripciones y evaluar sus anticipaciones.
- Contar con elementos cognitivos para la comprensión de problemáticas y fenómenos, naturales y tecnológicos, que afectan a la vida social.
- Comprender los procesos de modelización y su importancia en la actividad científica.
- Poner en juego activamente el método científico para la resolución de problemas y la exploración de fenómenos físicos.
- Desarrollar prácticas de argumentación basadas en el análisis de conceptos, hechos, modelos y teorías.
- Recuperar expresiones matemáticas para representar relaciones entre cantidades, describir procesos físicos y arribar a conclusiones para casos concretos.
- Manipular instrumentos aplicando técnicas correctas y apropiadas como así también normas de seguridad e higiene en el trabajo.
- Explorar y experimentar distintas posibilidades comunicativas y expresivas.

#### Contenidos

4 año	5 año
Unidad 1: Vectores y Unidades Magnitudes físicas. Sistemas de Unidades:	Unidad 1: Sistemas Gaseosos. Leyes de los gases. Energía interna, calor y





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>Internacional, Técnico e inglés. Pasaje de unidades de un sistema a otro. Magnitudes escalares y vectoriales. Medición. Gráficos. Suma de vectores: métodos gráficos y analíticos.</p> <p>Unidad 2: Estática Máquinas simples. Poleas y aparejos. Sistemas de fuerzas colineales, concurrentes, paralelas y no concurrentes en un punto. Descomposición de fuerzas. Centro de gravedad. Cuerpos rígidos, traslaciones y rotaciones. Momento de fuerza. Condiciones de equilibrio. Equilibrio estático y rotacional. Momento de inercia. Análisis y cálculo.</p> <p>Unidad 3: Cinemática Cinemática. Movimiento rectilíneo. Trayectorias. Distancia y desplazamiento. Movimiento rectilíneo uniforme: Velocidad y rapidez. Unidades. Leyes. Movimiento rectilíneo uniformemente variado. Velocidad media. Aceleración. Aceleración de la gravedad. Unidades. Caída libre de los cuerpos. Tiro vertical y. Análisis y cálculo de las magnitudes intervinientes. Representación cartesiana de posición, velocidad y aceleración en función del tiempo.</p> <p>Unidad 4: Dinámica Concepto de fuerza. Resultantes Leyes de Newton: Ley de Inercia, Ley de Dinámica y Ley de Interacción. Peso y masa. Unidades. Fuerza de rozamiento.</p> <p>Unidad 5: Energía Energía. Energía potencial gravitatoria. Energía cinética. Energía mecánica. Energía potencial elástica. Trabajo. Teorema del trabajo-energía. Conservación de la energía. Potencia. Unidades.</p>	<p>temperatura, conducción, por convección y por radiación, equilibrio térmico. Calor específico y calor latente. Sistemas termodinámicos: trabajo calor y energía interna de un gas.</p> <p>Unidad 2: Termodinámica: Sistema termodinámico. Sistema conformado por un gas. Primera ley de la termodinámica. Cálculo del trabajo realizado por un sistema: evolución isobárica, evolución isocórica, evolución isotérmica. Energía interna de un gas. Cálculo de la variación de la energía interna. Ciclos termodinámicos.</p> <p>Unidad 3: Hidrostática. Presión hidrostática. Teorema general de la Hidrostática. Principio de Pascal. Prensa hidráulica. Principio de Arquímedes. Empuje y flotación.</p> <p>Unidad 4: Hidrodinámica Caudal. Presión cinemática. Presión hidrodinámica. Ecuación de continuidad. Teorema de Bernoulli. Viscosidad. Flujo laminar y turbulento. Número de Reynolds. Ley de Poiseuille.</p> <p>Unidad 5: Electrodinámica. Ley de Ohm. Circuitos en serie y paralelo. Leyes de Kirchhoff Resolución de circuitos.</p>
--	--



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

### QUÍMICA

#### Capacidades

- Valorar los conocimientos de la Química para respetar el entorno social y ambiental en que se desarrollen.
- Conocer la terminología Química, nomenclatura, convenciones y unidades.
- Comprender conceptos, principios y teorías fundamentales del área de la Química.
- Interpretar y evaluar datos derivados de observaciones y mediciones en interrelación con los saberes trabajados.

#### Contenidos

4 año	5 año
<p>Unidad 1: Sistemas materiales. Conceptos. Homogéneos y heterogéneos. Fases. Componentes. Mezclas. Soluciones, Partes. Tipos. Diluidas. Concentradas y saturadas. Solubilidad. Concentración. Acidez, Alcalinidad. Ph.</p> <p>Unidad 2: Estructura atómica y organización de los elementos. Teoría atómica, modelos atómicos, radiactividad, Átomo, Molécula, Número atómico, Número másico. Niveles de energía, configuración electrónica. Concepto de mol, problemas. Ordenamiento de los elementos en la tabla periódica. Grupos Períodos, electronegatividad, radio atómico, radio iónico, potencial de ionización, afinidad electrónica.</p> <p>Unidad 3: Uniones químicas. Estructura de Lewis, Tipos de uniones: iónicas, covalentes, covalente coordinada. Uniones metálicas. Polaridad de la unión covalente, electronegatividad. Propiedades de las uniones. Atracciones intermoleculares.</p> <p>Unidad 4: Compuestos químicos y estequiometría. Cambios físicos y químicos, Reacciones químicas: Tipos, Leyes fundamentales de la</p>	<p>Unidad 1: Cadenas carbonadas. Introducción de los procesos químicos en nutrición animal. Ubicación de los procesos químicos digestivos en rumiantes. Composición química del alimento. Tipos de alimentos. Orígenes de la química orgánica. Propiedades del átomo de carbono. Configuración electrónica. Tetravalencia del carbono. Cadenas carbonadas. Clasificación de los compuestos. Cadenas carbonadas: cadenas abiertas y cerradas. Cadenas saturadas y no saturadas. Cadenas lineales y ramificadas. Carbono primario, secundario, terciario y cuaternario.</p> <p>Unidad 2: Hidrocarburos. Alcanos. Alquenos. Alquinos. Cadenas cíclicas. Aromáticos. Nomenclatura propuesta por la IUPAC.</p> <p>Unidad 3: Compuestos Oxigenados Grupos funcionales. Alcoholes, éteres, ésteres, aldehídos, cetonas, ácidos carboxílicos. Nomenclatura. Propiedades físicas. Propiedades químicas. Compuestos Nitrogenados. Aminas y amidas. Nomenclatura. Propiedades físicas y químicas.</p> <p>Unidad 4: Biomoléculas. Hidratos de carbonos. Importancia biológica.</p>



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

Química, Ecuaciones Químicas. Reacciones endotérmica y exotérmica. Reacciones de óxido - reducción. Compuestos químicos: Concepto de valencia, Fórmulas, Nomenclatura de: Óxidos, ácidos, óxidos básicos, hidruros, ácidos, bases, sales. Balances de las ecuaciones, estequiometría. Estequiometría de las soluciones.

Unidad 5: Cinética y Equilibrio Químico. Velocidad de reacción. Factores que influyen. Reacciones reversibles e irreversibles. Ejemplos. Ley de acción de masas Constante de equilibrio.

Clasificación. Lípidos. Clasificación. Propiedades de aceites, grasas y ceras. Fosfolípidos. Esteroides. Proteínas. Aminoácidos, función biológica. Péptidos. Proteínas más importantes.

### QUÍMICA APLICADA A LA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN

#### Capacidades

- Valorar los conocimientos de la Química para respetar el entorno social y ambiental en que se desarrollen.
- Conocer la terminología Química, nomenclatura, convenciones y unidades.
- Comprender conceptos, principios y teorías fundamentales del área de la Química.
- Interpretar y evaluar datos derivados de observaciones y mediciones en interrelación con los saberes trabajados.

#### Contenidos

##### 6 año

Unidad 1: Los alimentos y los nutrientes: Saberes Priorizados: los alimentos y los nutrientes: contenidos de nutrientes en los alimentos. hidratos de carbono, lípidos, proteínas. Otros componentes de los alimentos: vitaminas y minerales. Estructura química y funciones.

Unidad 2: Metabolismo celular: Digestión, absorción y metabolismo: Digestión y absorción de las sustancias que componen los alimentos. Composición química y principales enzimas de las secreciones digestivas. Funciones que cumplen. Concepto de vía metabólica. Características de los procesos metabólicos. Fotosíntesis. Etapa clara o fotodependiente. Etapa oscura o bioquímica. Respiración celular. La glucólisis. Descarboxilación oxidativa y ciclo de Krebs. Cadena respiratoria y fosforilación oxidativa. La fermentación: su relación con los procesos de degradación y biosíntesis. Clasificación de los organismos quimiosintéticos. Metabolismo de carbohidratos. Metabolismo de los lípidos. Metabolismo de los aminoácidos. Tasa metabólica basal para diferentes animales y requerimiento energético diario.





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

Unidad 3: Los alimentos su elaboración y conservación: Introducción a los procesos químicos y biológicos aplicados a la transformación y conservación de alimentos. Factores bioquímicos y físico-químicos en la transformación de productos de origen animal. Microbiología aplicada a la transformación de alimentos: bacterias, levaduras. Técnicas de cultivo. Análisis cualitativo y cuantitativo de microorganismos. Transformaciones cualitativas y cuantitativas sobre los productos primarios.

### ECONOMÍA

#### Capacidades

- Administrar los procesos de producción, aprovechamiento, transformación y comercialización de los bienes y servicios generados por las actividades de empresas agrícolas.
- Diseñar, proponer e implantar estrategias de mercadeo en bienes y servicios del sector, con el propósito de alcanzar la mayor eficacia, rentabilidad y eficiencia en su gestión.
- Organizar y planificar la comercialización de los productos agrícolas y pecuarios en busca de la debida optimización de los recursos de la tierra, trabajo y la rentabilidad.
- Trabajo con la comunidad en desarrollo social y rural implementando estrategias sostenibles en los recursos naturales.

#### Contenidos

6 año	7 año
<p>Unidad 1: La unidad de producción en los sistemas de producción agropecuaria. Introducción. Conceptos generales. Los recursos: trabajo, capital y tierra. Factores internos y externos del sistema. El proceso de toma de decisión. Funciones y objeto de la administración de la empresa agropecuaria.</p> <p>Unidad 2: Control, análisis y diagnóstico. Contabilidad agropecuaria: Importancia en el control y particularidades. Registros básicos y complementarios. Inventarios: Concepto e importancia. Criterios de valorización de los bienes. Depreciación. Distintos tipos de inventarios. Resultado económico: Concepto, composición. Ingreso neto, ingresos en efectivo, gastos de producción, producción bruta; retribución al capital y retribución al manejo y</p>	<p>Unidad 1: La actividad económica y los agentes económicos en el mercado. Actividad económica. Factores productivos. Agentes económicos. Frontera de posibilidades de la producción. Sistema económico. Economía de mercado: tipos de mercado y su organización. Circuito económico. El mercado y la demanda: ley, desplazamientos, elasticidad. El mercado y la oferta: ley, desplazamientos, elasticidad.</p> <p>Unidad 2: Dinámica y estructura de la empresa como organización. Empresa como organización. Pasos para la apertura de una empresa. Organigramas. La empresa agropecuaria: características. Tareas del administrador. FODA. Proceso de diagnóstico y formulación de la estrategia. El</p>





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>dirección. Productividad y su relación con la tierra, el trabajo y el capital. Balance: Concepto, composición. Situación financiera, patrimonial y económica. Análisis y diagnóstico: Concepto. Características de la producción agropecuaria. Estándares de comparación. Factores internos y externos condicionantes de los resultados. Etapas del análisis y diagnóstico.</p> <p>Unidad 3: Resultados por actividad. Costos: concepto, componentes, clasificación y metodología de cálculo en agricultura y ganadería. Costo operativo; incidencia de los costos indirectos en cada actividad; costo de producción. Ingreso: ingreso bruto en agricultura y ganadería. Márgenes: Margen bruto y neto. Precios: Estacionalidad, ciclos y tendencia.</p> <p>Unidad 4: Planeamiento agropecuario. Principios económicos básicos: El principio marginal. Ley de los rendimientos decrecientes, tasa marginal de sustitución, y costo de oportunidad. Cuánto, cómo y qué producir. Métodos de planificación: Presupuesto: global, parcial y por actividad. Programación lineal: fundamentos. Evaluación de inversiones: Concepto, clasificación de inversiones. Método del costo operativo o anualidad; valor actualizado neto, tasa interna de retorno, relación beneficio/costo.</p> <p>Unidad 5: Marco Empresarial. Sistemas y Cadenas Agropecuarias, Comercialización: Cadena de cereales y oleaginosas, Infraestructura en la comercialización de granos, sistemas de comercialización de granos, etapas del sistema comercial, formación de precios en el mercado de Cereales y Oleaginosas, estrategias de comercialización, cadena de la carne vacuna. Alternativas de financiamiento modernas:</p>	<p>desarrollo de la empresa y diseño de la estructura. Niveles organizativos y directivos. Formas y modelos de organización en empresas agropecuarias. Las distintas áreas de una explotación agropecuaria.</p> <p>Unidad 3: Producción y comercialización empresarial. Gestión de producción: Costo de producción. Costo y gasto. La función de la producción: corto y largo plazo. Eficiencia técnica-eficiencia económica. Costos: fijos y variables; totales, medios y marginales; directos e indirectos. La información proyectada: el presupuesto. Planes de acción del área de producción: planeamiento, gestión de producción, control de producción, abastecimiento de insumos, acopio y almacenamiento en base del mercado agropecuario. Documentación del departamento de producción. Gestión de comercialización: La función comercial en la empresa: objetivos, funciones y recursos del área. Marketing: publicidad-packaging. Almacenamiento. Presupuestos de localización, distancias, tipos de fletes, costos de transporte, requisitos comerciales e impositivos para la venta. Interrelación con las demás áreas y funciones de la organización. Estrategias comerciales, modalidades de venta, descuentos, plazos de venta, formas de pago y otras condiciones.</p> <p>Unidad 4: Gestión de Recursos Humanos y administración fiscal- contable de la empresa agropecuaria. La gestión de los recursos humanos: Generalidades. Selección de personal. Curriculum. Legajo de personal. Capacitación. Remuneración (Recibo de sueldo). Servicios sociales. ART. La gestión de la administración financiera, bancaria, impositiva y contable: La administración financiera-bancaria: fuentes</p>
---	--



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

<p>Leasing: concepto, legislación, ventajas económicas y financieras.</p> <p>Los Impuestos que afectan a las empresas agropecuarias: Nacionales: Impuesto a las ganancias (Empresas: S.A, SRL, Cooperativas, etc., Personas: Empresas Unipersonales y Soc. de Hecho) Impuesto a la Ganancia Mínima Presunta; Impuesto sobre los bienes personales; Impuesto sobre los créditos y débitos bancarios.</p>	<p>de financiación. El crédito y la financiación, la cuenta corriente bancaria y régimen del cheque; los pagarés; las garantías: contrato de fianza y prenda. Procedimientos, documentos y trámites vinculados.</p> <p>La gestión Impositiva y las obligaciones fiscales: trámites, documentos pertinentes y aspectos relevantes sobre los impuestos nacionales y provinciales. La gestión de la habilitación municipal, tasas y contribuciones especiales. La gestión ante la Dirección General de Rentas, en relación a los impuestos provinciales de Ingresos Brutos, Inmobiliario y Sellos, entre otros. La gestión ante AFIP, ANSES, RENATEA; el cumplimiento de normas nacionales de tributación: la clave única de identificación tributaria (CUIT), Monotributo, Impuesto al Valor Agregado (IVA), Impuesto a las Ganancias, Bienes Personales.</p> <p>La gestión contable: los sistemas de registros e informes contables en una explotación agropecuaria. Análisis patrimonial. Activo, pasivo y patrimonio neto. Análisis financiero. Índices de liquidez, solvencia y endeudamiento. Análisis e interpretación de estados contables.</p> <p>Unidad 5: Legislación del Trabajo Agrario. Las formas de compensación del trabajo agrario: retribución, incentivos y beneficios, seguridad e higiene laboral. El Estatuto del trabajador Agrario, Ley N° 26727. Tipos de contratos. La gestión de la higiene y seguridad en el trabajo, aspectos legales, análisis de riesgos e incidencia en los costos. Las leyes impositivas y previsionales relacionadas con la relación laboral y la seguridad social del trabajador y los organismos de contralor pertinentes.</p>
---	--

### 5.5.3 Campo de la formación Técnica Específica

#### ELEMENTOS DEL CLIMA Y SUELO



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

### Capacidades

- Reconocer los factores y elementos climáticos que afectan el desarrollo de las distintas especies vegetales.
- Caracterizar la fenología vegetal y su relación con los principales elementos del clima.
- Identificar los principales elementos de manejo que permiten la conservación y mantenimiento del recurso suelo.
- Identificar y evaluar el potencial del recurso agua como factor determinante de los sistemas de producción para permitir su utilización sustentable.
- Identificar las principales características que permiten describir los suelos de la región.

### Contenidos

#### 4 año

##### Unidad 1: Factores y Elementos Climáticos.

El clima y el tiempo. Factores que determinan y modifican a los elementos del tiempo y el clima. El clima en Argentina. Zonas climáticas de nuestro país y su importancia para la determinación de diferentes producciones. Características relevantes de nuestra provincia. Elementos climáticos de medición. Procesamiento de la información obtenida de los elementos climáticos. Interpretación de Gráficos.

##### Unidad 2: Regiones Climáticas.

Clima argentino. Regiones climáticas en Argentina. Caracterización climática y agroclimática. Uso de la información climática y meteorológica para la caracterización e identificación de las regiones agro-ecológicas. Régimen térmico e hídrico de las distintas regiones. Isotermas. Isoyetas.

##### Unidad 3: Fenología Agrícola.

Fotoperíodo y termoperíodo. La Fenología de los cultivos en función del clima.

##### Unidad 4: Aspectos físicos del suelo.

El suelo. Textura y estructura. Materia orgánica. El perfil del suelo. Los horizontes. Triángulo textural. Agua del suelo. Dinámica. Su utilización para la toma de decisiones en la implantación de cultivos. Los poros y su importancia.

##### Unidad 5: Aspectos fisicoquímicos del suelo.

Biología Del Suelo. Ciclo del N, P, K Y S. Carencia. Aportes. Materia Orgánica Y Acciones De Manejo Que La Conservan O Mejoran. Aporte De Los Residuos Vegetales Y Animales. Procesos De Mineralización. Relación Carbono/Nitrógeno. Principales Nutrientes Y Su Dinámica. Fertilidad Física. Relación Suelo-Planta. Ph Del Suelo. Su relación con los cultivos. Limitaciones y Problemáticas. Técnicas De Control De Problemáticas Manejo Sustentable. Cultivos De Servicio. Fertilizantes, Abonos Y Enmiendas: Características Y Utilización.





CONSEJO SUPERIOR

Universidad Nacional de La Pampa

2023

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA.

50° aniversario de la Nacionalización de la  
Universidad de La Pampa

Corresponde Resolución N° 008/2023



RECTORADO

Universidad Nacional de La Pampa

2023:

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA  
50° ANIVERSARIO DE LA NACIONALIZACIÓN DE LA  
UNIVERSIDAD DE LA PAMPA

Corresponde Resolución N° 092/2023

## PRODUCCIÓN VEGETAL INTENSIVA I

### Capacidades

- Identificar las distintas especies vegetales en función de criterios sistemáticos y utilitarios.
- Caracterizar el sistema de producción vegetal intensiva.
- Realizar la operación de diversos tipos de maquinarias y herramientas.
- Realizar la selección de especies y variedades más aptas a las características edáficas y climáticas regionales.
- Intervenir en los procesos de cosecha, acondicionamiento y comercialización.
- Realizar las tareas de protección vegetal.
- Seleccionar y manejar tecnologías apropiadas.

### Contenidos

#### 4 año

##### Unidad 1: Planificación.

Técnicas para la obtención de información; tipos y fuentes de datos. Medios de registro de la información. Recursos tecnológicos. Utilización de los datos de registro de la explotación. Planificación de la explotación. Fijación de objetivos, metas y estrategias. Elaboración de informes.

##### Unidad 2: Sistemas de producción.

Agroecológico. Orgánico. Habilidades verdes

##### Unidad 3: Instalaciones.

Principales instalaciones para la producción vegetal: su construcción, mantenimiento y reparación. Distintos tipos de instalaciones de almácigos y de vivero. Sistemas para la regulación de la temperatura y fundamentos de su uso. Formas de instalaciones para la provisión de agua. Tipos de aguadas. Fuentes y reservorios de agua naturales y artificiales. Conducción del agua. Instalaciones simples y mantenimiento básico de redes de distribución de agua. Sistemas de riego: inundación (manto y surcos) goteo, aspersión, micro aspersión. Dimensionamiento de las necesidades de obras de infraestructura, instalaciones, máquinas, implementos, equipos, herramientas e insumos. Cultivos bajo cubierta: invernaderos, túneles y microtúneles.

##### Unidad 4: Reproducción, propagación y multiplicación.

Clasificación e identificación de las diferentes especies para finalidades productivas. Clasificación taxonómica de especies hortícolas y las principales malezas en cultivos de otoño invierno y primavera verano. Identificando características comunes entre especies de una misma familia. Criterios para la elección de especies, variedades y la tecnología a implementar. Criterios de selección de semillas, plantines y otras partes vegetales aptas para la multiplicación. Adaptación a las distintas condiciones agroclimáticas. Procesos de propagación; formas sexuales y asexuales. Etapas y requerimientos.





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

Unidad 5: Las labranzas y el cultivo.

Tipo de Herramientas manejo y mantenimiento de las mismas. Objetivos del laboreo y su relación con las condiciones agroecológicas y del cultivo a realizar. Manejo y conservación del suelo y el agua. Distintos sistemas de labranza, trasplante y siembra. Determinación de la densidad de siembra y plantación. Manejo de almácigos. Métodos de trasplante o repique de especies. Distintos tipos de invernaderos. Manejo.

Unidad 6: Cuidados culturales.

Objetivos de la Poda y diferentes técnicas. Tipo de tutorado y finalidad. Objetivos del raleo y momento a realizar. Tipos de cobertura o mulching, finalidad del mismo. Fertilizantes. Métodos de fertilización. Fertirrigación. Identificación de malezas, plagas y enfermedades más comunes en las distintas etapas de la producción vegetal. Malezas indicadoras Control de malezas, plagas y enfermedades.

Unidad 7: Obtención de la producción y acondicionamiento.

Operaciones de cosecha y post-cosecha. Criterios para determinar el momento óptimo de cosecha. Madurez comercial y fisiológica. Cosecha. Detección de pérdidas y métodos de corrección. Determinación de estándares de calidad. Métodos y técnicas de clasificación, tipificación, conservación, acondicionamiento y embalaje de la cosecha. Almacenamiento. Medidas de control y protección de los productos almacenados. Cálculos de márgenes.

Unidad 8: Seguridad.

Normas de seguridad, higiene y medioambientales que rigen las operaciones de producción y manejo de cultivos. Normas de seguridad para el uso de maquinarias.

### PRODUCCIÓN ANIMAL I

#### Capacidades

- Caracterizar los sistemas de producción animal intensivos.
- Realizar la operación de diversos tipos de herramientas.
- Realizar la selección de alimentos y pasturas más aptas a las características edáficas y climáticas regionales.
- Alimentar a los animales, cuidando su salud y manejando correctamente las rutinas específicas, atendiendo al bienestar animal.
- Intervenir en los procesos de faena, acondicionamiento, conservación y comercialización.
- Realizar las tareas de prevención y control de enfermedades.

#### Contenidos



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

### 4 año

Unidad 1: Sistemas de Producción. Instalaciones.

Principales instalaciones para la producción animal: su construcción, mantenimiento y reparación. Formas de instalaciones para la provisión de agua. Requerimientos de instalaciones para diferentes especies y sistemas productivos. Anatomía, fisiología y etiología de las distintas especies animales de producción. Vida y funciones. Fundamentos anatómicos y fisiológicos de los ciclos biológicos de los animales de producción. Requerimientos nutricionales. Productos.

Unidad 2: Sanidad.

Calendario sanitario. Parámetros normales de salud, temperatura, frecuencia respiratoria, cardíaca, aspecto y estado de los animales. Principales enfermedades de los animales de producción. Etiología, síntomas, signos. Pautas de higiene en el manejo de los animales y las instalaciones. Profilaxis. Vacunaciones, aplicaciones y fundamentos. Vías y formas de aplicación de zooterápicos. Saneamiento ambiental. Condiciones de las instalaciones para el aislamiento. Zonas sanitarias. Criterios y técnicas de obtención de distintos tipos de muestras para la remisión a laboratorio. Calendario sanitario.

Unidad 3: Alimentación.

Aparato digestivo y Alimentación. Requerimientos Nutricionales. Según el sistema de producción seleccionado se desarrollarán los contenidos pertinentes para el componente alimentación: Ingredientes de un alimento balanceado. Plan de alimentación. Previsión de alimentos. Alimentación según edad y estado fisiológico de los animales. Flora apícola, Alimentación complementaria azucarada, Alimentación especulativa o incentivación Alimentadores. Rutina de alimentación. Presupuesto. Proyección de ingresos.

Unidad 4: Obtención de la producción y acondicionamiento.

Cosecha y/o Recolección de productos de animales de granja. Fraccionamiento, Envasado y Almacenamiento. Faena de animales de granja (Colgado, Desangrado, Escaldado, Pelado, Lavado, Eviscerado) Sala de faena (Zona Sucia, Zona Limpia) Extracción y acondicionamiento de miel.

Unidad 5: Seguridad Laboral.

Normas de seguridad, higiene y medio ambientales que rigen las operaciones de manejo animal. Normas de seguridad para el uso de maquinarias

### MAQUINARIAS E IMPLEMENTOS AGROPECUARIOS

#### Capacidades

- Identificar las funciones y usos de los diversos tipos de implementos agropecuarios.
- Realizar el mantenimiento preventivo de maquinarias de tracción, autopropulsadas e implementos de arrastre.
- Operar diversos tipos de maquinarias.



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

### Contenidos

4 año

Unidad 1: Tractores.

El tractor, funciones, tipos y componentes. Tipos de sistemas, funciones y usos. Mecanismos comunes. Principios de funcionamiento, puesta a punto, regulación, operaciones y manejo de máquinas, equipos, herramientas e implementos de acuerdo a las diferentes actividades a realizar. Motores de combustión interna (naftero, diésel y gas comprimido), partes constitutivas y funcionamiento. Ciclos. Motores eléctricos. Sistemas de transmisión. Toma de fuerza. Principios básicos de mantenimiento y reparaciones más sencillas. Potencia. Cupla. Regímenes de fuerza, trabajo y velocidad. Unidades de medida. Conversión. Resistencia a la rodadura y patinamiento. Rodamientos. Transmisión de movimientos. Transmisiones hidráulicas. Lubricación, funciones. Aceites, grasas y otros tipos de lubricantes. Combustibles: Características, tipos, almacenaje, consumo.

Unidad 2: Máquinas y herramientas de labranza- Secundaria.

Herramientas para la labranza primaria y secundaria del suelo. Ventajas y desventajas: Subsoladores, Cincel. Arados de reja y vertedera, arados rastras. Partes, tipos, sistema de enganche, regulación. Clasificación de los aperos y su efecto en el suelo. Maquinarias utilizadas en labranza secundaria. Características de la cama de siembra. Maquinarias utilizadas: Cultivadores, Vibrocultivadores, Rastras (distintos tipos: discos, dientes), Rotocultivadores, etc.

Unidad 3: Máquinas y herramientas para la implantación de cultivos.

Sembradoras. Tipos y utilización según tipo de labranza. Labranza convencional, labranza mínima, labranza cero. Sembradoras de granos gruesos y granos finos. Sembradoras de siembra directa. Monitores de siembra. Agricultura de Precisión.

Unidad 4: Facturación.

UTA como unidad de medida. Valor de adquisición de las máquinas. Facturación de los trabajos.

Unidad 4: Otras máquinas y herramientas.

Fertilizadoras: Tipos de distribución, dosificación, calibración y capacidad de trabajo. Pulverizadoras: Elementos de los pulverizadores: Bomba, accesorios, circuito hidráulico, boquillas, barra o lanza de aplicación. Mantenimiento y regulación de la pulverizadora. Maquinarias que intervienen en la henificación: Rastrillos, Rotoenfardadoras, etc. Elementos constitutivos, funcionamiento y regulación. Cosechadoras: Axial y Convencional. Elementos constitutivos, funcionamiento. Plataformas, pérdidas y regulación.

Unidad 5: Mantenimiento de máquinas y herramientas.

Taller de mantenimiento y reparaciones mecánicas. Características edilicias, distribución de los espacios. Equipamiento necesario. Tratamiento de residuos (aceite, combustible).



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

Unidad 6: Seguridad laboral.

Normas de seguridad e higiene en el taller y en el manejo de tractor y maquinarias e implementos.

### NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN ANIMAL

#### Capacidades

- Reconocer y clasificar alimentos por su contenido en nutrientes.
- Conocer los factores que estimulan e inhiben el consumo voluntario.
- Saber realizar una restricción alimentaria sin alterar el crecimiento del animal, permitiendo un crecimiento compensatorio.
- Reconocer los principios nutritivos y su función en el organismo.
- Reconocer las diferencias entre monogástricos y rumiantes, adecuando tipos de alimentos.
- Presupuestar forrajes por equivalencias.
- Formular raciones por distintos métodos.
- Conocer las instalaciones e implementos para elaborar y distribuir raciones.
- Manejar la maquinaria, respetando la seguridad laboral.

#### Contenidos

##### 5 año

Unidad 1: Alimentos.

Clasificación de alimentos de acuerdo al origen y concentración de nutrientes. Centro regulador del hambre. Mecanismos de saciedad. Consumo voluntario. Factores que lo modifican. Restricción alimentaria. Restricción en calidad y en cantidad. Crecimiento compensatorio.

Unidad 2: Composición de alimentos.

Principios nutritivos. Proteínas. Lípidos. Hidratos de carbono. Minerales. Suplementos. Aditivos. Saborizantes. Agua como alimento. Calidad de agua. Análisis de alimentos. Métodos químicos. Métodos bioquímicos in vitro. Métodos bioquímicos in vivo.

Unidad 3: Requerimientos nutricionales.

Diferencias entre especies y categorías. Diferencias principales entre monogástricos y poligástricos. Adecuar la alimentación a las etapas de mayores requerimientos nutricionales. Manejo de restricción alimentaria según categorías.

Unidad 4: Formulación de raciones.

Digestibilidad. Cálculo de digestibilidad. Equivalente Vaca. Presupuestación forrajera. Cuadrado de Pearson. Método de Prueba y Error. Conversión alimenticia.

Unidad 5: Instalaciones e implementos.





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

Bebederos. Comederos. Comederos automáticos. Pasteras. Moledoras y aplastadoras. Mezcladoras. Peleteadoras. Mixers. Tolvas. Silos.

Unidad 6: Seguridad laboral.

Normas de Seguridad e Higiene en manejo de maquinarias. Seguridad en Elaboración y Conservación de alimentos animales.

### PRODUCCIÓN VEGETAL INTENSIVA II

#### Capacidades

- Identificar las distintas especies vegetales en función de criterios sistemáticos y utilitarios.
- Caracterizar el sistema de producción vegetal intensiva.
- Realizar la operación de diversos tipos de maquinarias y herramientas.
- Realizar la selección de especies y variedades más aptas a las características edáficas y climáticas regionales.
- Intervenir en los procesos de cosecha, acondicionamiento y comercialización.
- Realizar las tareas de protección vegetal.
- Seleccionar y manejar tecnologías apropiadas.

#### Contenidos

#### 5 años

Unidad 1: Planificación.

Técnicas para la obtención de información; tipos y fuentes de datos. Medios de presentación utilizando diferentes herramientas TIC's. Registro de la información sobre los procesos productivos, de mantenimiento y de servicios de la explotación. Utilización de los datos de registro de la explotación. Planificación de la explotación agropecuaria. Fijación de objetivos, metas y estrategias. Formas de medición del resultado físico y económico. Elaboración de informes. Comercialización. Normas de seguridad, higiene y medio ambientales que rigen las operaciones de producción y manejo de cultivos. Normas de seguridad para el uso de maquinarias.

Unidad 2: Instalaciones.

Principales instalaciones para la producción vegetal: su construcción, mantenimiento y reparación. Distintos tipos de instalaciones de almácigos y de vivero. Formas de instalaciones para la provisión de agua. Tipos de aguadas. Fuentes y reservorios de agua naturales y artificiales. Perforaciones, bombas y cálculos hídricos. Conducción del agua. Instalaciones simples y mantenimiento básico de redes de distribución de agua. Sistemas de riego: inundación (manto y surcos) goteo, micro goteo, aspersión microaspersión Dimensionamiento de las necesidades de obras de infraestructura, instalaciones, máquinas, implementos, equipos, herramientas e insumos. Cultivos bajo cubierta: invernaderos, túneles y microtúneles.



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

Unidad 3: Morfología y fisiología vegetal.

Raíz. Morfología. Partes y clasificación en Gimnospermas y Angiospermas. Fisiología. Osmosis. Tallo. Morfología. Partes y clasificación en Gimnospermas y Angiospermas. Fisiología. Xilema y Floema. Cambium y Felógeno. Hoja. Morfología. Partes y clasificación en Gimnospermas y Angiospermas. Fisiología. Flor. Morfología. Partes y funciones en Gimnospermas y Angiospermas. Diagrama y Fórmula floral. Fruto. Origen. Partes y funciones en Gimnospermas y Angiospermas. Clasificación. Semilla. Morfología. Partes y funciones en Monocotiledóneas y Dicotiledóneas.

Unidad 4: Reproducción, propagación y multiplicación.

Clasificación e identificación de las diferentes especies para finalidades productivas. Criterios para la elección de especies, variedades y portainjertos a utilizar y la tecnología a implementar. Criterios de selección de semillas, plantines y otras partes vegetales aptas para la multiplicación. Adaptación a las distintas condiciones agroclimáticas. Procesos de propagación; formas sexuales y asexuales (acodos aéreos y subterráneos, injertos, estacas, esquejes, división de matas). Etapas y requerimientos.

Unidad 5: Labranzas y cultivos.

Objetivos del laboreo y su relación con las condiciones agroecológicas y del cultivo a realizar. Manejo y conservación del suelo y el agua. Sistematización del suelo para el riego y drenaje. Distintos sistemas de labranza, trasplante y siembra. Determinación de la densidad de siembra y plantación. Desinfección de semillas, plantines y otras partes vegetales a implantar. Manejo de almácigos. Proceso de germinación en las especies. Dormición. Reproducción y multiplicación. Métodos de trasplante o repique de especies. Distintos tipos de viveros y de invernaderos. Manejo de viveros e invernaderos.

Unidad 6: Labores culturales.

Objetivos de la Poda y diferentes técnicas. Fertilizantes. Métodos de fertilización. Fertirrigación. Identificación de plagas y enfermedades más comunes en las distintas etapas de la producción vegetal. Control de malezas, plagas y enfermedades.

### **PRODUCCIÓN ANIMAL II**

#### **Capacidades**

- Caracterizar los sistemas de producción animal intensivos y/o extensivos.
- Realizar la operación de diversos tipos de herramientas.
- Suministrar alimentación a los animales e intervenir en las operaciones de manejo, sanidad y mejoramiento genético.
- Realizar la selección de especies y variedades más aptas a las características climáticas y de mercado regionales. Intervenir en los procesos de recolección, faena, acondicionamiento y comercialización.



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

- Realizar las tareas de prevención y control de enfermedades.

### Contenidos

#### 5 año

##### Unidad 1: Anatomía y fisiología animal.

Anatomía, fisiología y etología de las distintas especies animales de producción. Razas y cruzamientos. Características raciales, categoría y etapas productivas. Fundamentos anatómicos y fisiológicos de los ciclos biológicos de los animales de producción.

##### Unidad 2: Alimentación.

Aparato digestivo y Alimentación. Requerimientos Nutricionales. Según el sistema de producción seleccionado se desarrollarán los contenidos pertinentes para el componente alimentación: Ingredientes de un alimento balanceado. Plan de alimentación. Previsión de alimentos. Alimentación según edad y estado fisiológico de los animales.

##### Unidad 3: Sanidad.

Calendario sanitario. Parámetros normales de salud, temperatura, frecuencia respiratoria, cardíaca, aspecto y estado de los animales. Principales enfermedades de los animales de producción. Etiología, síntomas, signos. Enfermedades zoonóticas, su prevención y tratamiento. Pautas de higiene en el manejo de los animales y las instalaciones. Profilaxis. Vacunaciones, aplicaciones y fundamentos. Vías y formas de aplicación de zoterápicos. Saneamiento ambiental. Condiciones de las instalaciones para el aislamiento. Zonas sanitarias. Criterios y técnicas de obtención de distintos tipos de muestras para la remisión a laboratorio.

##### Unidad 4: Instalaciones.

Principales instalaciones para la producción animal: su construcción, mantenimiento y reparación. Formas de instalaciones para la provisión de agua. Tipos de aguadas. Fuentes y reservorios de agua naturales y artificiales. Distintos tipos de bebederos y comederos. Instalaciones simples y mantenimiento básico de redes de distribución de agua. Calidad de agua para consumo animal, según especie y categoría. Distintos sistemas de producción de diferentes especies y categorías animales

##### Unidad 5: Obtención de la producción y acondicionamiento.

Recolección de productos de animales de granja. Fraccionamiento, Envasado y Almacenamiento. Faena de animales de granja (Colgado, Desangrado, Escaldado, Pelado, Lavado, Eviscerado) Sala de faena (Zona Sucia, Zona Limpia).

### PRODUCCIÓN DE FORRAJES I

#### Capacidades



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

- Identificar y caracterizar las principales especies cultivadas destinadas a la producción de forrajes.
- Participar en la preparación de suelo, selección de semilla, siembra, cuidados culturales y aprovechamiento de pasturas perennes y cultivos anuales destinados a pastoreo.
- Realizar la selección de especies y variedades más aptas a las características edáficas y climáticas regionales.
- Planificar el pastoreo.
- Intervenir en la elaboración de reservas forrajeras tales como henos y silajes, así como también la utilización de cultivos diferidos, identificando los momentos óptimos de corte, controlando los indicadores para una adecuada conservación y participando en las tareas de confección.
- Identificar y caracterizar distintos tipos de forrajes en función de su calidad nutricional.

### Contenidos

#### 5 año

Unidad 1: Planificación del sistema de producción.

Medios de registro de la información sobre los procesos productivos. Tecnologías Geoespaciales. Percepción remota. Imágenes satelitales, fotografía aérea. Uso de GPS con aplicaciones relativas a la producción agropecuaria.

Unidad 2: Conservación de los recursos naturales.

Conservación de los recursos naturales. Procesos y causas de la erosión eólica e hídrica. Desertización y salinización. Principios y métodos utilizados del manejo conservacionista y sustentable de los recursos naturales. Ambientes y riesgos ambientales. Manejo y uso sustentable de recursos de flora, fauna, agua y suelo. Muestreo de suelos. Interpretación de análisis de suelo (textura, pH, conductividad eléctrica, materia orgánica, nitrógeno y fósforo).

Unidad 3: Sistemas de producción.

Sistemas de producción. Impactos asociados con su aprovechamiento ganadero en pasturas cultivadas. Sistemas de producción alternativos, producción natural, producción orgánica, producción agroecológica.

Unidad 4: Instalaciones.

Alambrados. Accesos al agua durante el pastoreo. Dimensionamiento del pastoreo.

Unidad 5: Sistemas de labranza, siembra y cultivo.

Manejo y conservación de suelos y el agua. Rotación de cultivos. Distintos tipos de labranzas y siembra. Barbecho. Humedad edáfica. Forma de estimación. Su importancia en la implantación de cultivos. Malezas: familia a la que pertenecen Ciclos (anuales o perennes) Momentos de control. Uso de herbicidas. Control y dosis.





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

Unidad 6: Cuidados culturales.

Leguminosas aptas para pastoreo o confección de reservas. Gramíneas perennes de uso regional. Gramíneas anuales de uso regional, aptas para pastoreo o confección de reservas. Verdeos de invierno. Verdeos de verano. Determinación de la densidad de siembra y plantación. Plagas y enfermedades de los cultivos forrajeros. Umbral de daño. Insecticidas y fungicidas, control y dosis.

Unidad 7: Manejo del pastoreo.

Leguminosas aptas para pastoreo o confección de reservas. Gramíneas perennes de uso regional. Gramíneas anuales de uso regional, aptas para pastoreo o confección de reservas. Verdeos de invierno. Verdeos de verano. Determinación de la densidad de siembra y plantación. Plagas y enfermedades de los cultivos forrajeros. Umbral de daño. Insecticidas y fungicidas, control y dosis.

Unidad 8: Forrajes conservados.

Momento óptimo de cosecha/recolección. Distintos métodos de aprovechamiento, de conservación y diferimiento de forrajes. Henificación y ensilaje. Almacenamiento. Almacenaje en silo bolsa.

### PRODUCCIÓN DE CEREALES Y OLEAGINOSAS

#### Capacidades

- Intervenir en la planificación de la empresa agropecuaria con criterios de sostenibilidad ambiental, económica y social, previendo los requerimientos de las distintas etapas productivas del proyecto, identificando y seleccionando los recursos a utilizar.
- Participar en la ejecución de las acciones de los proyectos productivos de las distintas producciones vegetales: a) Realizando las acciones de selección de especies y cultivares y elección del lote, b) realizando las actividades de labranza, siembra, cuidado cultural de los cultivos y cosecha de cultivos forrajeros anuales y perennes, c) realizando las acciones de manejo, alimentación, sanidad y mejora genética.
- Planificar y ejecutar las tareas de manejo de la post-cosecha de productos vegetales, acondicionamiento, embalaje y almacenamiento, según corresponda, asegurando las condiciones requeridas por las normas vigentes.
- Identificar las distintas especies vegetales en función de criterios sistemáticos y utilitarios.
- Caracterizar los sistemas de producción de cereales y oleaginosas según especie y destino.
- Relacionar los distintos cultivos con los recursos naturales existentes, el clima, y las demás condiciones locales.
- Realizar la operación de diversos tipos de maquinarias y herramientas.
- Realizar la selección de especies y variedades más aptas a las características edáficas y climáticas regionales.
- Intervenir en los procesos de cosecha, acondicionamiento y comercialización.



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

- Realizar las tareas de protección vegetal.
- Seleccionar y manejar tecnologías apropiadas.

### Contenidos

<p><b>6 año</b></p> <p>Unidad 1: Soja. Morfología. Fenología. Hábitos de crecimiento/ grupos de madurez. Inoculación. Manejo: cálculo de la densidad de siembra. Manejo y conservación del suelo y el agua. Identificación y control de malezas: mecánicos, químicos. Manejo integrado de plagas. Control biológico. Enfermedades. Cosecha y poscosecha: muestreo para estimación de rendimientos. Criterios para determinar el momento óptimo de cosecha. Distintos métodos de aprovechamiento. Detección de pérdidas y métodos de corrección. Almacenamiento. Agricultura de precisión. Fertilización: muestreo y análisis de suelo. Adaptación a las distintas condiciones agroecológicas. Objetivos del laboreo y su relación con las condiciones agroecológicas y del cultivo a realizar. Sistemas de labranza. Sistema de cultivo con siembra convencional y de siembra directa. Calidad de semillas: poder germinativo, pureza, peso de 1000 semillas. Normas de seguridad, higiene y medio ambientales que rigen las operaciones de producción y manejo de cultivos. Normas de seguridad para el uso de maquinarias. Elaboración de informes.</p> <p>Unidad 2: Girasol. Morfología. Fenología. Manejo: cálculo de la densidad de siembra. Manejo y conservación del suelo y el agua. Identificación y control de malezas: mecánicos, químicos. Manejo integrado de plagas. Control biológico. Enfermedades. Cosecha y poscosecha: muestreo para estimación de rendimientos. Criterios para determinar el momento óptimo de cosecha. Distintos métodos de aprovechamiento. Detección de pérdidas y métodos de corrección. Almacenamiento. Agricultura de precisión. Fertilización: muestreo y análisis de suelo. Adaptación a las distintas condiciones agroecológicas. Objetivos del laboreo y su relación con las condiciones agroecológicas y del cultivo a realizar. Sistemas de labranza. Sistemas de cultivo con siembra convencional y de siembra directa. Calidad de semillas: poder germinativo, pureza, peso de 1000 semillas. Normas de seguridad, higiene y medio ambientales que rigen las operaciones de producción y manejo de cultivos. Normas de seguridad para el uso de maquinarias. Elaboración de informes.</p> <p>Unidad 3: Trigo. Morfología. Fenología. Manejo: cálculo de la densidad de siembra. Manejo y conservación del suelo y el agua. Identificación y control de malezas: mecánicos, químicos. Manejo integrado de plagas. Control biológico. Enfermedades. Cosecha y poscosecha: muestreo para estimación de rendimientos. Criterios para determinar el momento óptimo de cosecha. Distintos métodos de aprovechamiento. Detección de pérdidas y métodos de corrección. Almacenamiento. Agricultura de</p>
---



CONSEJO SUPERIOR

Universidad Nacional de La Pampa

2023

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA.

50° aniversario de la Nacionalización de la Universidad de La Pampa

## Corresponde Resolución N° 008/2023



RECTORADO

Universidad Nacional de La Pampa

2023:

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA

50° ANIVERSARIO DE LA NACIONALIZACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE LA PAMPA

## Corresponde Resolución N° 092/2023

precisión. Fertilización: muestreo y análisis de suelo.

Adaptación a las distintas condiciones agroecológicas. Objetivos del laboreo y su relación con las condiciones agroecológicas y del cultivo a realizar. Sistemas de labranza. Sistemas de cultivo con siembra convencional y de siembra directa. Calidad de semillas: poder germinativo, pureza, peso de 1000 semillas. Normas de seguridad, higiene y medio ambientales que rigen las operaciones de producción y manejo de cultivos. Normas de seguridad para el uso de maquinarias. Elaboración de informes.

Unidad 4: Maíz.

Morfología. Fenología. Manejo: cálculo de la densidad de siembra. Manejo y conservación del suelo y el agua. Identificación y control de malezas: mecánicos, químicos. Manejo integrado de plagas. Control biológico. Enfermedades. Cosecha y poscosecha: muestreo para estimación de rendimientos. Criterios para determinar el momento óptimo de cosecha. Distintos métodos de aprovechamiento. Detección de pérdidas y métodos de corrección. Almacenamiento. Agricultura de precisión. Fertilización: muestreo y análisis de suelo.

Adaptación a las distintas condiciones agroecológicas. Objetivos del laboreo y su relación con las condiciones agroecológicas y del cultivo a realizar. Sistemas de labranza. Sistemas de cultivo con siembra convencional y de siembra directa. Calidad de semillas: poder germinativo, pureza, peso de 1000 semillas. Normas de seguridad, higiene y medio ambientales que rigen las operaciones de producción y manejo de cultivos. Normas de seguridad para el uso de maquinarias. Elaboración de informes.

Unidad 5: Colza.

Morfología. Fenología. Manejo: cálculo de la densidad de siembra. Manejo y conservación del suelo y el agua. Identificación y control de malezas: mecánicos, químicos. Manejo integrado de plagas. Control biológico. Enfermedades. Cosecha y poscosecha: muestreo para estimación de rendimientos. Criterios para determinar el momento óptimo de cosecha. Distintos métodos de aprovechamiento. Detección de pérdidas y métodos de corrección. Almacenamiento. Agricultura de precisión. Fertilización: muestreo y análisis de suelo.

Adaptación a las distintas condiciones agroecológicas. Objetivos del laboreo y su relación con las condiciones agroecológicas y del cultivo a realizar. Sistemas de labranza. Sistemas de cultivo con siembra convencional y de siembra directa. Calidad de semillas: poder germinativo, pureza, peso de 1000 semillas. Normas de seguridad, higiene y medio ambientales que rigen las operaciones de producción y manejo de cultivos. Normas de seguridad para el uso de maquinarias. Elaboración de informes.

Unidad 6: Maní.

Morfología. Fenología. Inoculación. Manejo: cálculo de la densidad de siembra. Manejo y conservación del suelo y el agua. Identificación y control de malezas: mecánicos, químicos. Manejo integrado de plagas. Control biológico. Enfermedades. Cosecha y poscosecha: muestreo para estimación de rendimientos. Criterios para determinar el momento óptimo de cosecha. Distintos





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

métodos de aprovechamiento. Detección de pérdidas y métodos de corrección. Almacenamiento. Agricultura de precisión. Fertilización: muestreo y análisis de suelo. Elección de máquinas, implementos, equipos, herramientas e insumos. Adaptación a las distintas condiciones agroecológicas. Objetivos del laboreo y su relación con las condiciones agroecológicas y del cultivo a realizar. Sistemas de labranza. Sistemas de cultivo con siembra convencional y de siembra directa. Calidad de semillas: poder germinativo, pureza, peso de 1000 semillas. Normas de seguridad, higiene y medio ambientales que rigen las operaciones de producción y manejo de cultivos. Normas de seguridad para el uso de maquinarias. Elaboración de informes.

### PRODUCCIÓN ANIMAL III

#### Capacidades

- Identificar los tipos de sistemas productivos y sus principales características.
- Planificar la ubicación de un criadero, teniendo en cuenta los elementos principales que se poseen y los que se requieren.
- Operar de forma correcta y segura el criadero, respetando el orden y bienestar animal.
- Elaboración de un plan sanitario completo, identificación de enfermedades y aplicación de tratamientos.
- Confección y elaboración de raciones.
- Intervenir en la selección de los animales, ya sean para faena o reproducción.
- Realizar seguimientos correspondientes para cada categoría.
- Detección de celo y uso del padrillo.
- Sincronización y atención del parto.
- Planificar el flujograma del criadero, determinar el número de "bandas" que se pueden manejar y realizar estimaciones productivas.
- Conocimientos de faena y procesamiento de la carne.

#### Contenidos

<p><b>6 año</b></p> <p>Unidad 1. Sistemas de producción. Tipos de sistemas productivos. Rol del cerdo en la cadena productiva. Enfoque integral y sistémico.</p> <p>Unidad 2. Instalaciones Tipos de instalaciones y disposición de las mismas. Factores climáticos. Disposición de un criadero y sectorización del mismo. Agua. Flujograma. Bienestar animal y seguridad laboral. Especificaciones para cada etapa productiva.</p> <p>Unidad 3. Anatomía y fisiología animal Conceptos de crecimiento y desarrollo, madurez sexual, pubertad, gestación, parto y lactancia.</p>
--





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

Aparato reproductivo del macho y la hembra. Fisiología digestiva. Ganancia diaria de peso y conversión alimenticia.

Unidad 4. Manejo e identificación.

Asistencia del parto y servicios. Manejo del recién nacido y destetes. Control del engorde y de las cerdas de reposición. Uso del padrillo. Tipos de destete. Alimentación complementaria. Tipos y métodos de identificación.

Unidad 5. Genética y reproducción.

Generalidades. Conceptos de genética. Selección de repositorios. Razas. Tipos de servicios. Importancia de la IA. Fisiología de la reproducción. Fertilidad. Glándulas mamarias. Servicios. Detección de celo. Sincronización del parto. Glándulas sexuales principales y accesorias.

Unidad 6. Sanidad.

Plan sanitario. Principales enfermedades que afectan a un criadero. Detección y control de enfermedades infecciosas y parasitarias. Zoonosis. Controles sanitarios. Bioseguridad. Cuarentenas, limpieza y desinfección. Seguridad laboral.

Unidad 7. Alimentación.

Bases de la nutrición. Concepto de energía y digestibilidad. Requerimientos energéticos. Tipos de alimentación y hábitos de consumo. Principales insumos de una ración. Formulación de raciones. Proteínas, hidratos de carbono y lípidos. Rol de los aminoácidos sintéticos. Agua. Macro y microminerales. Fibra. Vitaminas. Otros alimentos.

Unidad 8. Planificación general.

Planificación de la "empresa agropecuaria" con criterios ambientales, sociales y económicos, integrando también saberes y conceptos previos de la cadena productiva.

Unidad 9. Industrialización.

Concepto "Empresa porcina" y rentabilidad. Evaluación del cerdo. Evaluación del canal. Calidad de carne. Situación nacional e internacional del sector.

Unidad 10. Bienestar animal

Concepto "5 libertades". Cuidado del medio ambiente y social en la cadena productiva. Exigencias del mercado interno y externo. Manejo del estrés en criaderos.

### PRODUCCIÓN ANIMAL IV

#### Capacidades

- Realizar operaciones o labores de las distintas fases de los procesos de producción animal con criterios de rentabilidad y sostenibilidad.
- Manipular y aplicar zooterápicos de acuerdo a las recomendaciones del profesional competente.



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

- Aplicar diferentes técnicas de manejo de las distintas categorías de animales de acuerdo a las características raciales, fase productiva de cada grupo de animales y tipo de explotación.
- Aplicar el plan de manejo general y, considerando las recomendaciones del profesional competente, el manejo reproductivo de los animales.
- Efectuar las prácticas sanitarias en animales e instalaciones prescritas en el plan sanitario desarrollado por el profesional competente.
- Producir, elaborar, almacenar y suministrar recursos alimenticios de acuerdo con el plan de alimentación animal elaborado por el profesional competente.
- Realizar las tareas necesarias para el transporte y comercialización de los animales.

### Contenidos

#### 6 año

##### Unidad 1: Mejoramiento genético.

Diferencias entre Bos Taurus y Bos Indicus: Lugares de origen. Diferencias anatómicas, orgánicas y funcionales.

Razas productoras de carne: Características generales de razas criolla, británicas, continentales, índicas, africanas y sintéticas.

Frame: Medición y diferencia de acuerdo al grupo racial.

Cruzamientos: Objetivos según zona y actividad productiva. Razas maternas, intermedias y terminales. Sistemas de cruzamiento (Absorción, industrial, rotacional).

##### Unidad 2: Cría Bovina.

Etapas fundamentales de la cría (servicio, gestación, parición, lactancia, destete). Manejo durante el año: La condición corporal como herramienta. Momento, edad y peso adecuado de servicio de vaquillonas de reposición. Manejo al momento del parto. Tipos de destete: Ventajas y desventajas. Manejo de los toros. Índices reproductivos. Equivalencias Ganaderas: Conceptos y utilización. Cálculo de Requerimientos de un rodeo de Cría: Manejo de planillas de Excel. Balance de raciones en un rodeo de cría.

##### Unidad 3: Invernada.

Controles mediante pesadas. Cálculo de balance de producción de carne. Sistemas, etapas y tipos de invernada. Factores que afectan la ganancia de peso. Elección del recurso forrajero acorde a la categoría. Suplementación en pastoreo. Efectos. Carga animal. Cálculo de requerimientos de un rodeo de invernada: Manejo de planillas de Excel.

##### Unidad 4: Tipos de pastoreo.

PRI, PRV, PUAD. Densidad animal y efecto manada. Impacto animal. Tiempo de pastoreo y de descanso.



CONSEJO SUPERIOR

Universidad Nacional de La Pampa

2023

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA.

50° aniversario de la Nacionalización de la  
Universidad de La Pampa

Corresponde Resolución N° 008/2023



RECTORADO

Universidad Nacional de La Pampa

2023:

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA  
50° ANIVERSARIO DE LA NACIONALIZACIÓN DE LA  
UNIVERSIDAD DE LA PAMPA

Corresponde Resolución N° 092/2023

Unidad 5: Feedlot.

Categorías. Alimentación (granos, fibra, proteína, etc.). Acostumbramiento. Cálculo y formulación de raciones.

Unidad 6: Etología bovina

Zonas de fuga y zonas de lucha. La orientación del animal. Movimiento, dirección y velocidad de las tropas

### INDUSTRIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CARNES

#### Capacidades

- Caracterizar los sistemas de conservación de carnes de distintas especies según su destino.
- Realizar operaciones con criterios de buenas prácticas de manufactura.
- Realizar la selección de maquinarias e insumos para la transformación de carnes.
- Realizar las tareas de prevención y control de enfermedades.

#### Contenidos

#### 6 año

Unidad 1: Instalaciones, máquinas e insumos.

Criterios para el diseño y funcionalización de instalaciones. Zonas sucias y limpias. Principales Máquinas y Equipos utilizados según especies y destino de la industrialización. Importancia sanitaria. Insumos necesarios. Normas bromatológicas, de seguridad e higiene y medio ambientales que reglamentan la infraestructura, instalaciones y las distintas etapas del proceso de industrialización de productos alimenticios.

Unidad 2: Carnes y conservación de carnes.

La carne: características según la especie. Calidad sanitaria, nutricional, comercial. Conservación de la Carne: Refrigeración, Cocción, Deshidratación, Salazón, Ahumado. Procesos físicos, químicos y biológicos involucrados en la industrialización cárnica. Embutidos: características, frescos y cocidos. Elaboración. Salazones: características, elaboración. Chacinados no embutidos: características, frescos y cocidos. Elaboración. La conservación de productos: sistemas y métodos, tipos y finalidades. Aditivos y conservantes, tipos y sus propiedades.

Unidad 3: Buenas prácticas de manufactura.

Buenas prácticas de manufactura. Puntos críticos de los procesos. Actividad microbiana en los alimentos contaminantes más comunes de los diferentes alimentos. Contaminación microbiana, banal y patógena. Enfermedades de transmisión alimentaria

PRODUCCIÓN ALTERNATIVA



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

### Capacidades

- Identificar las posibles producciones no convencionales en el área de influencia de las unidades educativas de la zona I y II
- Caracterizar los sistemas de organización de pequeñas producciones.
- Identificar los criterios de elaboración de proyectos de emprendimientos.
- Analizar críticamente proyectos de producción alternativa existentes.

### Contenidos

#### 7 año

##### Unidad 1: Introducción a la Producción Ovina.

Objetivos de la producción ovina en forma general y en la escuela. Diferencias taxonómicas entre el ovino, caprino y bovino. El ovino a nivel mundial. Características de consumo, stock. Países importadores y exportadores de carne, lana y leche. Situación actual y futura de las producciones ovinas en el país. Desarrollo a nivel regional; tipo de explotaciones y razas representativas de cada región.

##### Unidad 2: Razas y Estudio Exterior del Ovino.

Biotipos y razas ovinas. Características fenotípicas y productivas. Estudio exterior del ovino: partes del cuerpo, regiones y bases óseas. Características de las regiones del cuerpo según las producciones: carne, lana y leche. Puntos de acumulación de grasa. Salud estructural: aplomos – defectos de aplomos. Cronología dentaria. Cortes carniceros.

##### Unidad 3: Nutrición.

Requerimientos Nutricionales. Necesidades de mantenimiento y de producción. Factores que afectan los requerimientos nutricionales. Descripción de los principales recursos alimentarios. Alimentación de reproductores y de las diferentes categorías. Eficiencia de conversión alimenticia. Características de una buena ración. El racionamiento y su práctica.

##### Unidad 4: Reproducción.

Bases anatómo fisiológicas del aparato reproductor del macho. Pubertad y madurez sexual. Producción y calidad de semen. Anomalías anatómicas. Anatomía y fisiología del aparato reproductor de la hembra. Ciclo estral. Manifestaciones de la hembra en cada ciclo y su actividad hormonal. Anomalías anatómicas. Apareamiento y fecundación. Detección de celo y momento de servicio. Sistemas de servicio natural. Inseminación Artificial: Técnicas de obtención de semen. Preparación de las hembras. Técnicas de inseminación artificial. Gestación. Parto. Cuidados neonatales. Lactancia. Alteraciones en la reproducción.

##### Unidad 5: Sanidad.

Enfermedades parasitarias, infecciosas y metabólicas: Etiología, síntomas, tratamientos y prevención. Inmunidad. Plan Sanitario. Medidas de higiene y profilaxis: Desinfección – Antisépticos –





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

Desinfectantes – Desinsectación – Desratización. Influencia en el costo de la producción.

### Unidad 6: Manejo De Ovinos

Actividades de manejo según los objetivos de producción y sanidad. Bienestar animal. Métodos de sujeción y volteo. Castración. Descole. Despezuñado. Aplicaciones de vacunas y antiparasitarios. Extracción de sangre. Esquila: Estructuras y funciones de la piel-Propiedades físicas de la lana- Características del vellón-Factores que influyen en la producción de lana- Métodos - Almacenamiento conservación y clasificación de la lana.

### Unidad 7: Instalaciones, Equipamientos y Construcciones.

Influencias de las instalaciones en la eficiencia de la producción. Instalaciones según el sistema de producción ovina: extensivo, mixto e intensivo y según el objetivo de producción. Comederos: Tipos - ventajas y desventajas de cada uno. Bebederos: Tipos - Necesidades del agua de bebida. Instalaciones específicas por categorías en sistemas confinados y a campo. Instalaciones anexas: Corral de encierre - Embudo - Manga - Cepo - Balanza - Puerta de aparte - Corrales de aparte - Cargador. Equipos para la elaboración de raciones. Salas de ordeño para ovinos: Consideraciones previas para la instalación. Tipos de salas. Diferentes modelos de refugio para ovinos.

### Unidad 8: Sistemas Productivos Ovinos.

Objetivos de producción: cabaña - cría - recria - terminación - criadero integral. Sistemas de producción. Bases diferenciales de los distintos sistemas: extensivo - mixto - intensivo. Métodos de mejora animal: Selección - Caracteres de heredabilidad - Selección masiva o individual - Cruzamiento - Valor híbrido. Sistemas de registros que permitan el manejo del establecimiento y clarifiquen la situación de la explotación y sus posibles mejoras. Sistemas de registros según la producción. Mercado y comercialización de los productos obtenidos del establecimiento: mercado interno y mercado externo.

### PRODUCCIÓN ANIMAL V

#### Capacidades

- Caracterizar los sistemas de producción animal intensivos y/o extensivos.
- Intervenir en las operaciones de manejo; alimentación, sanidad, reproducción, instalaciones, rutina de ordeño.
- Realizar las tareas de prevención y control de enfermedades.
- Intervenir en el manejo apropiado de los animales bovinos según categorías de la explotación.

#### Contenidos

7 año

Unidad 1: Instalaciones- Manejo.



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

Caracterizar los sistemas de producción animal intensivos y/o extensivos comparando los sistemas Usa, Nueva Zelanda Y Argentina. Conocimiento comparativo de las diferentes razas lecheras. Manejo de la unidad de tambo; rutina de ordeño, alimentación, sanidad, reproducción, manejo de pasturas. Realizar el manejo general de los bovinos de leche, aplicando técnicas correspondientes a cada categoría. Conocer los diferentes tipos de instalaciones; salas, equipos de ordeño, sistemas de ordeño.

### Unidad 2: Sanidad- calidad de leche-mastitis

Enfermedades bovinas, agente etiológico, patogenia, síntomas y tratamientos preventivos y curativos. Inmunidad animal; analiza, interpreta y aplica un plan sanitario de acuerdo a las diferentes categorías. Identificación de mastitis clínica- subclínica Identificación de eventualidades ufc coliformes etc.

### Unidad 3: Anatomía y fisiología glándula mamaria- aparato reproductor hembra.

Sistema mamario. Reproducción. Diferentes sistemas, con sus respectivos órganos y funciones. Diferentes planos anatómicos y ubicación de órganos en las diferentes regiones anatómicas. Técnica de inseminación artificial. Diferentes hormonas partícipes de la reproducción. Manejo farmacológico del ciclo estral bovino.

### Unidad 4: Alimentación.

Cálculos de consumo, requerimientos de minerales, energía y proteína según categoría. Manejo de planillas Excel. Formular y dar raciones de alimentos a las diferentes categorías.

## DIRECCIÓN Y PLANEAMIENTO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS

### Capacidades

- Identificar y caracterizar los diferentes tipos de sistemas de producción agropecuarios, caracterizándolos en función de los vínculos que se establecen entre los mismos.
- Identificar las diferentes organizaciones relacionadas con los sistemas de producción agropecuarios, caracterizándolas en función de los vínculos que se establecen entre ellas y el rol que desempeñan en la producción agropecuaria.
- Valorar la importancia de la asociatividad como estrategia para mejorar la competitividad, reconociendo los diversos mecanismos que facilitan su aplicación en las explotaciones agropecuarias.
- Intervenir en la planificación de la empresa agropecuaria con criterios de sostenibilidad ambiental, económica y social, previendo los requerimientos de las distintas etapas productivas del proyecto, identificando y seleccionando los recursos a utilizar y los procesos administrativos inherentes a la gestión integral de los mismos.
- Reconocer y aplicar las normas de gestión administrativa, contable, fiscal, comercial y de personal de una explotación agropecuaria.



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

- Reconocer y aplicar las normas de seguridad e higiene del trabajo y de protección del medio ambiente para la conservación de los recursos naturales.
- Estimar los costos totales y parciales de las actividades agropecuarias y de la empresa en su conjunto.
- Calcular e interpretar los resultados físicos, económicos y financieros de las actividades agropecuarias, identificando su importancia para el diagnóstico y planificación de la empresa.

### Contenidos

7 año
<p>Unidad 1: La organización y gestión de una empresa agropecuaria.</p> <p>El enfoque sistémico de la administración. Tipos de sistemas productivos. La explotación agropecuaria como un sistema productivo. Los distintos tipos de explotaciones según sus objetivos y formas de organización. Las agroindustrias, las empresas agrocomerciales, las agencias de desarrollo agropecuario y las empresas de servicios para la producción agropecuaria. Innovación y desarrollo tecnológico.</p> <p>Las formas jurídicas de las organizaciones: individual y asociada y los distintos fines a partir de los beneficios de la actividad, con y sin fines de lucro. Tipicidad. Asociaciones y fundaciones, cooperativas, sociedades civiles y comerciales. Asociativismo agrario y economías de escala: mecanismos y estrategias de implementación. Cooperativas agropecuarias. Explotaciones agropecuarias familiares y empresariales pequeñas y medianas: características generales y diferencias.</p> <p>La forma jurídica de acceso a la explotación agropecuaria. Régimen de tenencia de la tierra y tipos jurídicos individuales y no individuales de la empresa agropecuaria según objetivos de la explotación: propiedad, arrendamiento, aparcería, entre otros. Formas de organización: productor individual, contratistas rurales (individuales o integrados), emprendimientos locales o regionales, formas asociativas y otros. Análisis económico de la conveniencia de las alternativas y costo de producción.</p> <p>Unidad 2: La organización y gestión de una explotación agropecuaria - formulación de proyectos productivos.</p> <p>Análisis y diagnóstico de la explotación agropecuaria a partir de determinar estrategias y metodologías de relevamiento de información, el inventario y uso de los recursos disponibles, el cálculo de resultados obtenidos y las medidas de eficiencia para efectuar el diagnóstico de los resultados.</p> <p>La formulación de proyectos productivos a partir de la identificación de la idea del proyecto productivo en base al diagnóstico y los objetivos de la explotación; a las condiciones agroecológicas particulares de la zona que favorezcan y/o condicionen la realización de determinadas producciones; a las distintas alternativas productivas; a los factores productivos disponibles; a los planes oficiales de promoción para el sector y las políticas agropecuarias vigentes; a las posibilidades de asociación</p>





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

para la producción y comercialización; a las posibilidades de comercialización de la producción, al estado actual de los mercados y sus tendencias, a posibles vinculaciones con los mercados y canales de comercialización.

Diseño del Proyecto: definición del tipo de empresa, estudio comercial, técnico y administrativo y legal.

Estudio de costos y análisis financiero y programación de actividades.

Proceso de producción, activo fijo, capacidad instalada, nivel de ocupación, maquinaria y equipos, costos de producción. Determinación de los requerimientos y posibilidades de obras de infraestructura e instalaciones, máquinas, equipos y herramientas para la explotación y la planificación de su uso; adquisición y almacenamiento de insumos y bienes de capital; supervisión y registro de los procesos productivos y de los servicios.

Proyección de ventas: precio de venta de la producción, estructura de ingresos y egresos, punto de equilibrio, volumen de ventas, proyección de ingresos, flujo de caja.

Plan de inversión: capital de trabajo, inversión fija, fuentes de financiamiento y sustentabilidad económica, social y ambiental del proyecto en el tiempo.

Aplicación de la legislación contable, fiscal, laboral, agraria, de seguridad e higiene del trabajo y de protección del medio ambiente.

Comercialización de los productos, evaluación de las oportunidades de mercado, elaboración de las respectivas estrategias y negociación con otros agentes, intervención en grupos productivos, corporativos o comunitarios; información y actualización de conocimientos sobre la evolución tecnológica y económica del sector agropecuario.

Evaluación y análisis de los resultados físicos, económicos, sociales y ambientales de la explotación, considerando: indicadores comprobables del impacto correspondiente al proyecto de acuerdo a los objetivos propuestos, al análisis de riesgo y de sensibilidad a través de indicadores económico-financieros: valor actual neto, tasa interna de retorno, razones financieras, costo-beneficio –entre otros- y criterios de evaluación de impacto ambiental, sustentabilidad ecológica, económica y social del proyecto de la explotación.

### INDUSTRIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE

#### Capacidades

- Caracterizar los sistemas de transformación de leche.
- Elaborar diversos productos atendiendo a la calidad del producto primario, de los insumos utilizados, según la reglamentación del sector.
- Planificar y operar el proceso de industrialización de leche con criterios de buenas prácticas de manufactura.
- Realizar el control sanitario y de calidad del producto primario.
- Realizar la selección de maquinarias e insumos para la transformación de la leche.
- Intervenir en los procesos de comercialización, de los productos lácteos obtenidos.
- Realizar las tareas de control de calidad de los productos y del proceso productivo.





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

### Contenidos

<p><b>7 año</b></p> <p>Unidad 1: Leche y calidad de leche. Recepción y selección de la leche. Composición de la leche de la vaca y composición con otras especies. Caracterización de la leche. Sanitaria. Comercial. Realización e interpretación de prueba de laboratorio que permitan estimar la calidad bacteriológica: prueba de alcohol, acidez dornic, PH, etc. Realización e interpretación de pruebas que determinen la composición: grasa butirosa, proteínas, cenizas, pasteurización, su importancia. Sanitaria. Distintos procedimientos de pasteurización.</p> <p>Unidad 2: Buenas prácticas de manufactura. Estudio y aplicación de la legislación vigente en buenas prácticas de manufactura. Puntos críticos de los procesos. Contaminación y actividad microbiana, banal y patógena de los alimentos. Enfermedades de transmisión alimentaria. Características de los equipos, instalaciones y efluentes.</p> <p>Unidad 3: Procesos de industrialización por concentración. Elaboración de dulce de leche. Elaboración de manteca. Sistemas y métodos. Tipos, finalidades y propiedades. Aditivos y conservantes. Sistema de maduración. Envasado, tipos. Comercialización. Planificación y control. Adecuación a las normas del código alimentario. Seguridad e higiene.</p> <p>Unidad 4: Otros Procesos de industrialización Láctea. Elaboración de ricota y yogur. La conservación de productos: sistemas y métodos, tipos y finalidades. Fermentos, aditivos y conservantes. Envasado. Comercialización. Planificación y control. Adecuación a las normas del código alimentario. Seguridad e higiene.</p> <p>Unidad 5: Procesos de industrialización por fermentación. Principios fisicoquímicos y biológicos implicados en los procesos. Coagulantes, tipos. Fermentos, conceptos, tipos, modos de acción. Elaboración de quesos de pasta blanda. Principales procesos para su elaboración. Elaboración de quesos de pasta semidura. Principales procesos para su elaboración. Elaboración de quesos de pasta dura. Principales procesos para su elaboración. Sistemas de maduración. Envasado. Comercialización. Planificación y control de las actividades. Adecuación a las normas del código alimentario. Seguridad e higiene.</p>
--

### INTEGRACIÓN DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN

#### Capacidades

- Identificar y caracterizar los diferentes tipos de sistemas de producción y los vínculos que se establecen entre los mismos.
- Identificar a las diferentes organizaciones relacionadas con los sistemas de producción agropecuarios.



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

- Intervenir en la planificación de la empresa agropecuaria con criterios de sostenibilidad ambiental, económica y social, previendo los requerimientos de las distintas etapas productivas del proyecto, identificando y seleccionando los recursos a utilizar.
- Planificar y ejecutar las tareas de manejo de la post-cosecha de productos vegetales, acondicionamiento, embalaje y almacenamiento, según corresponda, asegurando las condiciones requeridas por las normas vigentes.
- Reconocer y aplicar las normas de seguridad e higiene del trabajo y de protección del medio ambiente para la conservación de los recursos naturales.
- Identificar los puntos críticos en la integración de los sistemas de producción primaria y de agregado de valor a la misma.
- Desarrollar capacidades para la toma de decisiones fundamentadas.
- Analizar críticamente el funcionamiento de los sistemas de producción diversificados.

### Contenidos

#### 7 año

##### Unidad 1: Planificación y Control.

Fijación de objetivos, metas y estrategias en la planificación de los sistemas de producción diversificados. Técnicas para la obtención de información; tipos y fuentes de datos. Medios de registro de la información sobre los procesos productivos, de mantenimiento y de servicios de la explotación: Pluviométricos, pesadas de la producción de carne, índice de rodeos de cría, uso de los lotes, labores culturales. Utilización de los datos de registro de la explotación. Planificación de la explotación agropecuaria. Formas de medición del resultado físico y económico. Uso de herramientas informáticas en la obtención, elaboración y procesamiento de datos (EXCEL).

##### Unidad 2: Enfoque Sistémico del Sistema De Producción.

El enfoque sistémico. La explotación agropecuaria como sistema productivo. Análisis y diagnóstico de la explotación agropecuaria. Formulación de proyectos productivos. Evaluación de los resultados físicos, económicos y sociales de la explotación.

##### Unidad 3: Sistemas de Producción Diversificados.

Conocimiento y análisis de los sistemas mixtos de producción: agrícola-ganaderos y ganadero-agrícolas. Integración y complementación. Sostenibilidad. Conocimiento y análisis de los sistemas de producción que incluyen actividades intensivas y extensivas. Vinculaciones. Sostenibilidad. Sistemas de producción primaria con agregado de valor por manufactura o industrialización. Sostenibilidad. Caracterización y funcionamiento de sistemas de producción que incluyen más de una especie animal. Integración y complementación. Sostenibilidad. Agroecología.

##### Unidad 4: Planeamiento de la Producción.

Diferencias entre planificación y programa: Conformación del plan de actividades del establecimiento por sistema de producción y en su conjunto. Plan de actividades diarios. Secuenciación según



## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

estaciones del año. Planificación anual. Análisis del impacto ambiental del proyecto productivo. Análisis de la sustentabilidad ecológica, económica y social del proyecto de la explotación.

Unidad 5: Sistemas Agrosilvopastoriles.

Componentes de los sistemas y sus interacciones ecológicas y económicas. Adaptabilidad de los sistemas al agroecosistema inserto y obtención de productos acorde al mercado de destino. Pautas de manejo que permitan lograr productos de mayor valor.

### 5.5.4. Prácticas profesionalizantes

En la Res. CFE Nro. 15/07 Anexo I "Marco de referencia para procesos de homologación de títulos de nivel secundario Sector Producción Agropecuaria", se expone que las Prácticas Profesionalizantes permiten aproximar a los cambios tecnológicos, de organización y de gestión del trabajo y favorecen la organización de proyectos y el desarrollo de prácticas productivas con criterios de responsabilidad social en la formación técnico profesional, generando capacidades emprendedoras y solidarias en los alumnos, en consonancia con el desarrollo curricular de la propuesta educativa.

La idea que subyace refiere a fomentar el emprendedurismo con diferentes actividades, propuestas y herramientas que se desarrollen a partir de Primer Año hasta Quinto Año. Así, con esta idea llegar al Sexto Año con una formación en posibilidades de realizar un emprendimiento común y colaborativo desarrollado por todo el estudiantado. Consiguientemente, el recorrido finaliza con emprendimientos propios en el Séptimo Año. La propuesta es interdisciplinaria ya que abarca diferentes espacios curriculares tanto del ciclo básico como del ciclo orientado.

### 5.5.5 Talleres extracurriculares optativos en contraturno

#### TALLER DE COMPUTACIÓN

##### Capacidades

- Interactuar con otras asignaturas utilizando la tecnología como herramienta para comunicar.
- Conocer, analizar y utilizar las herramientas que nos proporciona la tecnología para poder acceder a la información, procesarla, almacenarla y comunicar en un formato apropiado.
- Generar la capacidad de procesar la información a partir de la utilización de distintos software, desarrollando un pensamiento formal para debatir los resultados obtenidos.
- Articular saberes planificando en forma sistemática métodos básicos para llegar a situaciones satisfactorias, con creatividad y originalidad en el uso de las tecnologías.
- Controlar para detectar en tiempo y forma los errores.
- Reconocer en la vida cotidiana escolar la importancia de los valores y de las actitudes asumidas para desarrollar las actividades en un buen clima de trabajo.





## Corresponde Resolución N° 008/2023



## Corresponde Resolución N° 092/2023

### Contenidos

#### 4 año

##### Unidad 1: "Procesador de Texto" Microsoft Word

Conceptos básicos. Documento: concepto de hoja en blanco y plantillas prediseñadas. Diseño de páginas. Conocer los diferentes íconos en las barras de herramientas en la ventana de trabajo de Word. menú Archivo, Inicio, Insertar, Formato. Encabezado y Pie de página. Tablas y Organigramas. Tipos de sangrías para redactar cartas. Edición de texto, color, tamaño, viñetas, Alineación, Columnas, Insertar Imágenes, Ortografía y Gramática. Guardar, diseño preliminar, imprimir.

##### Unidad 2: "Planilla de Cálculo Excel".

Concepto de planilla de cálculo. Descripción y rango de celdas. Concepto de libro y hojas. Funciones específicas de Excel. Recibo de sueldo. Órdenes de compra. Facturas, Fórmulas, funciones y gráficos.

##### Unidad 3: "Presentaciones Multimedia" Microsoft PowerPoint.

Componentes y creación de Diapositivas. Plantillas de diseño y Diapositivas en blanco. Inserción y edición de textos, imágenes, tablas, sonidos. Uso adecuado de las imágenes y textos en una diapositiva. Vistas, animaciones y transición de diapositivas.

##### Unidad 4: Conceptos básicos en Diseño

Software como Publisher y aplicaciones gratis como Canva. Ayuda a crear, personalizar y compartir con facilidad una amplia variedad de publicaciones y material de marketing. Incluye una variedad de plantillas, instaladas y descargables, para facilitar el proceso de diseño y edición. Convertir las publicaciones en distintos formatos: PDF y JPG. Conocer y usar las plantillas de diseño para crear afiches, calendarios, folletos, boletines y revistas. Crear publicaciones y videos.

### TALLER OPTATIVO: PSICOLOGÍA.

#### Capacidades

- Analizar y pensar críticamente, contenidos teóricos, experiencias, situaciones cotidianas, para lograr un aprendizaje significativo.
- Resolver distintos tipos de actividades, articulando saberes específicos del espacio y de demás áreas del conocimiento.
- Analizar el marco epistemológico y los procesos fundamentales de construcción de la Psicología, particularmente de la Psicología Educativa.
- Analizar e interpretar los supuestos básicos de las diferentes teorías psicológicas que aportan a la comprensión del aprendizaje y el aprendizaje escolar para que se logre una visión amplia, desarrollando una actitud comprometida y crítica del aprendizaje.
- Construir desde diferentes aproximaciones teóricas, conceptos y reflexiones sobre los sujetos, su constitución, los modos de aprender, de conocer y de socializar en diferentes escenarios educativos.





CONSEJO SUPERIOR

**Universidad Nacional de La Pampa**

**2023**

40 AÑOS DE RESTAURACIÓN DEMOCRÁTICA.

50° aniversario de la Nacionalización de la  
Universidad de La Pampa

**Corresponde Resolución N° 008/2023**