

Fecha Sanción 6 Mayo 1994
Publicado en Boletín Oficial B. O. N° 75/94.- PAG. N° 1.527.-
Extracto CREASE UN CENTRO DE FORMACION PROFESIONAL EN EL PUESTO
DPTO. TINOGASTA.

V I S T O:

El Expte. M/9847/93, por el que se tramita la creación de un establecimiento escolar de nivel medio en la localidad de El Puesto, Departamento Tinogasta, y

CONSIDERANDO:

Que del estudio de factibilidad realizado por la Unidad de Proyecto Especial (UPE) de Escuelas Técnicas, surge la necesidad de creación de un establecimiento de educación no formal--Centro de Formación Profesional--en la localidad mencionada.

Que para ello, existen las condiciones generales y necesarias en lo que hace a infraestructura, equipamiento y recursos humanos.

Que la creación de una unidad escolar con las características señaladas, responde a los requerimientos de la comunidad, en este caso, de cursos con salida laboral inmediata.

Que el Gobierno de la Provincia, se ha propuesto atender prioritariamente este pedido de la población de la zona.

Por ello,

El Gobernador de la Provincia
D E C R E T A:

Art. 1° -- Créase un CENTRO DE FORMACION PROFESIONAL (No Formal) en la localidad de El Puesto, Departamento Tinogasta, con dependencia de la Unidad de Proyecto Especial (UPE) de Escuelas Técnicas.

Art 2° -- Autorízase, a partir del corriente año el dictado de los siguientes cursos de capacitación en el Centro mencionado:

Varones: -- INSTALACIONES DOMICILIARIA DE ELECTRICIDAD
-- ALBAÑILERIA
-- PLOMERIA E INSTALACIONES SANITARIAS

Mujeres: -- CORTE Y CONFECCION
-- COCINA

Varones y Mujeres: COMPUTACION

Art. 3° -- Los cursos autorizados por el artículo anterior se ajustarán a las características y/o especificaciones que se expresan en ANEXO UNICO que pasa a formar parte del presente decreto.

Art. 4° -- Apruébase la PLANTA FUNCIONAL de la nueva unidad escolar, según este detalle:

Escalafón Docente

-- UN (1) DIRECTOR DE 3ra.
-- SEIS (6) MAESTROS TECNICOS

Escalafón Administrativo.

-- UN (1) AUXILIAR ADMINISTRATIVO -- CATEGORIA 16°

Escalafón Servicios Generales.

-- UN (1) ORDENANZA--CATEGORIA 12°

Art. 5° -- Dispónese que el Ministerio de Cultura y Educación, a través de la Unidad de Proyecto Especial de Escuelas Técnicas proceda a realizar el estudio de factibilidad para la implementación en la zona --con carácter experimental--del Ciclo Polimodal con orientación Técnica, en el marco de la Ley Federal, de acuerdo con el conograma previsto por el Consejo Federal de Educación.

Art. 6° -- La Dirección de Programación Presupuestaria dispondrá las previsiones del caso para la incorporación de los cargos al Presupuesto vigente.

Art. 7° -- Tomen conocimiento: Ministerio de Cultura y Educación, Subsecretaría de Cultura y Educación, Dirección Provincial de Educación, Unidad de Proyecto Especial de Escuelas Técnicas y Dirección de Programación Presupuestaria.

Art. 8° -- Comuníquese, publíquese, dése al Registro Oficial y Archívese.-

ARNOLDO ANIBAL CASTILLO
Gobernador de Catamarca

Lic. Luis Varela Dalla Lasta
Ministro de Cultura y Educación.-

ANEXO UNICO

DECRETO C.E. N° 795

1.-- Nombre del Curso: INSTALACIONES DOMICILIARIAS DE ELECTRICIDAD

2.-- Título o Certificado que corresponde al curso: constancia de adiestramiento como "INSTALADOR DOMICILIARIO DE ELECTRICIDAD"

3.-- Objetivo General del curso: Al finalizar el curso de " INSTALACIONES DOMICILIARIAS DE ELECTRICIDAD", hecha una evaluación, el alumno será capaz de:

1) Realizar (trazado, midiendo, empalmando) todo tipo de instalación eléctrica domiciliaria, usando correctamente los elementos de trabajo de su profesión.

2) Conectar (armando y fijando) equipos y artefactos eléctricos, utilizando correctamente en la ejecución, instrumentos de medición y prueba.

4.-- Perfil Profesional: El egresado estará capacitado para construir canaletas sobre pared, fijar cajas y caños, identificar polos, instalar equipos y accesorios, armar tableros y circuitos, interpretar planos, croquis y/o especificaciones.

Las operaciones que en este oficio se realizan son las siguientes: medir, trazar, fijar, montar, empalmar, conectar, aislar, probar, hacer canaletas, fijar caños y cajas, cortar, rebajar, rebocar, pasar conductores, armar, desarmar instalaciones aéreas.

5.-- Condiciones para Ingresar como alumno:

Certificado de 7° Grado aprobado

6.-- Duración del curso: 330 horas

7.-- Distribución horaria:

7.1.- Especialización en Instalaciones Domiciliarias de Electricidad: 260 horas

7.2.- Información Tecnológica y complementaria: 70 horas

8.-- Desarrollo Programático:

8.1.- Información Tecnológica y complementaria:

- Materiales y materia prima
- Herramientas manuales, máquinas, máquinas herramientas y equipos
- Matemática
- Física
- Instrumentos de medición, control y verificación
- Normas y Tablas
- Lectura e interpretación de planos y croquisados

8.2.- Comercialización:

- Mercado ocupacional
- Leyes previsionales
- Bancos, créditos y seguros
- Presupuestos
- Códigos de la Construcción, entes controladores y normativas.

8.3.- Práctica del oficio:

- Instalación del circuito aéreo de llave de 1 punto y toma
- Instalación de tomacorrientes de embutir y de tomacorrientes de embutir con derivación a tierra.
- Instalación de circuito de embutir con llave de 1 punto.
- Instalación de circuito de llave de 2 puntos de llave de combinación y circuito de timbre.
- Armado de equipo fluorescente.
- Armado, conexión y fijación de un tablero.
- Instalación de un motor monofásico.
- Desarme y armado de un artefacto de iluminación incandescente.
- Conexión de motor trifásico con interruptor e inversor de marcha.
- Instalación de portero eléctrico.
- Instalación de un disyuntor diferencial.

9.-- Requisitos para el ejercicio de la docencia en la especialidad.

Instructores que acrediten como mínimo cinco (5) años en la especialidad.

10.-- Evaluación.

Prueba teórico--práctica de un tema de trabajo desarrollado durante el curso, el que deberá contener las operaciones de mayor representatividad del oficio.

1.-- Nombre del curso: ALBAÑILERIA

2.-- Título o certificado que corresponde al curso: Constancia de adiestramiento como "ALBAÑIL".

3.-- Objetivo General del Curso: Al finalizar el curso de "ALBAÑILERIA", hecha una evaluación, el alumno será capaz de realizar (construyendo) tareas en edificios y obras domiciliarias, aplicará correctamente la lectura de planos y especificaciones técnicas como asimismo, los elementos de trabajos de la especialidad.

4.-- Perfil Profesional: El egresado estará capacitado para ejecutar la demarcación, excavar, hormigonar, construir muros, capa aisladora, colocar reglas, marcos de puertas y ventanas, construir contrapisos y revoques, interpretar planos, croquis, normas y/o especificaciones.

Las operaciones que en este oficio se realizan son las siguientes: trazar, aserrar, construir, marcar ejes, tender hilos, fijar, marcar el terreno, puntear, cavar, perfilar y nivelar, transportar, preparar llenar cimientos, compactar, apilar, levantar mampostería, colocar, construir, elevar muros, alinear, aplomar, hormigonar enrasar, revocar, terminar, determinar y trasladar niveles, emparejar, fratar y repasar

5.-- Condiciones para ingresar como alumno: CERTIFICADO DE 7mo. GRADO APROBADO.

6.-- Duración del curso: 330 horas

7.-- Dsistribución horaria:

7.1.- Especialización en albañilería: 260 horas.

7.2.- Información tecnológica y complementaria: 70 horas.

8.-- Desarrollo programático:

8.1.- Información tecnológica y complementaria:

- Matemática
- Seguridad e higiene industrial
- Interpretación y lectura de croquizado y dibujo técnico
- Normas y especificaciones
- Máquinas
- Herramientas manuales
- Materiales.

8.2.- Comercialización

- Mercado ocupacional
- Leyes previsionales
- Bancos, créditos y seguros
- Presupuestos
- Ente controladores y normativos.

8.3.- Prácticas del oficio:

- Ejecutar la demarcación
- Excavar, hormigonar, construir muros y capa aisladora
- Colocar reglas, marcos de puertas
- y ventanas
- Construir contrapisos y revoques.

9.-- Requisitos para el ejercicio de la docencia en la especialidad.

Instructores que acrediten como mínimo cinco (5) años en la especialidad.

10.- Evaluación:

Prueba teórico--práctica de un tema de trabajo desarrollado durante el curso, el que deberá contener las operaciones de mayor representatividad del oficio.

1.- Nombre del curso: PLOMERIA DE INSTALACIONES SANITARIAS

2.- Título o Certificado que corresponde al curso: Constancia de adiestramiento como "PLOMERO DE INSTALACIONES SANITARIAS".

3.- Objetivo General del Curso: Al finalizar el curso de "PLOMERIA DE INSTALACIONES SANITARIAS". hecha una evaluación, el alumno será capaz de realizar (manteniendo) tareas simples de albañilería y cloacas e instalaciones de cañerías y artefactos sanitarios, interpretará en la ejecución de las mismas,

correctamente, lectura de planos y usará los elementos de trabajo de las especialidades.

4.- Perfil Profesional: El egresado estará capacitado para instalar cañería de agua caliente, desagües de pileta de lavar, desagües de pileta de cocina, de cañería de agua fría, desagües de ménsulas, trazados de cañerías, empalmar a "T", colocar pileta sifón y canilla, depósito de embutir, desagüe en el baño, desarmar lavadero, pileta de cocina, pileta de baño y tanque, conectar tanque, armar y colocar artefactos. Interpretará planos, croquis, normas y/o especificaciones y dibujo técnico.

5.- Condiciones para ingresar como alumno: CERTIFICADO DE 7mo. GRADO APROBADO.

6.- Duración del curso: 330 horas.

7.- Distribución horaria:

7.1.- Especialización en Plomería de Instalaciones Sanitarias: 270 horas.

7.2.- Información tecnológica y complementaria: 60 horas.

8.- Desarrollo programático:

8.1.- Información tecnológica y complementaria:

- Planos, croquis, especificaciones y/o normas.
- Materiales y materia prima.
- Equipos, herramientas manuales.
- Seguridad e Higiene Industrial.
- Física.
- Matemática.
- Instrumento de control, medición y verificación.

8.2.- Comercialización:

- Mercado ocupacional.
- Leyes previsionales.
- Bancos, créditos y seguros.
- Presupuesto.
- Entes controladores y normativos

8.3.- Práctica del oficio:

- Trazado de lavadero
- Instalar cañerías de agua fría
- Empalmar a "T" y soldar tubo hembra de bronce.
- Instalar desagües.
- Instalar piletas y desagües.
- Desarmar lavadero.
- Instalar pileta de cocina.
- Instalar cañerías de agua caliente y fría.
- Instalar desagües y ménsulas.
- Colocar pileta, sifón y canillas.
- Desarmar pileta de cocina.
- Trazar cañerías de agua fría y caliente.
- Colocar depósito de embutir
- Instalar agua fría y caliente
- Colocar desagüe en el baño
- Conectar tanque.

- Armar y colocar artefactos
- Desarmar baño y tanque

9.-- Requisitos para el ejercicio de la docencia en la especialidad.
Instructores que acrediten como mínimo cinco (5) años en la especialidad

10.- Evaluación:

Prueba teórico--práctica de un tema de trabajo desarrollado durante el curso, el que deberá contener las operaciones de mayor representatividad del oficio.

1.--Nombre del curso: CORTE Y CONFECCION.

2.--Título o certificado que corresponden al curso: Constancia de adiestramiento en "CORTE Y CONFECCION".

3.--Objetivo General del curso: Al finalizar el curso de "CORTE Y CONFECCION", hecha una evaluación, el alumno será capaz de confeccionar (trazando, midiendo, cortando, cosiendo y probando) prendas de telas mediante el uso correcto de moldes, útiles, herramientas y máquinas de la profesión.

4.--Perfil Profesional: El egresado estará capacitado para hacer moldes, seleccionar y prepara la tela, presentar la tela para coser a máquina hacer terminación de las pendas y las correcciones de cada caso e interpretar especificaciones.

Las operaciones que en este oficio se realizan son las siguientes: tomar medidas, trazar y cortar moldes, decatizar, planchar, emparejar, aplicar el molde, tizar, cortar telas, coser y cortar punto flojo, unir partes, hilvanar, probar, corregir, coser con máquina, sulfilar, coser a mano, colocar cierres, forrar.

5.-- Condiciones para ingresar como alumno: CERTIFICADO DE 7mo. GRADO APROBADO.

6.-- Duración del curso: 350 horas.

7.-- Distribución horaria:

7.1.- Especialización en corte y confección:
280 horas.

7.2.- Información Tecnológica y complementaria: 70 horas.

8.-- Desarrollo programático:

8.1.- Información tecnológica y complementaria:

- Elementos de control, medición y verificación.
- Materiales.
- Máquinas, herramientas, herramientas manuales.
- Útiles y accesorios.
- Matemática.
- Seguridad e higiene Industrial.

8.2.- Comercialización:

- Mercado ocupacional.
- Leyes previsionales y de trabajo.
- Seguros.
- Presupuesto.

8.3.- Práctica del oficio:

-- Hacer moldes de falda, vestido, blusa, pantalón y saco.

-- Hacer la preparación de la tela.

-- Hacer la preparación de la prenda

-- Probar y ajustar medidas.

-- Hacer terminación de la prenda.

9.-- Requisitos para el ejercicio de la docencia en la especialidad: Instructores que acrediten como mínimo cinco (5) años en la especialidad.

10.-- Evaluación: Prueba teórico--práctica de un tema de trabajo desarrollado durante el curso, el que deberá contener las operaciones de mayor representatividad del oficio.

1.-- Nombre del curso: COCINA BASICA

2.-- Título o certificado que corresponde al curso: Constancia de adiestramiento como "COCINERO BASICO".

3.-- Objetivo General del Curso: Al finalizar el curso de " COCINA BASICA", hecha una evaluación, el alumno será capaz de preparar comidas, disponiendo correctamente de los elementos de trabajo de la profesión.

4.-- Perfil Profesional: El egresado estará capacitado para disponer equipo, muebles y utensilios de cocina, limpiar y preparar carnes y verduras, preparar comestibles recubiertos y rellenos; preparar comestibles para asar, guisar y estofar, preparar guarniciones, cocinar comestibles en plancha y parrilla; preparar masa para pasta; cocinar comestibles quisados y estofados, interpretar recetas culinarias.

Las operaciones que en este oficio se realizan son las siguientes: seleccionar, preparar, picar, freír, hervir, guisar, asar, estofar, batir, mezclar, rallar, pesar, medir tamizar, enharinar, disponer en fuente, guarnecer, rellenar, alisar, condimentar, amasar, desmontar y montar, encender y regular intensidad de calor, afilar elementos de corte.

5.-- Condiciones para ingresar como alumnos:

CERTIFICADO DE 7° GRADO APROBADO

6.-- Duración del curso: 350 horas

7.-- Distribución horaria:

7.1.- Especialización en Cocina Básica: 270 horas

7.2.- Información tecnológica y complementaria. 80 horas.

8.-- Desarrollo programático:

8.1.- Información tecnológica y complementaria:

-- Medios, elementos y utensilios de cocina

-- Materiales y materia prima

-- Matemática

-- Seguridad e Higiene industrial

-- Confección de menú según recetas

-- Conocimiento y aplicación de economía doméstica

- Planificación, selección y distribución de medios de trabajo.
- Conservación y economía de los comestibles que utiliza: su empleo.

8.2.- Comercialización:

- Mercado ocupacional
- Seguros
- Leyes de trabajo y previsionales
- Entes controladores y normativas

8.3.- Prácticas del oficio:

- Limpieza y mantenimiento del lugar y medios de trabajo
- Limpiar y seleccionar Legumbres de hojas
- Limpiar granos en recipientes
- Limpiar y preparar bulbos y tubérculos
- Disponer carnes y/o fiambres según platos a preparar
- Disponer componentes para recubrir y amalgamar alimentos
- Preparar comestibles recubiertos, rellenos y mechados
- Disponer de aves y menudos según receta
- Disponer pescado según plato a preparar
- Cocinar comestibles en plancha y/o parrilla
- Preparar comestible guisados y/o estofados
- Preparar pastas según receta

9.-- Requisitos para el ejercicio de la docencia en la especialidad.

Instructores que acrediten como mínimo cinco (5) años en la especialidad

10.-- Evaluación:

Prueba teórico--práctica de un tema de trabajo desarrollado durante el curso, el que deberá contener las operaciones de mayor representatividad del oficio.

1.-- Nombre del curso: OPERADOR EN
COMPUTACION

2.-- Título o certificado que corresponde al curso: Constancia de adiestramiento como "OPERADOR DE COMPUTACION DE SISTEMA OPERATIVO MS--DOS Y PROCESADOR DE TEXTOS"

3.-- Objetivo General del curso: Al finalizar el curso de Operador de Computación, hecha una evaluación, el alumno será capaz de realizar lo siguiente:

- Instalar convenientemente el HARDWARE de una PC, el Sistema Operativo y SOFTWARE de aplicación.
- Realizar las operaciones de configuración básica del sistema
- Trabajar, grabar e imprimir textos de distintos tenor, diseños y arreglos.
- Manejar provechosamente los comandos del MS-DOS
- Manejar los comandos más usuales del procesamiento del texto bajo el entorno WORDSTAR.
- Diseñar notas, informes, carátulas y texto en general
- Ingresar a programas, configurarlos y ejecutarlos
- Participar en los trabajos con respeto, solidaridad y cooperación con el grupo
- Manejar con destreza los periféricos y Hard disponibles.

4.-- Perfil Profesional: El egresado estará capacitado para:

- ° Manejo de teclado.
- ° Uso del FORMAT -- MKDIR -- RM -- DIR -- DIR -- CHDIR.
- ° Usando COPY CON: para creación de archivos.
- ° Caracteres con cargo ASCIL
- ° Sistema Informático y sus elementos.
- ° Uso CLS--DAT--TIME--TYPE--DELETE.
- ° Usando EDLIN para crear archivos simples.
- ° Manejos de Archivos y Directorios.
- ° Uso de comando: TREE--LABEL--VOL--VER--CHKDSK.
- ° Uso de comando: RENAME--ERASE.
- ° Uso Comando: SORT--ATTRIB.
- ° Uso de comando: BACKUP- RESTORE
- ° Manejo del Menú: PRINCIPAL del Wordstar.
- ° Manejo del Menú de EDICION del Wordstar.
- ° Uso de Funciones de Wordstar en archivos.
- ° Realizaciones de Cartas con etiquetas para sobres.
- ° Realizaciones de Notas y Planillas.
- ° Impresiones con arreglos y copias en Impresora.
- ° Manejo de Menús avanzados.
- ° Uso de los Comandos Puntos.
- ° Manejos de Softwares que procesan Textos.

Usos de fonts.

Manejo y arreglo de gráficos.

° Evaluación:

Manejo de comandos del MS--DOS

Manejo del Wordstar.

Manejo de Soft de Textos

5.-- Condiciones para ingresar como alumno: CERTIFICADO 7mo. GRADO APROBADO.

6.-- Duración del curso: 120 horas.

7.-- Distribución horaria:

7.1.- Especialización en Computación: 100 horas.

7.2.- Información Tecnológica y complementaria: 20 horas.

8.-- Desarrollo programático:

8.1.- Información tecnológica y complementaria:

- Sistema informático: concepto, elementos.
- Computadoras: Tipos y usos.
- El ámbito laboral del Sistema Informático.
- Estructura Básica de un Computador: Hardware: teclado, monitor, memorias, discos, unidad central de procesamiento (CPU), impresora -- otros.
- Software: programas lenguajes de computación, sistemas operativos-- programas de aplicación.
- Sistema Operativo: MS-DOS: fundamentos, importancia, aplicabilidad.
- Comandos del MS-DOS: date, time, cls, format, copy con, type, erase, delete, copy, dir, Mkdir, Rmdir-Chdir.
- Conceptos y usos: archivos, directorios, subdirectorios, Cambios de Unidad lógica y su manejo con los comandos y el Path.
- Manejo y uso del Editor del MS-DOS.
- Comandos: copy, delete, edit, insert, list, move, search, blok.

- Manejo y escritura con la Impresora.
- Comando del MS--DOS: Backup, restore, tree, label, vol, ver, sys, more, rename, sort, diskcopy, diskcomp, prompt, attrib, assign, list.
- Configuración del Sistema, generación de archivos BAT para mejorar el procedimiento
- Archivos: config.sys y autoexecbat.
- Disco Virtual.
- Mantenimiento de: Directorios y Archivos.
- Configuración del Wordstar: manejo y uso de los menús para la elaboración de textos, principal, de edición, rápido, de bloques, de pantalla, de matemática, taquigráficos, ortográficos, de impresión.
- Trabajos con caracteres: tabulados, centrado, negrita, subrayado, líneas y marcos.
- Entorno de procesadores de textos: relación de comandos con el Wordstar.
- Manejo de procesadores de textos: SHAREWARE, concepto, y utilización de fonts.
- Concepto y utilización de galerías de dibujos prediseñados, gráficos y emulaciones e impresiones.

8.2.- Comercialización:

- Mercado ocupacional.
- Leyes previsionales.
- Seguros, Bancos, Créditos.
- Presupuestos.
- Entes controladores y normativos.

9.-- Requisitos para el ejercicio de la docencia en la especialidad: Instructores que acrediten como mínimo cinco (5) años en la especialidad.

10.- Evaluación: Prueba teórico-- práctica de un tema de trabajo desarrollado durante el curso, el que deberá contener las operaciones de mayor representatividad del oficio.-