



.UBA
Universidad de
Buenos Aires

.UBA VETERINARIA
Facultad de Ciencias Veterinarias

.UBA AGROPECUARIA
Escuela de Educación Técnico Profesional
de nivel medio en Producción Agropecuaria
y Agroalimentaria

ESCUELA DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL DE NIVEL MEDIO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA Y AGROALIMENTARIA

DISEÑO CURRICULAR

Texto ordenado de Resolución 1935/15 - Ampliación Diseño Curricular adecuado a requerimientos del Informe Técnico (IF-2018-08533067-APN-INET#ME)



INTRODUCCIÓN

Desde sus orígenes, en el año 2006, y enclavada estratégicamente en la jurisdicción de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, la Escuela de Educación Técnico Profesional de Nivel Medio en Producción Agropecuaria y Agroalimentaria, dependiente de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad de Buenos Aires, ha sido concebida como una institución que ofrece una formación técnico-específica de calidad a jóvenes interesados/as en las Ciencias Agropecuarias y Agroalimentarias, y, al mismo tiempo, canaliza las necesidades de la sociedad, en términos socio-económicos y/o productivos, requeridos en este campo de acción.

En la actualidad existe una demanda de técnicos/as en el área que, una vez cumplida su formación académica, se insertan como profesionales en el mercado laboral agropecuario y agroalimentario, en procura de una optimización en el desarrollo de este sector. Ambas razones motivaron el diseño de un proyecto de Escuela Agropecuaria y Agroalimentaria, llevado a cabo por el claustro de Graduados de la Facultad de Ciencias Veterinarias, el cual fue elevado al Consejo Directivo y aprobado mediante la Resolución (CD) No 372/06. Posteriormente, se solicitó al Consejo Superior de la Universidad de Buenos Aires la creación de esta institución de Nivel Medio, dependiente de la Universidad.

FUNDAMENTOS

Una de las razones inequívocas de la creación de esta Escuela abrevia en la necesidad de contar con un establecimiento orientado a la formación agropecuaria y agroalimentaria en el radio urbano, tanto en atención al incremento de la demanda hacia dicha orientación, como así también al requerimiento de técnicos/as para desempeñarse en producciones agropecuarias y en la industria agroalimentaria.

La Educación Técnico Profesional como modalidad *"promueve la cultura del trabajo y la producción para el desarrollo territorial sustentable del país y sus regiones, como elemento clave de las estrategias de inclusión social, de desarrollo y crecimiento socio productivo, de innovación tecnológica, creando conciencia sobre el pleno ejercicio de los derechos laborales. Con estos sujetos de plenos derechos, la Educación Técnico Profesional procura, además, responder a las demandas y necesidades del contexto socio productivo en el cual se desarrolla, con una mirada integral y prospectiva que excede a la preparación para el desempeño de puestos de trabajo y oficios específicos."* (Ley Nacional de Educación Técnico Profesional n° 26.058).

Asimismo, la Ley de Educación Técnico Profesional se direcciona a promover *"el asociativismo, el trabajo autogestivo, la interacción responsable con el medio ambiente, la producción de alimentos*



sanos y seguros, el eslabonamiento de procesos productivos para agregar valor a la producción primaria, la promoción de energías alternativas y la producción de bienes y servicios con una mirada prospectiva."

Respetando los lineamientos enunciados y prescritos por la Ley Nacional, la Escuela de Educación Técnico Profesional de Nivel Medio en Producción Agropecuaria y Agroalimentaria asume desde sus inicios la responsabilidad de formar técnicos/as con un fuerte compromiso social, capaces de desempeñarse como actores en procesos productivos en pequeñas y medianas empresas, así como emprendedores autogestivos que posean sentido crítico y responsabilidad ciudadana; que se constituyan en verdaderos agentes de promoción del cambio y el desarrollo, reconociendo como principio rector para su accionar el mejoramiento de la calidad de vida de las comunidades en las que elijan insertarse y haciendo del asociativismo una posibilidad de enriquecimiento colectivo, que prevalezca sobre la sola estrategia productiva y comercial. Se aspira así a que el conocimiento adquirido por los/as estudiantes sea funcional a la transformación favorable del entorno social, económico, ambiental y cultural de la cual se sientan partícipes.

La Escuela Técnica, como unidad académica de la Universidad de Buenos Aires, tiene como misión fundamental la formación sólida y acabada de jóvenes en materia científica y técnica, que puedan comprometerse con las necesidades de una sociedad que -entre otras exigencias- requiere más y mejor calidad de alimentos. Desde esta perspectiva, ofrece oportunidades de aprendizaje para que los/as estudiantes sean capaces de afrontar los desafíos del conocimiento y, al mismo tiempo, incorporen una atención juiciosa y consciente de las necesidades sociales que se demanden. Con este propósito es que la Escuela propicia la investigación, el desarrollo del pensamiento crítico y el compromiso ético por transferir el conocimiento adquirido a la comunidad.

Se pretende que los/as jóvenes que egresan incorporen una visión integradora del conocimiento que les permita converger saberes de distintas áreas y disciplinas, así como las competencias lingüísticas para la comunicación y divulgación de dichos saberes. También es un objetivo que los/las estudiantes adopten hábitos vinculados a la revisión permanente y crítica del conocimiento, el ensayo, la exploración, la investigación, con el fin de profundizar el desarrollo de competencias científicas, tecnológicas, matemáticas, socio-históricas, que los preparen para comprender los procesos globales y manejarse en un mundo complejo y competitivo.

Asimismo se aspira a que alumnos/as estén capacitados/as para identificar y solucionar problemas mediante el diseño y realización de proyectos de investigación e intervención sociocomunitaria.



OBJETIVOS

En correspondencia con lo anterior, referidos al sentido de la formación técnica y al perfil del/a egresado/a que la Escuela Agropecuaria y Agroalimentaria, se proponen como objetivos generales de la institución:

- Brindar formación de excelencia que asegure conocimientos actualizados y prepare para las exigencias del mercado laboral y/o el ámbito académico-universitario.
- Establecer una articulación permanente entre actividades teóricas y prácticas, optimizando el nivel técnico de los egresados.
- Favorecer la articulación con estudios de grado en las carreras de Veterinaria, Gestión de Agroalimentos, Agronomía, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ingeniería en Alimentos y otras carreras afines.
- Inculcar y promover en los/as jóvenes valores de trabajo, dedicación, respeto y responsabilidad.
- Contribuir al desarrollo del pensamiento crítico, creativo y solidario, y a la búsqueda de soluciones alternativas actuando de manera reflexiva y responsable.

En cuanto a los objetivos específicos, se pretende que la formación impartida desde la Escuela logre:

- Proveer herramientas para organizar y gestionar una producción agropecuaria familiar y/o empresarial.
- Desarrollar proyectos aplicados en instalaciones productivas con tecnología avanzada.
- Aplicar conocimientos del campo científico-tecnológico en contextos productivos de diversa complejidad.
- Estimular una fuerte inclinación al cuidado genuino del ambiente, valorando los entornos naturales y su posterior aprovechamiento.
- Controlar el uso racional de los recursos energéticos, materiales e insumos que intervienen en los procesos productivos.
- Involucrar a los/as jóvenes en entornos reales.
- Aportar las herramientas necesarias para la formación de técnicos/as idóneos/as, con inquietudes por continuar su formación académico-universitaria.
- Capacitar para el desarrollo de modelos productivos realizables, repetibles y sustentables, de baja y media escala, poniendo especial énfasis en añadir valor a la producción primaria.
- Propiciar la actualización productiva, agroindustrial y tecnológica permanente.



TÍTULO

“Técnico/a en Producción Agropecuaria y Agroalimentaria”

En la organización curricular de 1° a 6° año se abordan materias técnicas tanto de índole agropecuaria como alimentaria, con el mismo peso en carga horaria, cantidad y desarrollo de contenidos y prácticas. La Escuela forma técnicos/as con perfiles complementarios en ambos campos. (Véase la estructura curricular de los ciclos básico y superior).

PERFIL PROFESIONAL

El/la Técnico/a en Producción Agropecuaria y Agroalimentaria está capacitado/a 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:

- “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”.
- “Realizar el mantenimiento primario, la preparación y la operación de las instalaciones, máquinas, equipos y herramientas de la explotación agropecuaria”.
- “Efectuar las operaciones de industrialización en pequeña escala de productos alimenticios de origen animal o vegetal, agregando valor a las materias primas, conociendo y aplicando procedimientos y prácticas apropiadas de manufactura que garanticen la obtención de productos alimenticios inocuos de calidad.”
- “Ejecutar y supervisar operaciones de industrialización de alimentos en pequeña escala, utilizando las tecnologías apropiadas y atendiendo el control de calidad, y asesorando en las normas de manipulación segura y responsable, para lo cual sepa además aplicar la reglamentación vigente a nivel Nacional y Provincial, inherente a la actividad agropecuaria y agroalimentaria”.

Cada uno de estos alcances implica un desempeño profesional del/a técnico/a 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 y agroalimentaria.

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



PLAN DE ESTUDIOS

ABORDAJE METODOLÓGICO

El plan de Educación que desarrolla la Escuela de Educación Técnico Profesional de Nivel Medio en Producción Agropecuaria y Agroalimentaria responde a la Ley Nacional de Educación Técnico Profesional 26.058 y a la Resolución N° 15/07 del Consejo Federal de Educación, Anexo 1.

Las Leyes de Educación Nacional sancionadas en los últimos años ofrecen el marco normativo que regula el accionar del conjunto de las instituciones educativas. En el caso de la Escuela Agropecuaria, el modo en que ha sido concebido el currículum se orienta a profundizar y mejorar tanto el área de formación común como las áreas científicas y productivas, conforme a lo expresado por el artículo 4 de la Ley 26.058:

“la Educación Técnico Profesional promueve en las personas el aprendizaje de capacidades, conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes relacionadas con desempeños profesionales y criterios de profesionalidad propios del contexto socio-productivo, que permitan conocer la realidad a partir de la reflexión sistemática sobre la práctica y la aplicación sistematizada de la teoría.”

Como principio general, el enfoque de trabajo adoptado para la escuela se orienta a promover el trabajo autónomo de los/as estudiantes, potenciar las técnicas de indagación e investigación y las aplicaciones y transferencias de lo aprendido a la vida real. Es una decisión metodológica unánime y acordada por el cuerpo docente en su totalidad la de capacitar a los/las estudiantes en el "saber hacer", como encuadre empleado para el logro de los objetivos propuestos.

Esta forma de entender la práctica educativa implica habilitar el desarrollo de destrezas y capacidades involucradas en cada uno de los procedimientos planteados y, desde esta perspectiva, convertir las actividades en medios directos para alcanzar los aprendizajes deseables. Se trata, en otras palabras, de promover la comprensión desde el "hacer", de modo tal que los aprendizajes se tornen significativos al plantearse desde marcos de referencia claros y contextualizados y que apunten a la resolución de problemas genuinos, de la vida real, alejados de situaciones escolares construidas como artificios para traccionar arbitrariamente los aprendizajes buscados.

En sintonía con este enfoque metodológico es que se procura que las situaciones educativas favorezcan la autonomía, la creatividad, la iniciativa, el auto-aprendizaje y la construcción colectiva y colaborativa.

El desarrollo de los trayectos formativos en la Escuela Agropecuaria se vincula directamente con las capacidades que se espera que los/as estudiantes desarrollen y con los contenidos relevantes para el proceso formativo de un/a técnico/a. Si bien estas habilidades y contenidos se entrecruzan y articulan de distintas maneras, implican distintos grados de complejidad creciente en cuanto a su tratamiento. Este proceso se caracteriza por la integración entre la teoría y la práctica, entre la acción y la reflexión, entre la experimentación y la construcción de los conocimientos.



Asimismo, los espacios productivos ofrecen oportunidades para generar la interrelación entre lo conceptual y lo empírico y se constituyen, al mismo tiempo, en un sostén sólido de los aprendizajes que forman parte del proceso formativo.

Por otra parte, el concepto de “práctica” en la Educación Técnico Profesional se sustenta en la convicción de que el aprendizaje real y efectivo sucede solo cuando el/la estudiante logra conceptualizar y es capaz de verbalizar una acción que realiza y de fundamentarla y explicitar el procedimiento elegido para llevarla a cabo. Se trata entonces de superar la disociación entre los saberes teóricos y prácticos y de ir más allá de un mero hacer mecánico y fragmentado, propiciando un “hacer” comprensivo y significativo. En definitiva, se trata de lograr la convergencia entre el “saber” -relativo a una esfera eminentemente teórica- y el “saber hacer”, propio del entorno empírico.

De acuerdo con la Ley Nacional 26.150 de Educación Sexual Integral (ESI, 2006), Res.CFE N° 45/08 y 340/18 y el “Programa de Fortalecimiento de la Educación Sexual Integral en las Escuelas Preuniversitarias de la UBA” el cual tiene por objetivo general la construcción de espacios específicos y transversales de transmisión de contenidos para una correcta y total implementación de la Ley de ESI, la escuela debe convertirse en garante de los derechos del estudiantado a recibir información científica, actualizada y comprensible sobre sexualidad. Dicha Ley se fundamenta en dos principios fundamentales: a) por un lado, el reconocimiento de niños, niñas, y adolescentes como sujetos de derechos, desde una perspectiva de Derechos Humanos (Ley Nacional N° 26.061 de “Protección Integral de los derechos del niños, niñas y adolescentes” de 2005); b) por el otro, el abordaje de la sexualidad como un tema escolar, del ámbito público, entendiendo también a la sexualidad de una manera específica y novedosa (atravesada por factores biológicos, culturales, sociológicos, psicológicos, etc.), como lo establece para el ámbito educativo la Ley Nacional de Educación 26.206.

En este marco, el texto de la Ley 26.150, establece que: *“Todos los educandos tienen derecho a recibir educación sexual integral en los establecimientos educativos públicos, de gestión estatal y privada de las jurisdicciones nacional, provincial, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y municipal”.* (Art. 1)

En definitiva, recibir ESI es un derecho más de de los/as estudiantes, que se debe garantizar y -según lo antedicho- queda clara la incumbencia y la obligación de la escuela de educar en sexualidad en los cuatro ejes que indica la Ley: el ejercicio de los derechos, el enfoque de género, el respeto por la diversidad, la valoración de la afectividad y el cuidado del cuerpo y la salud.

Por lo expuesto anteriormente, la Escuela de Educación Técnico Profesional de Nivel Medio en Producción Agropecuaria y Agroalimentaria asume la responsabilidad de garantizar los derechos a una educación sexual integral, de manera transversal, con talleres y jornadas especiales pero también con la inclusión de contenidos curriculares en diversas asignaturas.

Asimismo, la Ley de Educación Nacional 26.206 (2006) establece que se promoverá la educación ambiental en los distintos niveles de educación. Así, determina que las escuelas - en consonancia con el Ministerio de Educación de la Nación y el Consejo Federal- dispondrán las medidas necesarias: *“para proveer la educación ambiental y derecho animal en todos los niveles y modalidades del Sistema Educativo Nacional, con la finalidad de promover valores, comportamientos y actitudes que sean acordes con el ambiente equilibrado, la protección de la*



diversidad biológica y animal; que propendan a la preservación de los recursos naturales y a su utilización sostenible y que mejoren la calidad de vida de la población y progrese la relación entre humanos y animales no humanos.”

En el mismo sentido, la recientemente sancionada Ley No 27.592 (conocida como “Ley Yolanda”) tiene como objeto garantizar la formación integral en ambiente con perspectiva de desarrollo sostenible y con especial énfasis en cambio climático.

La Escuela de Educación Técnico Profesional de Nivel Medio en Producción Agropecuaria y Agroalimentaria garantiza la educación en los temas relativos a la información y cuidado del medio ambiente, de manera transversal y también incorporando contenidos específicos referidos a la problemática en la currícula de algunas asignaturas.

En el marco de la Resol.CFE nº 341/18 se incluyen contenidos transversales de robótica y procesamiento de datos, principalmente enfocados en las materias técnicas agropecuarias: uso de drones como nuevas herramientas en la agricultura y ganadería, identificación y seguimiento de animales a partir de uso de microchips y bolos intraruminales, uso de *software* para la organización y gestión agropecuaria, automatización de sistemas productivos (hidroponía, cunicultura, riego, manejo del clima del invernadero, incubación), diseño digital para presentación de trabajos digitalizados, planos.

Por último, la Escuela aborda -según establece la Res. CFE N° 256/15- la prevención de las adicciones desde un lineamiento asociado al cuidado personal y al progresivo fortalecimiento de la autonomía de los/as estudiantes. El abordaje también se propone desde una perspectiva centrada en lo colectivo, en términos de la posibilidad de discutir e interpelar las prácticas de consumo situadas en un determinado contexto y, de esta manera, contribuir a la construcción de lazos que supongan la preocupación por el otro y el desarrollo de formas de cuidado interpersonal.

En el campo de la Formación General y en distintas asignaturas se incorporan contenidos específicos asociados a diversas prácticas sociales vinculadas al consumo en contextos históricos y culturales, tratando de erradicar el prejuicio, el estereotipo, la discriminación o la estigmatización dirigidas a personas o grupos en situación de consumo problemático. Además, en forma transversal, se desarrollan actividades escolares de concientización y reflexión en las que intervienen todos/as los/as estudiantes de la Escuela.



ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

CICLO BÁSICO

Alcanza los dos primeros años de la trayectoria escolar media y se organiza en TRES (3) campos: el de Formación Ética, Ciudadana y Humanística General; el de Formación Científico-Tecnológica y el de Formación Técnico-Científica, organización que se mantendrá en el Ciclo Superior aunque con variantes que proponen una transición regulada hacia el nivel universitario.

En este sentido, mientras en el Ciclo Básico se garantiza una cobertura educativa de carácter universal, que se insinúa en una carga horaria más amplia para las materias de Formación General, se verá que esta tendencia se revierte paulatinamente a medida que el Plan de estudios va expandiendo los otros dos campos de formación, mientras el/la estudiante avanza en su trayectoria y se acerca al ingreso al nivel universitario.

El dominio del campo de la formación Técnico-específica se consolida, para primero y segundo año, dentro de un espacio curricular que comprende dos asignaturas: Tecnología y Alimentación I y II y Prácticas Agropecuarias I y II.

En el desarrollo de esta última materia, se distribuyen momentos específicos asignados a contenidos de Horticultura, Cunicultura, Sericultura, Avicultura y Vivero. La decisión pedagógica de que sea un único docente el responsable de acercar a los alumnos del Ciclo Básico a los contenidos de Prácticas Agropecuarias I, tanto del área animal como vegetal, se fundamenta en la intención de ofrecer a los/las estudiantes novatos/as un panorama amplio y abarcador de temáticas y modelos sencillos los cuales, progresivamente en el Ciclo Superior, se irán profundizando hasta lograr niveles crecientes de especificidad e intensificación, entonces sí bajo la tutela de docentes diferenciados/as por especialidades y materias.

A partir de Tecnología de Alimentos I y II, en el ciclo básico se adquieren conocimientos básicos de alimentos, nutrientes y cuidados de la salud mediante una alimentación adecuada y segura a partir del conocimiento básicos de microorganismos, toxinas, contaminantes se conocen distintas formas de elaboración, control y distribución de alimentos. También se adquieren conocimientos básicos para la creación de nuevos alimentos y de envases, relacionando conductas de preservación y cuidados del medio ambiente con una producción sustentable.



PRIMER AÑO

Asignatura	Hs./Cát. Semanales	Hs./Cát. Anuales	Hs./Reloj Anuales
Campo de Formación Ética Ciudadana y Humanística			
Educación Cívica I	02	72	48
Geografía I	03	108	72
Historia I	03	108	72
Lengua y Literatura I	05	180	120
Inglés I	03	108	72
Portugués I	02	72	48
Educación Estética I (Plástica)	02	72	48
Educación Física I	03	108	72
Campo de Formación Científico - Tecnológico			
Ciencias Biológicas I	03	108	72
Físico – Química	02	72	48
Matemática I	05	180	120
Informática I	02	72	48
Campo de Formación Técnico - Específico			
Taller de Tecnología y Alimentación I	05	180	120
Prácticas Agropecuarias I	10	360	240
CARGA HORARIA TOTAL	50	1.800	1.200



SEGUNDO AÑO

Asignatura	Hs./Cát. Semanales	Hs./Cát. Anuales	Hs./Reloj Anuales
Campo de Formación Ética Ciudadana y Humanística			
Educación Cívica II	02	72	48
Geografía II	03	108	72
Historia II	03	108	72
Lengua y Literatura II	04	144	96
Inglés II	03	108	72
Portugués II	02	72	48
Educación Estética II (Plástica)	02	72	48
Educación Física II	03	108	72
Campo de Formación Científico - Tecnológico			
Ciencias Biológicas II	02	72	48
Física I	02	72	48
Química I	02	72	48
Matemática II	05	180	120
Informática II	02	72	48
Campo de Formación Técnico - Específico			
Taller de Tecnología y Alimentación II	05	180	120
Prácticas Agropecuarias II	10	360	240
CARGA HORARIA TOTAL	50	1.800	1200



CICLO SUPERIOR

Los contenidos abordados y desarrollados en los distintos entornos formativos de las producciones pecuarias, agrícolas y agroalimentarias, sustentadas en contenidos de gestión, maquinaria e instalaciones rurales, que integran la formación técnico- específica del ciclo superior, han sido diseñados para una eficiente y correcta incorporación de saberes y competencias. Asimismo, estructuran las actividades de docentes y estudiantes en espacios que obran como entornos formativos y en los que se deben desarrollar modelos de intervención, a través de la gestión de proyectos productivos, de bienes y servicios que se referencian en las producciones agropecuarias y agroalimentarias tradicionales e innovadoras. El eslabonamiento de procesos productivos para agregar valor a la producción primaria, por medio de la transformación, información y la presentación, el uso racional de los recursos, la interacción responsable con el medio ambiente, la producción de alimentos sanos y seguros, el asociativismo, el trabajo autogestivo, el uso y la promoción de energías alternativas y la producción de bienes y servicios con una mirada prospectiva, son los ejes transversales del ciclo superior.

Se instalan de manera gradual y progresiva espacios curriculares y encuadres de trabajo que van aproximando a los y las adolescentes al perfil de estudiante de nivel superior y, en términos generales, a "entender el código universitario" para constituirse en personas cercanas a las expectativas que pretende la Universidad en todos los aspectos; es una de las decisiones adoptadas para el Ciclo Superior.

Esta perspectiva podrá verse plasmada en el plan de estudios del Ciclo Superior, a través de una serie secuenciada de decisiones metodológico-curriculares:

1. En el 3° año se diversifican las asignaturas del campo de la Formación Técnico- Específica (Pequeños Rumiantes, Forrajes, Maquinarias) además de la específica del área de agroalimentos: Tecnología de Alimentos III. A través de esta materia, los/as estudiantes conocen las distintas cadenas agroalimentarias, van comprendiendo la importancia de las buenas prácticas agrícolas y ganaderas en la obtención sustentable de alimentos inocuos, y se inician en el conocimiento de las técnicas de conservación.
2. En 4° año se incrementa el número de horas y materias de la Formación Técnico-Específica, a fin de garantizar un mayor grado de profundización y especialización en temáticas de interés para las carreras con las cuales la Escuela Agropecuaria y Agroalimentaria mantiene articulación.

También se incorporan diversas asignaturas relacionadas con la Formación Científico-Tecnológica, provenientes de: la Socioeconomía, con Economía I; la Matemática, con Matemática IV; y del campo de la Química y la Biología, con "Química biológica". Todas estas asignaturas, sin descuidar los campos disciplinares de los cuales provienen, se abordan desde la perspectiva de brindar un soporte para la formación profesional al que apunta nuestra escuela. Del mismo modo, con relación al campo de la Biología, "Anatomía y Fisiología Animal comparada" se centra en monogástricos y rumiantes, y "Botánica Agrícola" abarca la Botánica desde sus relaciones con las diversas ramas de la Agronomía.



3. En 5° y 6° año, la organización incorpora bloques de materias afines que habilitan la coexistencia de espacios curriculares con referencias comunes. En el campo de la formación Técnico-Específica existen: el Bloque de Producción Pecuaria, el Bloque de Producción Vegetal y el Bloque de Agroindustria. En el campo de la formación Científico-Tecnológico, en 5° año aparece el Bloque Gestión de la Empresa Agropecuaria, que cuenta con las asignaturas de Economía II y “Organización y Gestión”.

4. En 6° año, los bloques de Producción Animal y Producción Vegetal comparten la asignatura “Biotecnología y mejoramiento animal” y “Biotecnología y mejoramiento vegetal”, respectivamente, las cuales constituyen disciplinas del campo Científico-Tecnológico. Esta decisión curricular se fundamenta en la búsqueda de una integración de los campos de formación Científico-Tecnológico y Técnico-Específica que en 6° año se materializa en un trabajo articulado en torno a los contenidos y procedimientos de Biotecnología. En el Campo Científico-Tecnológico se incluye también el Taller de Ciencias Experimentales donde se integran campos de la Biología y la Química, en prácticas de laboratorio.



TERCER AÑO

Asignatura	Hs./Cát. Semanales	Hs./Cát. Anuales	Hs./Reloj Anuales
Campo de Formación Ética Ciudadana y Humanística			
Educación Cívica III	02	72	48
Educación para la salud	02	72	48
Geografía III	02	72	48
Historia III	02	72	48
Lengua y Literatura III	04	144	96
Inglés III	02	72	48
Portugués III	02	72	48
Educación Estética III (Música y Danzas Folclóricas)	02	72	48
Educación Física III	03	108	72
Campo de Formación Científico - Tecnológico			
Ciencias Biológicas III	03	108	72
Física II	02	72	48
Química II	02	72	48
Matemática III	05	180	120
Informática III	02	72	48
Campo de Formación Técnico - Específico			
Taller de Tecnología y Alimentación III	05	180	120
Pequeños Rumiantes	05	180	120
Forrajes	03	108	72
Introducción a la Maquinaria Agrícola	02	72	48
CARGA HORARIA TOTAL	50	1.800	1.200



CUARTO AÑO

ASIGNATURA	Hs./Cát. semanales	Hs./Cát. anuales	Hs./Relej anuales
Campo de Formación Ética Ciudadana y Humanística			
- Geografía IV	02	72	48
- Historia IV	02	72	48
- Lengua y Literatura IV	04	144	96
- Inglés IV	02	72	48
- Portugués IV	02	72	48
- Educación Física IV	02	72	48
Campo de Formación Científico - Tecnológico			
- Física III	02	72	48
- Química Biológica	02	72	48
- Matemática IV	04	144	96
- Economía I	02	72	48
- Agricultura general	02	72	48
-Anatomía y Fisiología Animal Comparadas	02	72	48
- Botánica Agrícola	02	72	48
Campo de Formación Técnico - Específico			
- Horticultura	04	144	96
- Producciones de granja	04	144	96
- Proyecto supervisado I	04	144	96
TOTAL	42	1512	1008



QUINTO AÑO

ASIGNATURA	Hs semanal	Hs./Cát. anuales	Hs./Relej anuales
Campo de Formación Ética Ciudadana y Humanística			
- Historia V	02	72	48
- Lengua y Literatura V	02	72	48
- Sociología	02	72	48
- Inglés V	02	72	48
- Portugués V	02	72	48
- Educación Física V	02	72	48
Campo de Formación Científico - Tecnológico			
- Matemática V	04	144	96
BLOQUE GESTIÓN DE LA EMPRESA AGROPECUARIA			
- Economía II	02	72	48
- Organización y Gestión	02	72	48
Campo de Formación Técnico - Específico			
BLOQUE PRODUCCIÓN PECUARIA			
- Zootecnia y producción animal	04	144	96
BLOQUE PRODUCCIÓN VEGETAL			
-Producción de cereales y oleaginosas	02	72	48
-Producción y conservación de forrajes y alimentos balanceados.	02	72	48
-Manejo y conservación de la maquinaria agrícola II	02	72	48
BLOQUE AGROINDUSTRIA			
-Alimentos de consumo humano I	06	216	144
-Fundamentos de inocuidad de Agroalimentos	02	72	48
-Taller de panificación	02	72	48
-Proyecto Supervisado II	04	144	96
TOTAL	44	1584	1056



SEXTO AÑO

ASIGNATURA	Hs semanal	Hs. anual	Hs. reloj
Campo de Formación Ética Ciudadana y Humanística			
- Filosofía	02	72	48
-Taller de escritura en inglés	02	72	48
- Educación Física VI	02	72	48
Campo de Formación Científico - Tecnológico			
- Matemática VI	02	72	48
- Taller de Cs. Experimentales	02	72	48
- Biotecnología y mejoramiento animal	02	72	48
- Biotecnología y mejoramiento vegetal	02	72	48
Campo de Formación Técnico - Específico			
BLOQUE DE PRODUCCIÓN PECUARIA II			
- Nutrición Animal	02	72	48
- Producciones Pecuarias alternativas	02	72	48
-Sanidad animal.	02	72	48
BLOQUE DE PRODUCCIÓN VEGETAL II			
- Arboricultura y fruticultura	02	72	48
- Producciones vegetales alternativas	02	72	48
- Sanidad vegetal	02	72	48
- BLOQUE AGROINDUSTRIA II			
- Alimentos de consumo humano II	06	216	144
- Legislación agraria y agroalimentaria	02	72	48
Campo de las Practicas Profesionalizantes			
BLOQUE PRACTICAS PROFESIONALIZANTES			
- Trabajo técnico económico de investigación y análisis	05	180	120
-Proyecto supervisado III	05	180	120
TOTAL	44	1584	1056