Jornada Capacitación
Tema: 6º - 7º y PP
Fin de la Trayectoria Formativa

Dirección de Educación Agraria

NUESTRA MISIÓN

La Educación Agraria tiene el desafío de contribuir al desarrollo territorial de su área de influencia y poner en valor la formación técnica de los alumnos como promotores activos del mismo

TEMAS

- 1º Presentación la Tecnicatura- Marco de Referencia
- 2º La Tecnicatura Importancia
- 3º El alumno de 7º año
- 4º Estructura curricular – vinculación con el 6º año
- 5º Las Orientaciones de la Tecnicatura Impacto- Mapeo
- 6º Una mirada a la situación actual del 7º año
- 7º Recursos
- 8º Que promueven las jornadas. La propuesta..
- 9º Necesidad de consolidar un PEI y el Proyecto de 7º
- **10º. Armado del Proyecto Institucional de 7º año.** Fases
- 11º Armado del los proyectos duplas Ejemplo.

1º Presentación la Tecnicatura- Marco de Referencia

- **Marco de referencia - Producción Agropecuaria**

1. Identificación del título

- 1.1. Sector de la actividad socio productiva: **Agropecuaria.**
- 1.2. Denominación del perfil profesional: **Producción Agropecuaria.**
- 1.3. Familia profesional: **Producción Agropecuaria.**

- 1.4. Denominación del Título de referencia: **Técnico en Producción Agropecuaria.**

- 1.5. Nivel y ámbito de la trayectoria formativa: nivel secundario de la modalidad de la **Educación Técnico Profesional.**

2. Referencial al Perfil Profesional

- 2.1. Alcance del Perfil Profesional.
- El Técnico en Producción Agropecuaria está capacitado para ……

Res. 15/08 CFE

2º La Tecnicatura Importancia

Identifica
y posiciona
la Educación Agraria
Jerarquiza la escuela
agraria

Capacitado para:

- Aplicar CONOCIMIENTOS y RESOLVER PROBLEMAS DE SU INCUMBENCIA
- Insertarse en el MEDIO SOCIO-PRODUCTIVO
- PLANIFICAR – DESARROLLAR – GESTIONAR PROYECTOS PRESTAR SERVICIOS
- DESARROLLAR PROYECTOS de Producción vegetal, animal …
- AGREGAR VALOR a la producción
- OPERAR Y MANTENER Máquinas, Equipos e Instalaciones
- APLICAR tecnologías apropiadas
- INSERTARSE en el campo laboral
- EMPRENDER por cuenta propia

3º El alumno de 7º año

Es un adolescente ..

- Está definiendo su vocación e identidad.
- Define su autonomía para la toma de decisiones
- Adquiere responsabilidades y nuevas obligaciones.

Por ello la escuela debería posibilitarle:

- Participar activamente en su trayectoria pedagógica.
- Asumir nuevas responsabilidades en el estudio, la cursada, el trabajo.
- Conectarse con el contexto socio productivo
- Generar Proyectos viables, sustentables, sostenibles.
- Orientarlo en su decisión futura

Impacto de Matricula en 7º año

Evolución de matricula final datos DEA

	1º	2º	3º	CBSA
Año 2012	**3619**	3244	2448	9311
Año 2013	3329	**3072**	2262	8663
Año 2014	3731	3385	**2553**	9669

	4º	5º	6º	7º	CSSA
Año 2012	**1914**	1308	1060		4282
Año 2013	1744	**1280**	1029	**450**	4503
Año 2014	**1956**	**1349**	**1087**	**525**	**4917**

Retención 6º a 7º 2012 a 2013	**0,42**
Retención 6º a 7º 2013 a 2014	**0,52**

Observación	
50	EESA tuvieron 7º 2013
12	EESA no tuvieron 7º 2013
57	**EESA tendrán 7º 2014**
5	**EESA no tendrán 7º 2014**
8	CEPT tuvieron 7º 2013
27	CEPT no tuvieron 7º 2013
22	**CEPT tendrán 7º 2014**
13	**CEPT no tendrán 7º 2014**

IMPACTO POBLACION ESCOLAR

Matricula final 7º 2013

EESA	427
CEPT	20
CEA	3

4. Estructura curricular de 7º año



Al 6º año alcanzamos la máxima INTEGRACIÓN CURRICULAR
En 7º se promueve la mayor VINCULACIÓN

Las Áreas reemplazan las Materias pero se sustentan en ellas

- **Producción (144 hs.)**
- **Manejo y Gestión (144 hs.)**
- **Tecnología (144 hs.)**
- **PP (288 hs.)**

Cada área responde a : Módulos Específicos y Bloques Temáticos
13 Orientaciones proponen un Proyecto Institucional Estratégico
Resolución 90/12

5. Impacto de las Orientaciones: En Escuelas y Matricula

Orientación	Escuelas		2013 Alumnos		2014 Alumnos	
	Cantidad	%	Cantidad	%	Cantidad	%
Producción de Agroalimentos	21	35,6	239	43,6	257	43,3
Administración Agraria	12	20,3	85	15,5	79	13,3
Producción de Carne	6	10,2	42	7,66	22	3,7
Producción de Granja	5	8,5	58	10,58	64	10,8
Producción de Leche	4	6,8	17	3,1	26	4,4
Prod. Hortícola y Florícola	3	5,1	43	7,85	45	7,6
Prod. de Cereales, Oleag. y C.I	3	5,1	28	5,11	57	9,6
Producción Frutícola y Forestal	2	3,4	8	1,46	8	1,35
Producciones Bajo Riego	1	1,7	12	2,19	6	1,01
Turismo Rural	1	1,7	4	0,73	3	0,5
Parques y Jardines	1	1,7	12	2,19	27	4,54
Maquinarias Agrícolas	0	0	0	0	0	0
Biotecnología vegetal						

6. Mirada al 7º año 2013

Analizando datos la realidad nos dice…

-2013 debilidad en consolidar Proyecto Institucional
debilidad en interpretar la propuesta pedagógica
deserción de alumnos en 6º año
problemas con el armado del Plan de PP

¿Dudas?

¿Aparecen dudas?

- ¿Se pone en valor la TECNICATURA ?
- ¿Se genera CONCIENTIZACION en los docentes?
- ¿Existe preocupación para mejorar la calidad educativa?
- ¿Interpretamos el rol del Técnico que formamos?
- ¿La escuela encontró los vínculos necesarios?
- ¿La comunidad ve la escuela como formadora de Técnicos?
- ¿Nos preocupamos por mejorar la formación?
- ¿Reconocemos la TRAYECTORIA el MARCO DE REFERENCIA?

PROYECTO INTEGRACIÓN-VINCULACIÓN CURRICULAR 7° AÑO

Diagnóstico: ¿qué observamos?

Lo +

-Hay inquietud por mejorar..
-Hay convicción por unificar criterios de enseñanza
-Por la formación integral
-Por formar vinculando educación y trabajo (PP)
-Por mejorar los procesos de evaluación

Lo –

-Débil acompañamiento a los docentes
-Falta de asesoramiento técnico especifico
-Falta trabajo institucional
-Poca aplicación de los documentos
-Desconocimiento de la trayectoria
-Desconocimiento del Marco Referencia
-Falta organización de recursos didácticos
-Débil a nulo seguimiento egresados

7º Recursos

- **Los docentes: Cuadro importante de docentes específicos**
- **Los documentos :**
- Res Nº 88/09, Nº 3828/09 de la D G C y E
- Disposición 10/9 y 9/10 de la DEA.
- Disposición Nº 7/12
- Prácticas Profesionalizantes de la DEA 2010
- Prácticas Profesionalizantes de la DEA 2012 y Res 1743/10 DGCyE
- comedor escolar de la DEA
- Res Nº 90/12 de la D G C y E.
- Devoluciones de las Instancias de Evaluación de calidad educativa
- El Régimen Académico Resolución Nº 587/11y ampliatoria
- Resolución 112 y Anexos
- Documento de PP y Acreditaciones DEA 2014
- **Los Vínculos** INTA, Municipios, MAA, MA, Educrea, Facultades
- **Plan de Mejoras**
- **Soportes didácticos**: Manuales y guías
- **Los Entornos Formativos** (transformaciones, usos)Metodologías didácticas

8º Que promueven las jornadas. La propuesta..

- Mejorar la **Calidad Educativa** de los futuros técnicos
- Poner en valor la TECNICATURA y sus ORIENTACIONES
- Insertar la escuela al contexto ser **Referente Protagónico** Egresados c/posibilidades reales de inserción en la ciudadanía, en el trabajo y la prosecución de estudios.
- Planificar las PP
- Aplicar conocimientos y adquirir capacidades
- Conocer el **Desempeño** de los egresados

CONSTRUIR PCI Posibles, actualizados, concretos , evaluables …

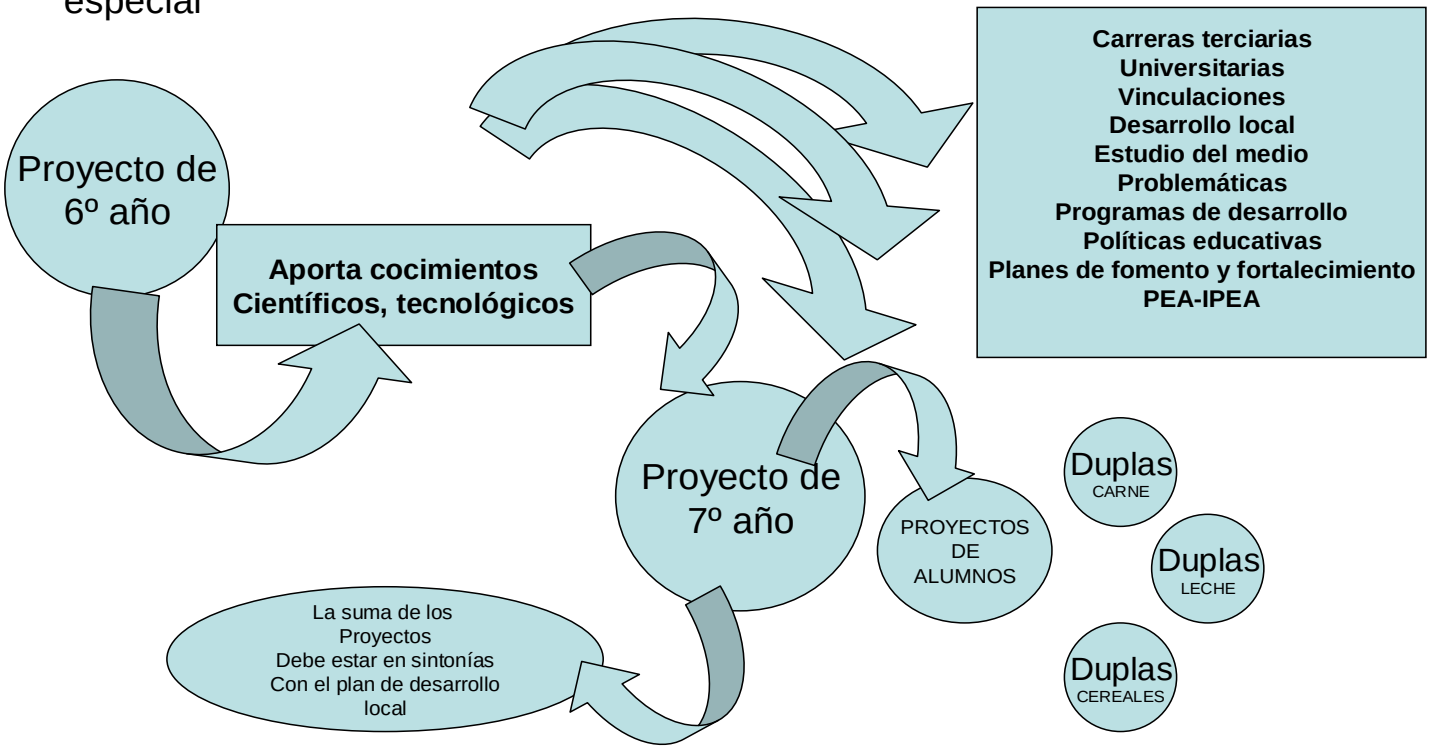
9. Necesidad de conformar el PIC de 7º año

PEI y los PIC de 6º y 7º

PEI : El 6º y 7º año

Agroalimentos:

- Se sustenta y es correlativa de la estructura curricular gral y del 6º en especial



CONSIDERACIONES PARA EL ARMADO DEL PROYECTO DE 7°

Fin de la TRAYECTORIA FORMATIVA
El PERFIL del Técnico
Referenciado con el CONTEXTO SOCIO-PRODUCTIVO

QUE INCLUYA:

- **Todos los ACTORES de la ESCUELA**
- **REFERENTES** locales.
- Considerar las **EXPECTATIVAS DE LOS ALUMNOS.**
- **IDENTIDAD REGIONAL** a la **ORIENTACIÔN SELECCIONADA.**
- Los **EJES FUNDAMENTALES** del diseño curricular.
- La **CONTINUIDAD DEL TRAYECTO** en sintonía con la orientación.
- **ORGANIZACIÓN** de los **RECURSOS DIDÂCTICOS** y determinar las necesidades.
- **USO DEL TIEMPO, MOVILIDAD, RUTINA** de los alumnos y docentes.
- **LUGARES de PRÂCTICAS** de alumnos.
- Estrategias de **ARTICULACIÔN CON ESTUDIOS SUPERIORES** y contactos con facultades.
- Los encargados de EF.
- **JORNADAS DE TRABAJO** para evaluar marcha del proyecto.
- **El SISTEMA DE EVALUACIÔN** de los alumnos y del proyecto en si.

- **La elección de los PROYECTOS DE LOS ALUMNOS visualizar las posibilidades de desarrollo sostenible de los mismo.**

¿CÓMO HACERLO...?

- Capacitando los equipos de **gestión institucional**
- Capacitando los supervisores
- Trabajando con los docentes
- Analizando y orientándose con los documentos
- Organizando el uso de recursos con eficiencia
- Elaborando proyectos institucionales posibles
- Siguiendo y acompañando los docentes
- Motivando alumnos y sus proyectos
- Evaluando con criterio alumnos y docentes
- Usando los resultados para mejorar
- Integrando el proyecto con la comunidad

Difundiendo las actividades y evaluándonos permanentemente.

Realizando ajustes con mirada profesional docente…

10º. Armado del Proyecto Institucional de 7º año. Fases

Fase Institucional trabajo de docentes → FASE DE PLANIFICACIÔN

1. Análisis de la situación educativa en cada escuela
2. Selección y definición del problema.
3. Definición de los objetivos del proyecto.
4. Justificación del proyecto.
5. Análisis de la solución
6. Planificación de las acciones (Cronograma de trabajo).

   Pensar las estrategias posibles de integración entre áreas
7. Recursos humanos, materiales y económicos.
8. Evaluaciones alumnos e institucional.
9. Redacción informe final **PCI** **COMO VAMOS A TRABAJAR DOCENTES-ALUMNOS COMO INSTRUMENTAREMOS LA INTEGRACION CURRICULAR Y LAS VINCULACIONES.**

PARA MEJORAR LA CALIDAD EDUCATIVA

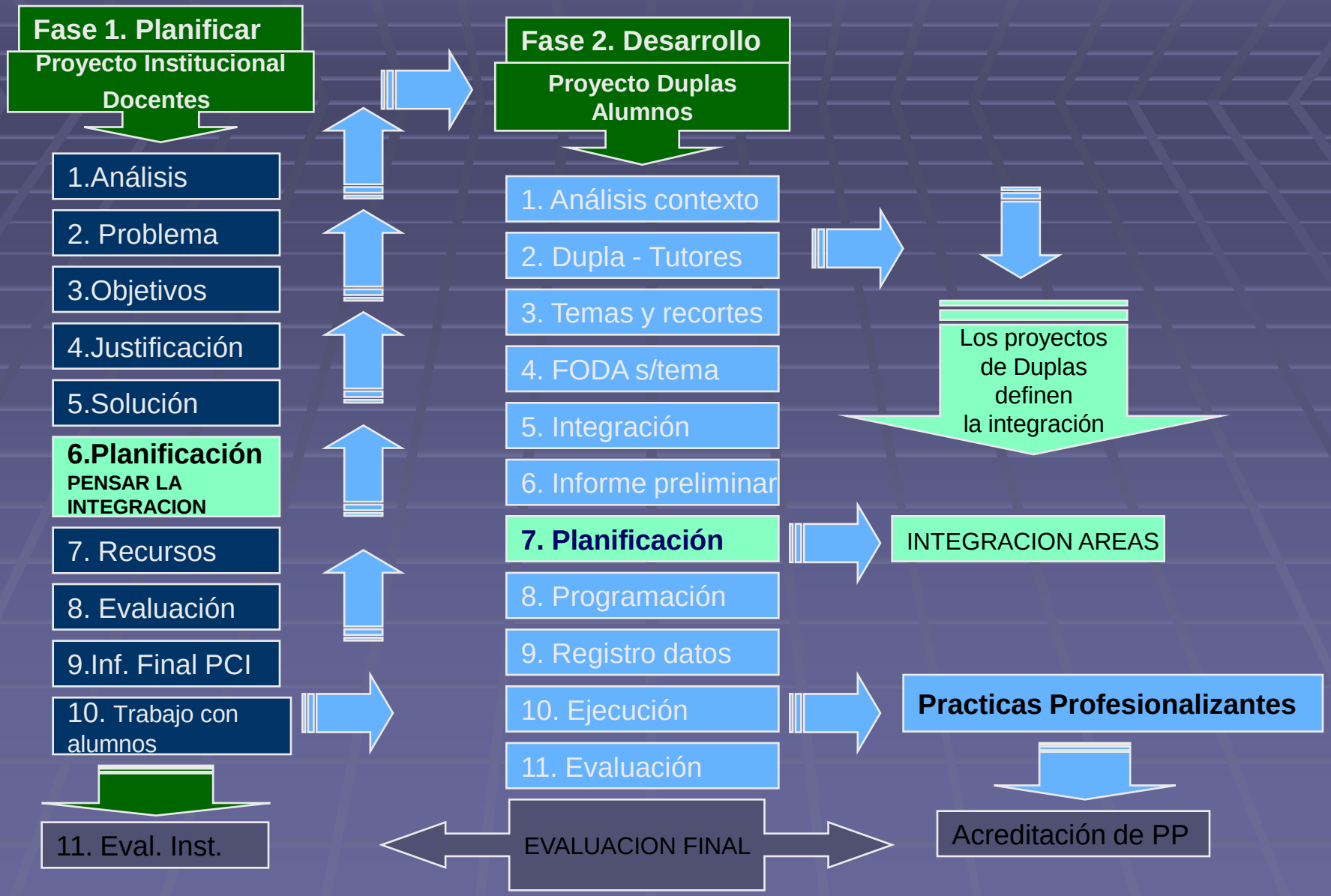
Fase Institucional trabajo con alumnos → FASE DE EJECUCIÔN

10. Trabajo con alumnos : Presentación de INFORME FINAL A LOS ALUMNOS INICIO DE LA PLANIFICACIÔN DE LOS PROYECTOS DUPLAS

Nace la INTEGRACIÔN PROPIAMENTE DICHA

11. Evaluación Institucional – Evaluación de los alumnos (calidad educativa) y del proyecto institucional. Análisis de factores positivos y negativos

1. Desarrollo de Fases Institucional y de Proyectos



1. **Análisis de la situación educativa en cada escuela**
2. **Selección y definición del problema.**

ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN EN LA ESCUELA

- **“ La escuela esta priorizando en su trabajo Institucional el 7º año” ?**
- **Analizada la situación aparece la REALIDAD..**
- Diagnostico de la situación escolar referida al proceso enseñanza aprendizaje en 7º año.

Observar:

- **Compromiso del equipo de gestión**
- **Interés de los alumnos**
- **Interés de lo profesores**
- Consolidación de proyecto institucional
- Vinculación de la escuela en su comunidad
- Relevamiento de datos, aportes
- Identificación de causas
- Análisis de consecuencias
- Concientización para resolver

- **SELECCIÓN Y DEFINICION DEL PROBLEMA**

Plantear un problema educativo es definir exactamente

- **¿qué es lo que se desea resolver?**
- **¿qué se desea solucionar ?**
- **¿en qué se desea innovar**?

MEJORAR LA CALIDAD EDUCATIVA DEL 7º AÑO Y REVALORIZAR LA ESCUELA FRENTE A SU COMUNIDAD

3. Definición de los objetivos del proyecto.
4. Justificación del proyecto.
5. Análisis de la solución

- **DEFINICIÓN OBJETIVOS**
- **Definido el problema clarificamos los objetivos**

Ahora tendremos claro hacia dónde vamos y qué es **lo que esperamos** con el proyecto.

Objetivos problemática a resolver

Importante:
Los objetivos deben ser posibles de ser medidos y evaluados al finalizar el proceso.

Objetivos Generales o del Proyecto
Mejorar la calidad del aprendizaje en 7º año
Específicos Concretar proyecto innovadores consolidando la educación y el trabajo

JUSTIFICACIÓN

Son las razones por las que se considera necesario implementar el proyecto.

- Deben describir:

La relevancia del problema y por qué debe de atenderse.

El impacto en la comunidad educativa.

La factibilidad para su implementación así como sus limitaciones

Análisis de solución:

Planteamos las **posibles soluciones** al/los problema/s.

Esto es : una proposición
un supuesto
una predicción

6. Planificación de las acciones (Cronograma de trabajo).

Analizamos la situación escolar
Determinamos problemas
Planteamos objetivos
Justificamos acciones
Propusimos soluciones
PLANIFICAMOS:

Trabajo integrado
De los docentes

Los docentes piensan y elaboran las ESTRATEGIAS DE VINCULACION-INTEGRACION QUE SURGIRAN DE LOS PROYECTOS DE LOS ALUMNOS

- **Las acciones correctivas.**
- **Organizar una propuesta de trabajo.**
- **Determinar las fases y tareas.**
- **Delimitar los plazos y quienes las realizarán.**
- **Se crea un cronograma de trabajo**

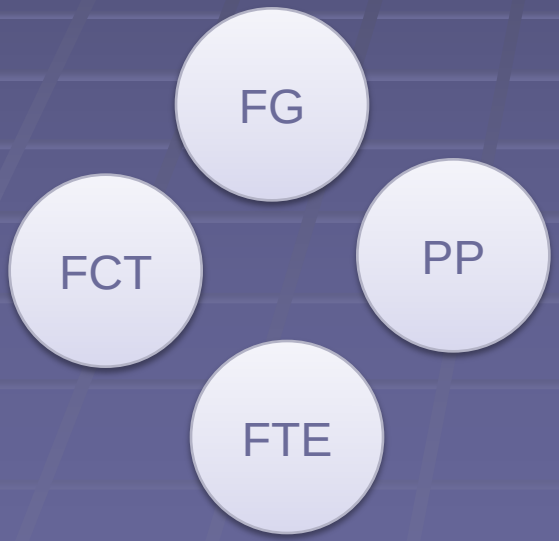


Objetivo mejorar la calidad educativa integral
de los alumnos
por medio
de la integración de AREAS Y VINCULACIONES

LA PLANIFICACIÓN REQUIERE PENSAR LA INTEGRACIÓN DE CAMPOS CON SUS MATERIAS…

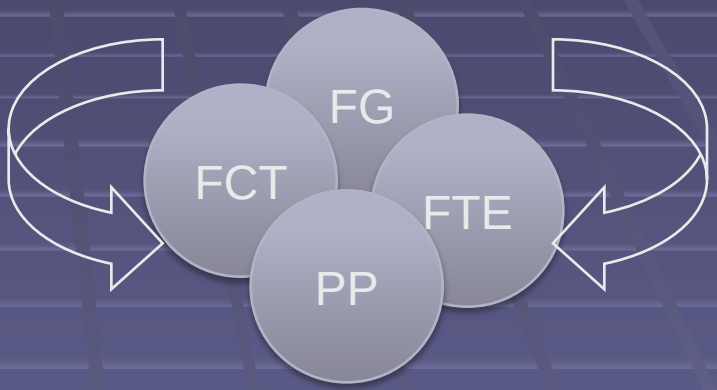
¡Esto quedo atrás!

- **Campos del saber disociados:**
- PROYECTOS DE ALUMNOS CON BAJA SUSTENTABILIDAD Y APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS



Esto acompaña la trayectoria! De 1º a 6º

•Campos del saber integrados

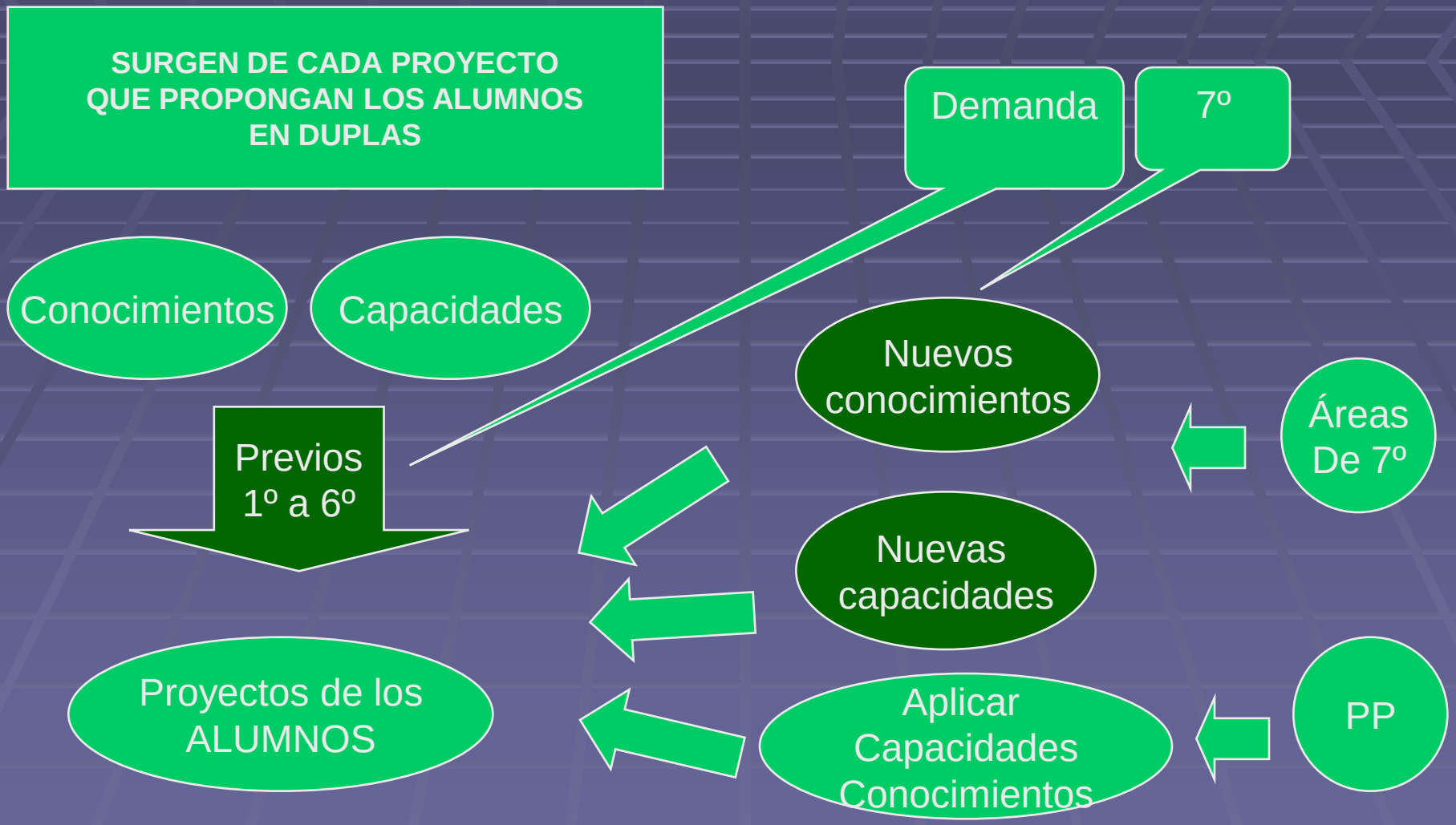


Ahora se vinculan las AREAS

- La integración se pone en evidencia en los proyectos de alumnos

VINCULACIÓN DE LAS ÁREAS

SURGEN DE CADA PROYECTO QUE PROPONGAN LOS ALUMNOS EN DUPLAS



7. Recursos humanos, materiales y económicos.

- Humanos: Participantes
  Roles
  Funciones

- Organización de recursos materiales y tecnológicos para la instrumentación del proyecto

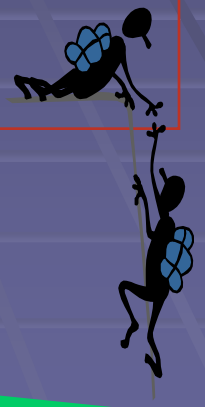
- **El (P I C) demanda:**
  - Gestión comprometida
  - Generar trabajo en equipo
  - Entender el PROBLEMA
  - Convencimiento de lo que se quiere
  - Asumir responsabilidad desde el rol
  - Definir profesores lideres
  - Generar vínculos
  - Aplicar estrategias pedagógicas
  - Poner en valor expectativas alumnos

Director

- ASUMIR LA RESPONSABILIDAD QUE EMANDA EL PROBLEMA
- ORGANIZAR EL EQUIPO de GESTION INSTITUCIONAL
- DEPARTAMENTOS – DOCENTES
- DIFUNDIR EL PROYECTO
- ORDENAR EL USO DE RECURSOS
- ESTIMULAR ALUMNOS – PADRES-
- VINCULARSE AL MEDIO
- SEGUIR EL PROYECTO (PIC) inicio a fin

Profesores

- ALTO COMPROMISO SOBRE LA PROBLEMÁTICA
- PENSAR - PLANIFICAR – ORGANIZAR – ENSEÑAR – MOTIVAR- EJECUTAR
- ACOMPAÑAR la participación de los alumnos en los PP y PP
- COORDINAR ACCIONES
- DEFINIR CONTENIDOS INTEGRADORES
- PROPONER AJUSTES Y EVALUAR



Alumnos



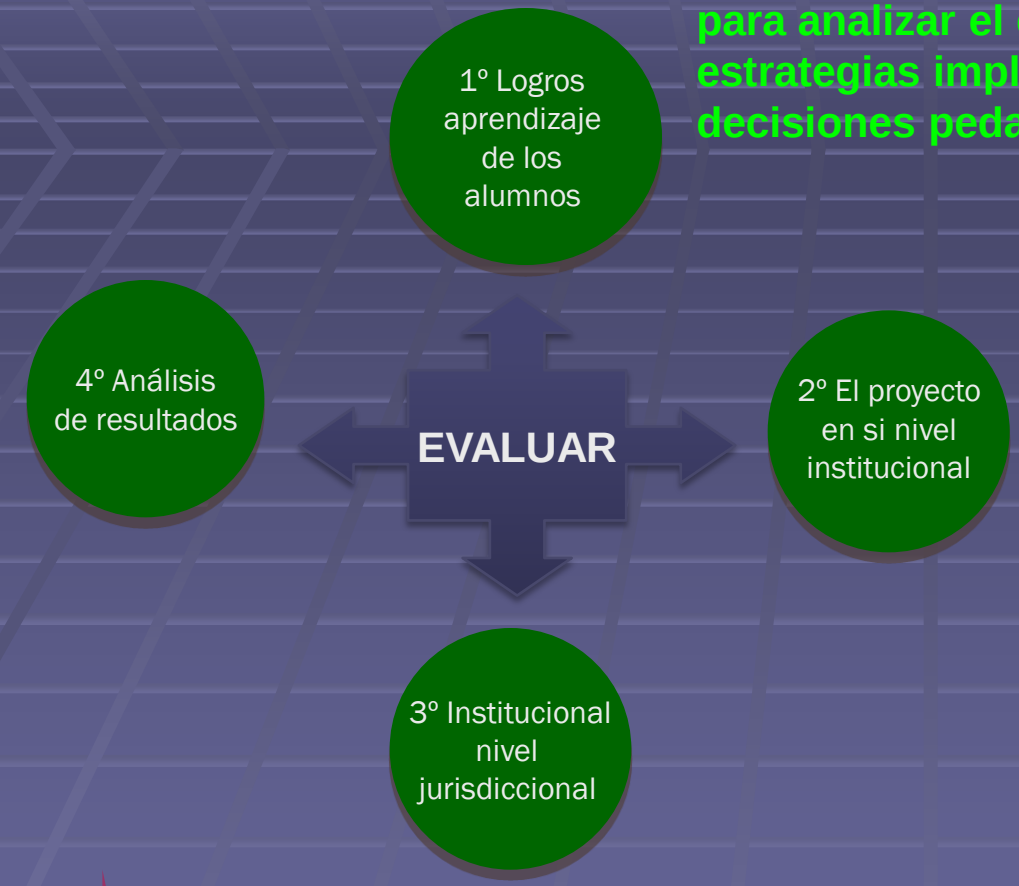


supervisión

8. Evaluaciones alumnos e institucional.

Este es el punto clave del (PIC) para analizar el efecto de las estrategias implementadas y tomar decisiones pedagógicas.

No solo los alumnos



El (PIC) debe incorporar:

Modalidades:

- hétero-evaluación (evaluación realizada por el docente),
- co-evaluación (evaluación realizada entre pares)
- la autoevaluación (evaluación realizada por el alumno sobre el propio desempeño)

Metodologías:

1. Evaluaciones inicial
- Evaluación diagnostica
- Expectativas de logros y acuerdos

2. Continua evolución y evaluación en proceso. Uso de indicadores, observación directa, registros, retroalimentación, logros alcanzados.
3. Final: Observación directa, evaluaciones escritas, presentación de proyectos, presentación de las producciones elaboradas.

El diseño pauta la evaluación en c/u de las materias, pero además el docente debe evaluar los resultados de los proyectos integrados p/duplas

9. Redacción informe final PCI.

Redactamos el INFORME FINAL DEL PCI o PIC
(paso previo de ANTES DE PRESENTAR A LOS ALUMNOS)

- **Sección preliminar.** Constituye una especie de presentación general el trabajo y comprende: título, índice o contenido general.

- **Cuerpo del informe.** Es el núcleo central en el que se desarrolla el problema y la propuesta de solución.

Contenidos:

Introducción
Planteamiento del problema
Justificación del problema
Objetivos del proyecto
Recursos
Planificación del proyecto institucional
Proyecto de alumnos y Selección de tutores
Propuesta de integración por área s/proyectos
Evaluación de los alumnos y del proyecto en si
Cronograma de actividades
Conclusiones y recomendaciones

10. Trabajo con alumnos DUPLAS y TUTORES

Cada escuela dispondrá la manera de seleccionar los alumnos en duplas

Elección de tutores- Rol del tutor

Definir los temas y recortes con los alumnos

- Los alumnos definen los temas a trabajar como PROYECTOS productivos, sociales, culturales.
- Los proyectos trataran de resolver alguna problemática
- El recorte permitirá acotar el proyecto pero no descontextualizarlo ni reducirlo a una investigación.
- Visualizara el alumnos todo el proceso productivo

Por ejemplo:

Producción de soja

Efectos en las producciones ganaderas

Consecuencias sociales

Abordara la problemática desde un proyecto productivo de soja o ganadero - los efectos y consecuencias

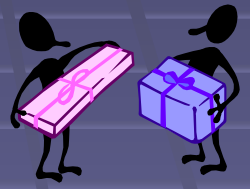
Ahora pensamos los aportes de cada área

10. Trabajo con alumnos INTEGRACION AREAS

- PRODUCCIÓN
- TECNOLOGÍA
- MANEJO Y GESTION
- PP

Intercambio docente

Cada AREA aporta al proyecto



Es la estrategia pensada para superar los problemas de enseñanza

EL PROYECTO REQUIERE DE LOS ALUMNOS

- Relevar – analizar el entorno socio-productivo
- Listar problemas y caracterizar el territorio.
- Proponer una solución estratégica.
- Pensar un proyecto
- Elegir el lugar para realizarlo.
- Contactar – relevar información precisa.
- **Elegir el Proyecto Productivo – Social - Cultural.**
- Recortar la problemática.
- Formular el proyecto respondiendo a la problemática.
- Presentar el proyecto.
- Evaluar avances del proyecto.
- Ejecutar el proyecto.
- Realizar ajustes.

10. Trabajo con alumnos INFORME PRELIMINAR

Redactar el informe preliminar de los trabajos de alumnos (síntesis del proyecto y fundamentación).

- **Por qué se eligió el proyecto y dentro de él, por qué se recortó determinada situación.**
- **Qué queremos lograr**, propuesta de objetivos, cómo impacta en la resolución del problema, motivaciones para hacerlo, con quienes lo vamos a hacer, cómo lo llevaremos adelante, actividades, tiempos, dónde.
- **Cómo vamos a integrar los conocimientos**, **demandas a las diferentes áreas. Las materias van a volver a participar….**

Debe quedar claro qué se quiere lograr con el proyecto, debe reflejar el alcance real de nuestros deseos en un lapso de tiempo determinado y asociarlo con la manera en que se revertirán los problemas/necesidades que se quieren modificar.

- **El informe preliminar debe ser tratado con los docentes, MS, JA, productor**.

10. Trabajo con alumnos INFORME FINAL DUPLA

- Consiste en REALIZAR una **propuesta** para resolver una situación determinada (de producción, de incorporación de valor, social o de otra índole)

  Preferentemente seleccionada del listado de problemas relevados en el contexto.

- Esta estrategia deberá incluir una **participación integrada** de todos los actores involucrados en el proyecto.
- Las fases son : Planificación estratégica del Proyecto y la Ejecución del mismo.

- Recordemos que el OBJETIVO es **mejorar la calidad educativa** de los alumnos en general y resolver problemas de aprendizaje determinados previamente.
- **No solo resolver un Plan Productivo o ejercitar tareas..**

11. Evaluación Institucional – Evaluación de los alumnos (calidad educativa) y del proyecto institucional.

INSTANCIA FINAL DEL PCI.. SE DESARROLLA AL FINALIZAR EL CICLO LECTIVO..

- **La evaluación Institucional es Un punto Estratégico para Mejorar**

- **Dar relevancia:**

- Considerar la aplicación de los datos generados por el uso del dispositivo de calidad
- Trabajar la Guía de indicadores de evaluación
- Evaluación de las PP y Acreditaciones
- Evaluación por materias y del proyecto desarrollado por los alumnos
- Evaluación Institucional
- Evaluación Provincial
- Análisis de datos e informe final
- Encuesta a los alumnos

- **Dar importancia a :**

- Informe de evaluadores
- Informe de observadores
- Informe de oferentes de PP
- Aportes de alumnos

Las Evaluaciones nos permitieron observar debilidades:

Comunicación, expresión y lenguaje
Desvinculación teoría práctica.
Falta de integración de conocimientos de los diferentes campos del saber
Falta de visualización de las producciones como procesos.
Débil conocimiento y contacto con el contexto local actual.
Debilidad en la aplicación de la gestión del proyecto.
Débil conceptualización de la diversificación e intensificación.
Pobre reconocimiento del uso de tecnologías apropiadas.

Evaluación de calidad 6º Institucional 2012 Versus 7º 2013

EVALUACIÔN INSTITUCIONAL 2013 7º AÑO POR ZONA						
Conocimiento contexto socio-productivo: 5 ptos	3,9	4	3	1 zona Sin datos	3,8	4,8
Proyecto: 40 ptos	**27,4**	**29,1**	**32**		**29,4**	**31,9**
Presentación: 20 ptos	16,4	15,6	18,2		17,7	18,3
Integración curricular: 25	**15,3**	**17,9**	**16,8**		**14,9**	**18,4**
Trabajo del tutor: 10 ptos	5,6	6,6	5,2		6,5	4,7
EVALUACIÔN INSTITUCIONAL 2012 7º AÑO POR ZONA						
Conocimiento contexto socio-productivo: 5 ptos	4,15	4,7	3,3	4,8	4,1	4,3
Proyecto: 40 ptos	**22,7**	**26,8**	**21,9**	27,7	**25,6**	**26,3**
Presentación: 20 ptos	16,6	15,7	17,9	17,9	17,6	16,5
Integración curricular: 25	**16,4**	**12,8**	**10,5**	**15,1**	**10,6**	**18,8**
Trabajo del tutor: 10 ptos	2,5	5,1	2,5	7	7,1	3,1

Evaluación de calidad 7º Institucional 2013

EVALUACIONES INSTITUCIONALES P/ZONAS 7º 2013						
Conocimiento contexto socio-productivo: 5 ptos	3,9	4	**3**		3,8	**4,8**
Proyecto: 40 ptos	**27,4**	29,1	32		29,4	**31,9**
Presentación: 20 ptos	16,4	**15,6**	18,2		17,7	**18,3**
Integración curricular: 25	**15,3**	17,9	16,8		14,9	**18,4**
Trabajo del tutor: 10 ptos	5,6	**6,6**	**5,2**		6,5	4,7

Observaciones: Los indicadores de Proyecto e Integración Deben mejorar estos indicadores son fundamentales en el Proceso de enseñanza aprendizaje

Evaluación Institucional: Aspectos favorecedores y obstaculizadores

Aspectos Facilitadores

- Interés de los alumnos.
- Evaluación en los EF
- Proyectos productivos posibles y algunos consolidados
- Uso de Recursos financieros
- Apertura de Instituciones y productores locales.
- Aprovechamiento de los recursos disponibles.
- Algunas de las explotaciones agropecuarias pertenecen al entorno familiar de los alumnos.
- Buena cantidad de PP conformadas

Aspectos Obstaculizadores

- Falta de PIC de 7º conformados
- Dificultad armado Plan de PP y Actas.
- Falta de capacitación de los docentes involucrados.
- Falta de tiempos docentes para el desarrollo de tutorías
- Dificultades en el seguimiento de los alumnos.
- Deficiente organización de los tiempos.

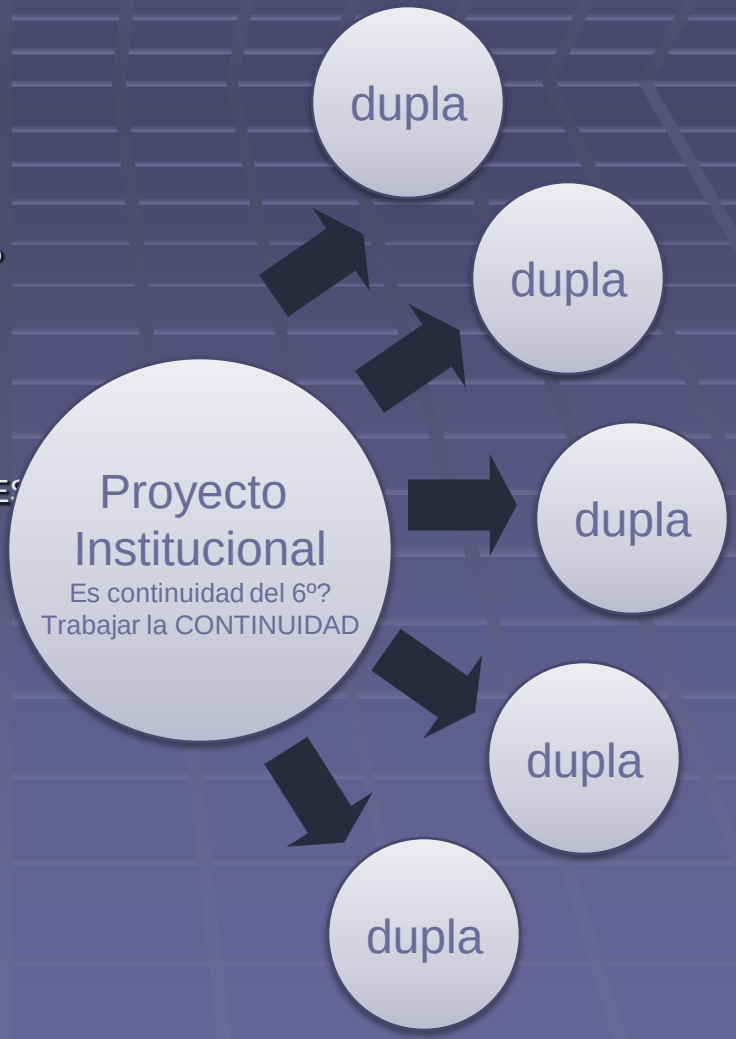
FIN

2º Parte
Ejemplo de organización de un PIC para 7º año

Orientación en:……

- **Proyecto institucional:**
  - Responsabilidad del equipo gestión y docentes 6º y 7º
  - Participación abierta
  - Reconoce la REALIDAD SOCIO-PRODUCTIVA
  - Trabajamos PROBLEMATICAS
  - Sobre ellas CONSTRUIMOS PROPUESTAS
  - Con PROYECTOS EVALUABLES PROMOCIONABLES
  - Identificamos RECURSOS y ORGANIZAMOS

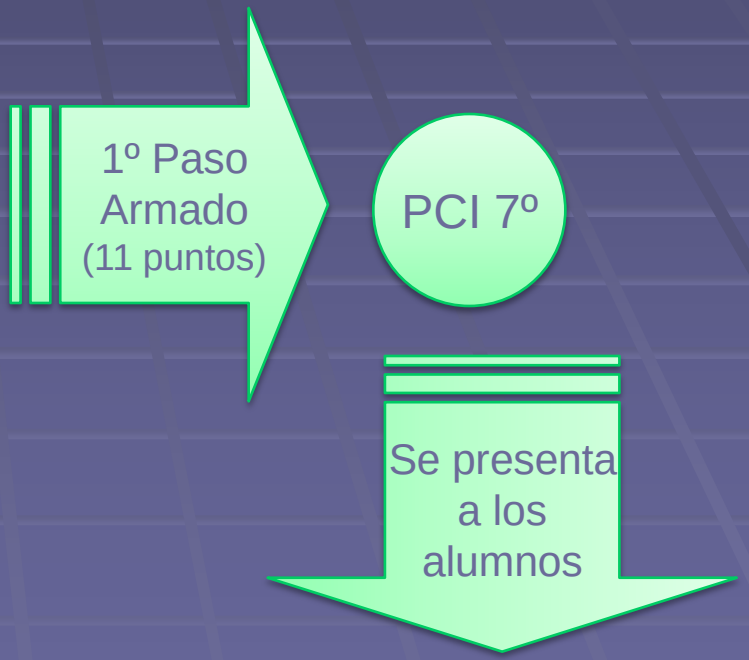
- **Proyectos alumnos:**
  - Se definen proyectos:
  - Atento a la ORIENTACION
  - A la PROBLEMÁTICA SELECCIONADA



1º Paso TRABAJO INSTITUCIONAL PROFESORES

- Escuela Agraria: Orientación: “ Producción de Agro alimentos”
- Cantidad de alumnos: 6
- El Director convoca al equipo de profesores y trata.

Conocimiento del DISEÑO-PERFIL-MARCO de REFERENCIA
Conocer la ESTRUCTURA CURRICULAR DE LA ORIENTACION
Acuerdos entre DOCENTES para PLANIFICAR INTEGRANDO
Tener presente que ingresamos al FIN DEL TRAYECTO
Análisis de las EXPECTATIVAS DE LOS ALUMNOS
Conocimiento y aplicar de los EJES TRANSVERSALES DEL DISEÑO
Conocimiento del CONTEXTO - IDENTIDAD REGIONAL AL PIC
Pensar los VINCULOS EDUCACION TRABAJO
Detectar LUGARES INTERNOS Y ESTERNOS P/ PP
Identificar y seleccionar los RECURSOS
Organizar los TIEMPOS LA RUTINA
Determinar LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACION
Considerar la ARTICULACION C/ESTUDIOS SUPERIORES
Participar en el DISEÑO DEL PIC DE 7º
Tener presente los OBJETIVOS DEL PIC
Acompañamiento y asesoramiento a los alumnos permanentemente
Evaluación Institucional
Pensar un Proyecto Educativo actualizado a la realidad de las demandas



LOS RECURSOS DIDÁCTICOS NECESARIOS

Organizar 1º el proyecto

- Ser conscientes de los requerimientos
- **No todo se encontrara afuera de la escuela**
- Poner en valor los EF
- Usar los documentos son la guía

- Los REQUERIMIENTOS deben estar en sintonía con el Proyecto Institucional
- **Muchas veces los RECURSOS Y EL EQUIPAMIENTO NO RESPONDE a la MISION DE LA ESCUELA… SE EQUIPAN SECTORES SIN PROYECCION…**
- Considerar ahora el buen uso del APOYO FINANCIERO INET 2014 PARA PRACTICAS

El proyecto institucional sus características particulares:

Horarios flexibles
Espacios flexibles
Lugares- distancias
Acuerdos
Traslados
Soporte
Pernotes virtuales
RESOLUCION : 112 Anexos y Com.

Esto será a requerimientos del Proyecto Integrador del 7º año, debe ser claramente expresado, es un trabajo INSTITUCIONAL y debe figurar en el PEI con su FUNDAMENTO PEDAGOGICO claramente redactado.

2º Paso Organización del trabajo de alumnos FASES

Fases

- 1. Contextualizar el territorio
- 2. Conformar duplas y seleccionar tutores
- 3. Definir los temas y el recorte a trabajar.
- 4. Análisis de datos del partido .Influencia de los factores Determinación de Oportunidades
- 5.Integrar las áreas y aplicar conocimientos adquiridos. Plan de PP
- 6. Realizar informe preliminar
- 7.Planificación – planteo técnico
- 8. Programación productiva y financiera
- 9. Planificar relevamiento, registro y análisis de datos
- 10. Ejecutar el proyecto
- 11. Medir los resultados. Evaluaciones parciales.

Fase 1: Contextualizar el territorio

- Todos los alumnos trabajan investigando la caracterización socio-productiva del área de influencia de la escuela .
- Recurren a conocimientos que aportaron otras Materias de la Trayectoria Formativa.
- Se trata de ANALIZAR las dimensiones

- Económica: Ejemplo: Crecimiento económico, empleo, VA
- Socio- cultural: Arraigo, desarrollo local y regional, cultura local
- Ambiental territorial: Ejemplo Cuidado del medio ambiente.
- Institucional: Ejemplo Modelo productivo local

- LOGRAR QUE EL ALUMNOS IDENTIFIQUE DÔNDE Y COMO ES LA SITUACION LOCAL

- QUE DESDE LA CARACTERIZACIÔN IMAGINE ESENARIOS FUTUROS..

- ESTE ES EL PUNTO DE PARTIDA PARA PENSAR SU PROYECTO

Fase 2: Conformar duplas, seleccionar tutores
Fase 3: Definir temas y recortes

Las duplas se conforman a criterio de los alumnos según sus expectativas

Eligen el tutor un profesor de la FTE ?

- **Orientación: Producción de Agroalimentos**
- **Cantidad de alumnos 6 conforman 3 duplas**

- **Temas:** Cadena agroalimentaria de la carne vacuna
  Cadena agroalimentaria de los cereales
  Cadena agroalimentaria de la miel

- **Recortes:** Engorde diversificado de terneros
  Elaboración de panificados caseros
  Apiario con valor agregado

- Nombre de los proyectos: ..

Los alumnos ya han INVESTIGADO EL MEDIO
Pero definido el tema **INVESTIGARÂN MÂS EXAUTIVAMENTE**

Fase 4: Análisis de datos del partido

Determinación de FODA de las características relacionadas con sus proyectos
Ejemplo: En ganadería

Los datos indican

- Buena producción de terneros. Se destetan y venden fuera del partido
- No hay agregado de valor
- No hay diversificación
- Se acentúan en terneros machos
- La carne de consumo ingresa de otras zonas
- Dejamos de producir por lo menos 150 Kg. por animal

La venta va a sistemas de engorde intensivo y tradicional.

- Este sistema exporta valores importantes de minerales del suelo.
- Se pierde la oportunidad de incorporar hs. de trabajo a la cadena agroalimentaria.
- Se desprecian importantes ingresos económicos al partido y limitan otras actividades suplementarias (transporte, industrias de alimentos balanceados, uso de materia prima como granos, subproductos, comercios, veterinarias).

Se deja de lado dar más valor a la carne en salas de faena o frigoríficos locales.

- Los alumnos investigan las pérdidas de oportunidad de generar más carne en origen, las perdidas de puestos de trabajo, de beneficios de oportunidad, de identificación de producto, de oportunidades de ampliar la cadena agroalimentaria en origen, de beneficios colaterales a esta producción entre otros.

Influencia de los factores

Negativos:

- Disminución de cabezas faenadas en frigoríficos, baja de 4000 aproximadamente a 2000 cabezas actuales.
- Prosperan engordes a corral, feed lot, venden en pie y afuera del partido.
- Regresa la carne faenada, el valor agregado se hace fuera del partido.
- El precio del ternero vs. el precio del novillo no ayudan para estimular más aun la recría.
- Faltan herramientas y máquinas para hacer reservas forrajeras (bolsas de planta picada entera). Faltan contratistas.
- El destino de las tierras más fértiles es para la agricultura que se expande a tierras históricamente ocupadas por la ganadería que se desplaza a los bajos.
- Aumenta la carga por ha., pero bajan los índices de preñez y destete.
- Resulta difícil encontrar el punto de equilibrio entre la carga animal y los buenos índices.
- **Resulta difícil encontrar el modelo productivo ideal en estos escenarios.**
- Es importante la falta de canales de comercialización deseables.
- Es problemática la mecánica de manejo del frigorífico. Difícil lograr competitividad (costo al gancho, completar faena en otros frigoríficos).
- Los frigoríficos grandes ponen en riesgo el frigorífico local.
- Precio de la agricultura favorable, atenta contra la ganadería.
- Se van muchos terneros al destete con peso límite de 200 Kg.
- Hay casos irreversibles de pérdidas de stock ganadero. No hay política de ayuda para recomponer rodeos.
- Faltan agroindustrias afines.
- Débiles políticas de estímulo.
- **Falta más asesoramiento al pequeño productor para incorporar estrategias.**
- Falta de ayuda y/o acompañamiento para gestionar.
- **Falta de motivación de la juventud, incluso los que estudian a nivel secundario y terciario para emprender.**

Influencia de los factores

Influencia de los factores Positivos:

Lo que se produce en kg. carne en feed-lot es equivalente al consumo anual de la población. Pero se compra la carne, no se usa la producida.

- Aumenta la recría, se producen más kg. a campo.
- Se suplementa con granos producidos en los campos.
- Se intenta recuperar los vientres perdidos en las crisis, cuesta pero hay conciencia.
- Se aplica tecnología paulatinamente en toda la cadena.
- Se usa la bolsa como recurso, se almacena grano húmedo de maíz.
- La pérdida de cabezas se compensa con más kg. por cabeza.
- La carga instantánea por hectárea ha subido, está en 0,87 (aunque el porcentaje ternero por vaca es de 0,68) equivalentes VC por ha.
- Se mira la producción de la oferta forrajera. Se incorporan tecnologías, genética vegetal, materiales con más productividad (sorgos forrajeros y maíces).
- **Hay predisposición de los productores por un cambio.**
- Hay intensiones de trabajar el asociativismo.
- Se piensa que la agricultura ya llegó a una presión límite de la ganadería.
- Se está estimulando la ganadería con los precios actuales del ternero.
- Se observa aumento de terneras para reposición.
- El arrendamiento a precios exagerados (por la agricultura) ayudaron a subsistir a algunos pequeños ganaderos.
- El INTA menciona que la única zona con posibilidades de aumentar la carga y los índices es la Cuenca del Río Salado.
- El curso del INTA en gestión de emprendimientos ganaderos.
- **Expectativas de jóvenes para emprender**
- **Existen algunas líneas de ayuda financiera y cursos de emprendedorismo**

Determinación de oportunidades

Desde la Educación Agraria se puede:

- En la formación de técnicos participar en este escenario, con espíritu emprendedor.
- Capacitar en temas puntuales “gestión, manejo”.
- La escuela es un lugar estratégico de ayuda para los pequeños productores ganaderos.
- Desarrollar prácticas, experiencias en ganadería. Sistemas recría, ofertas forrajeras, aplicación tecnológica, alternativas de comercialización.
- Difundir sistemas posibles de asociación.
- Asesorar.
- Convocar a encuentros, reuniones de trabajo con productores y referentes.

Del Municipio se requiere:

- Mejorar la seguridad.
- Mejorar los caminos.
- Alternativas de fomento.
- Pensar modelos de producción local.
- Identificación de productos en valor de origen.
- Usar el valor cultural y estratégico del partido.
- Visión de donde se quiere ubicar el partido con sus producciones.

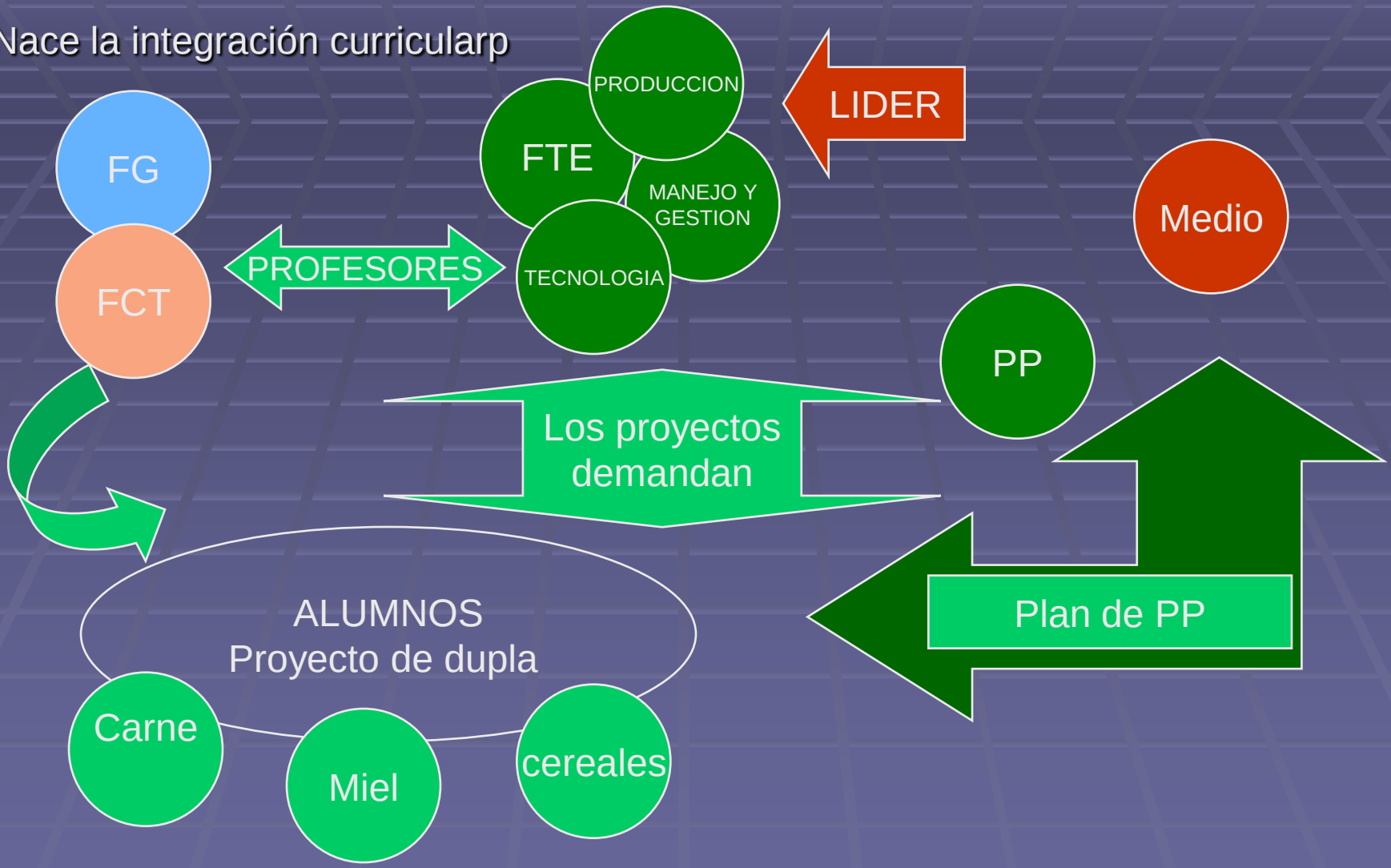
Del INTA se le solicita:

- Acompañar el desafío de incorporar Kg. a los terneros.
- Acompañar la aplicación de tecnología (para forrajes, para reservas, para manejo y sanidad, genética).
- Continuar con cursos en capacitación sobre gestión.

De los alumnos.

Fase 5: Integrar Áreas y Plan de PP

- Nace la integración curricularp



Fase 5: Las Áreas sus aportes

- Las áreas aportan conocimientos específicos a la tecnicatura.
- Las áreas tienen su estructura curricular s/orientación.
- Cada área aportara a los diferentes proyectos de alumnos.

Estructura curricular de la Or. Prod. De Agroalimentos

Orientación agroalimentos	Cadenas agroalimentarias						
Ejes	Bloques	carne	leche	Frutas y hortalizas	Cereales	Oleaginosas Y cultivos industriales	Otras Huevos miel
Producción	Importancia histórica Valor como alimento Producción (sistemas) Zonas de producción . Análisis del contexto						
Manejo y gestión	Importancia económica Comercios y mercados Consumo. Legislaciones . Seguridad	PROYECTO PRODUCTIVO (Planificación y ejecución)					
Tecnología	Aspectos tecnológicos (conservación alimentos,.) Valor agregado Tecnología del proceso						
PP PEAET	Análisis de problemáticas del contexto socio-productivo Desarrollo del proyecto en situaciones reales de trabajo						

Los alumnos aprenden todas las cadenas y eligen un tema para su Proyecto

Fase 5: Los proyectos demandan a las áreas conocimientos y capacidades

Ejemplo proyectos: En Carne bovina, Miel y Cereales

- Área producción **Aplica conocimientos de las materias de producción vegetal y animal**
  - Importancia histórica , Valor alimenticio
  - **Sistemas de producción 1º eslabón de la cadena**
  - Zonas productivas
  - Análisis del contexto
- Manejo y gestión **Aplica conocimientos de Micro-Macro y econometría (matemática y estadística).**
  - Importancia económica
  - **Comercio de la hacienda, miel y cereales 2º eslabón de la cadena**
  - Consumo
  - Proyecto de producción : Planificación
    - Desarrollo ejecución del proyecto de los alumnos

AQUÍ NACE EL PROYECTO DUPLAS

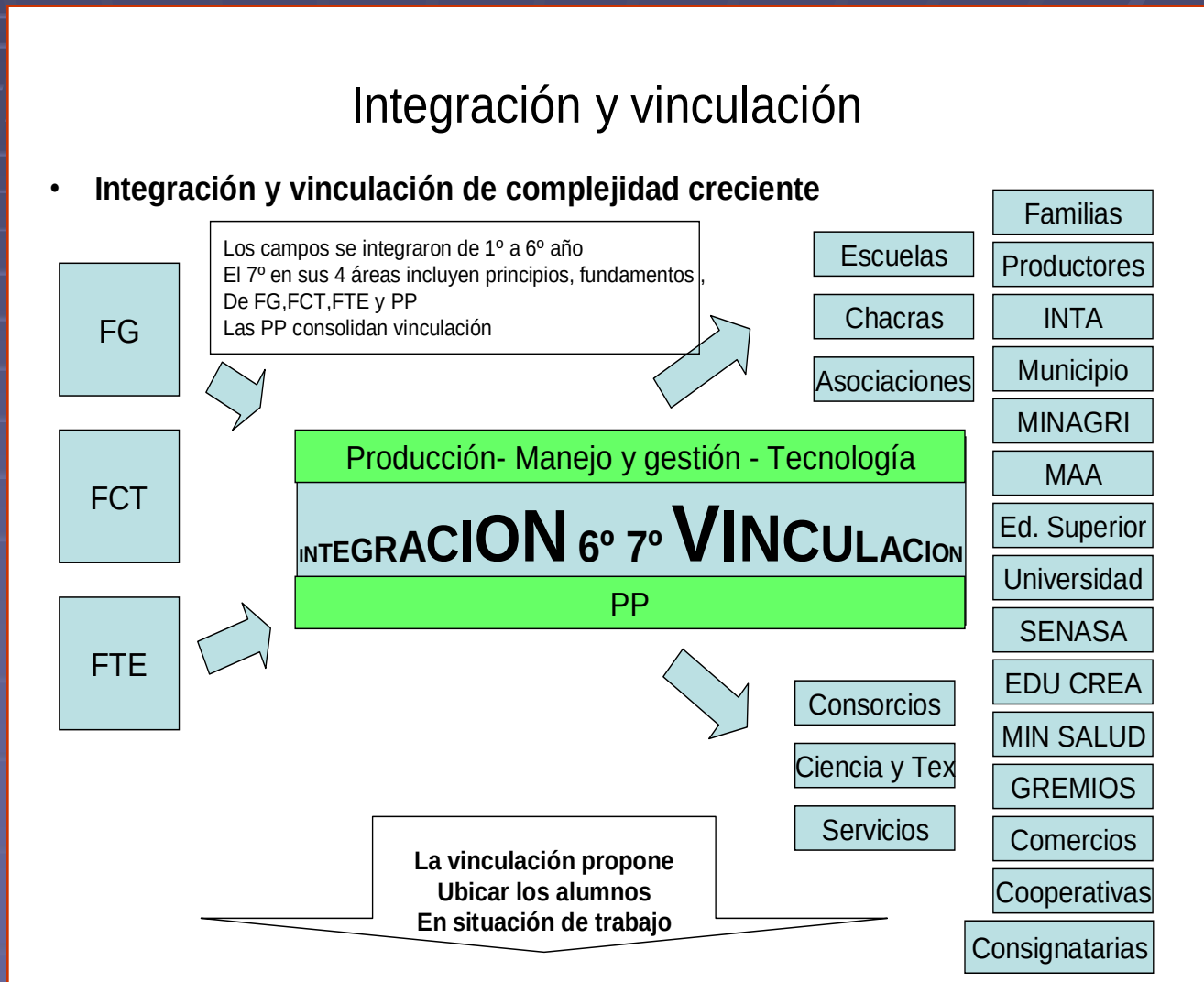
- Tecnología **Aplica conocimientos de tecnologías de industrialización, informática , biotecnología**
  - Aspectos tecnológicos de la industria de la carne, miel y cereales
  - Valor agregado a la carne, miel y cereales .
  - **Tecnología de los procesos (industria, salas) 3º eslabón de la cadena**
    - Control de procesos
  - **Comercialización carne procesada 4º eslabón de la cadena**
  - **Consumo 5º eslabón de la cadena**
- PP **Plan de PP (Formatos Internos y externos)**

Fase 5: Los proyectos demandan Integración y vínculos

- **Esta mecánica de trabajo**
- Demanda diferentes lugares internos y externos a la escuela.
- Se definirán según el proyecto, las demandas de los alumnos, las posibilidades de concurrencia:

- EF de la escuela
- Chacras particulares
- Estaciones experimentales INTA, MAA, otras
- Escuelas Agropecuarias en general
- Campos particulares, de familias de alumnos.
- Instituciones
- Laboratorios privados y oficiales
- Empresas agropecuarias o de prestación de servicios
- Comercios
- Salas de elaboración de alimentos
- Plantas de alimentos
- Talleres especializados
- Institutos de Educación Superior
- Facultades

ES NECESARIO INCORPORAR TODO AL PIC..



Fase 5: Las PP antesala de las incumbencias laborales

- Organizadas para cumplir con los requerimientos del perfil
- Para consolidar conocimientos y practicas en lugares de trabajo real.
- Para adquirir incumbencias laborales del mañana y del ejercicio profesional (competencias)

Son actividades programadas para los alumnos que requieren:

- Un plan anual
- Vinculando áreas - Cada área hace sus aportes
- Se relacionan con los proyectos productivos de los alumnos
- A su vez responden a la orientación

Las PP demandan TRABAJO INSTITUCIONAL
Pensar la formación mirando el campo laboral profesional

Fase 5: Las PP sus características

- **Espacios curriculares obligatorios y evaluables.**
- **Integran todos los campos del saber**
- **Ponen a los alumnos en real situación de trabajo**
- **Existen diferentes formatos**

Deben ser:

- Pertinentes al contexto socio-productivo y responder a sus problemáticas.
- Estar relacionadas con el programa de desarrollo local.
- Responder al perfil

Oportunidad para :

- **Trabajar estrategias de diversificación y agregado de valor a las producciones**
- **Conocer las políticas de desarrollo y utilizar planes de fomentos.**
- **Generar una actitud emprendedora, ser responsables en el trabajo.**
- **Adquirir capacidad de planificar y gestionar todo el proceso productivo.**
- **Organizarse en grupos y trabajar el asociativismo y la autogestión.**
- **Vincular los alumnos con pares, asesores, profesionales, productores, referentes**

Los alumnos por medio de las PP tienen la oportunidad de desarrollar proyectos viables y sustentables.

Las PP: Plan de PP

Para ARMAR EL PLAN DE PP hay que ENTENDER ??

1º Entender el concepto de PP :

- De que se trata?
- Para que?
- Sus objetivos?
- Las Normas ?
- La rutina?

2º Analizar

- El DISEÑO CURRICULAR Resolución 3828/09
- La Resolución 90 /13 de Orientaciones
- Resolución 112/13, anexos y Comunicación Conjunta Nº 1

3º Pensar las PP requeridas BÂSICAS de la Tecnicatura y las ESPECÎFICAS de la Orientación.

4º Analizar las PP requeridas por c/u de los PROYECTOS DE LOS ALUMNOS



Surgen ahora las PP posibles.

SEGUIR DOC APOYO (Orientaciones p/conformar el listado de PP y acreditación)

Posibles PP

- Ejemplo de PP – Prácticas complementarias

- **Practicas Profesionalizantes:**

Nominación de la PP

1.Planificación del proyecto productivo

2.Desarrollo del proyecto

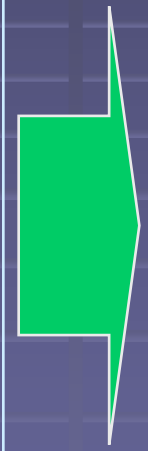
3.Agregado de valor a la producción

4.Control de calidad y Seg. Alimentaria y BPM

5. Comercialización de la producción

6. Legislación y Seguridad laboral.

- **Son futuras COMPETENCIAS LABORALES del campo ocupacional**



- **Prácticas requeridas :**

- **Prácticas simples y complejas** que se reúnen p/ conformar la PP

- **Área de apoyo:** Área que participa mas activamente en la PP.

- VER DOCUMENTO DEA 2013 s/PP y Acreditaciones

Los proyectos demandan PP

- Una escuela con orientación en Agroalimentos.
- Hay 4 duplas
- Hay demanda de PP s/perfil (marco referencia y propias de la orientación)



Fase 5: Armado del Plan de PP

Lo planifica cada escuela pero sujetas al Perfil, Diseño, PEI al PIC de 7º y a las Orientaciones.

Responden a los PROYECTOS DE LOS ALUMNOS

Pasos :

- **Conforma planillas Comunicación Nº 1**
- **Plan de practicas profesionalizantes**
- Aquí se mencionan y describen brevemente cada una de ellas.
- Pensar que la organización de las PP conforman los PIC de 6º y 7º

Relacionadas con :

- los proyectos productivos de duplas
- Con el contexto socio-productivo

Documentación soporte de PP
Resolución 112/13 anexos y Comunicación Nº 1
Disposición Nº 7/12
Resolución 90/12
Doc. DEA orientaciones 2012
Doc. s/PP DEA 2013
Disposición Conjunta 1/13

LAS METODOLOGÍAS DE TRABAJO

- En 7º año debe predominar:

- Reuniones c/alumnos p/ organizar el trabajo
- Trabajos de investigación búsqueda información
- Planificación y gestión
- Contactos vinculación con referentes
- Trabajo autónomo en proyectos internos/externos
- Interacción entre profesores permanente
- Cumplir el PP Plan de Practicas
- Análisis de resultados
- Evaluación y autoevaluación

Se aplican

Emprendimientos familiares sustentables
De incorporación de valor con identidad regional.
De asociativismo
De mejora de técnicas agronómicas
Sobre aplicación de tecnologías apropiadas y uso de energías alternativas
Emprendedorismo : pequeñas empresas de alumnos
Construcción de herramientas y maquinas
Informatización aplicada
Mejoramiento animal
Uso de energías alternativas entre otros..

Fase 5: Institucionalización de las PP

- Incorporarlas a los PIC de 6º y 7º año
- Al Proyecto Institucional PEI

- Además de cumplir con autorización previa según Res 112/13 y anexos y comunicación Nº 1
- Cubiertas por seguro Provincia Seguros Póliza Nº 67298 vigencia 31/12/13 al 31/12/14 también personal docente y no docente

Fase 6: Informe preliminar

- **Redactar el informe preliminar** (síntesis del proyecto y fundamentación). Por qué se eligió el proyecto y dentro de él, por qué se recortó determinada situación.
- **Qué queremos lograr**, propuesta de objetivos, cómo impacta en la resolución del problema, motivaciones para hacerlo, con quienes lo vamos a hacer, cómo lo llevaremos adelante, actividades, tiempos, dónde.
- **Cómo vamos a integrar** los conocimientos, demandas a las diferentes áreas.
- **Presentar la idea de trabajo a los participantes**, docentes, MS, JA, productor.

La propuesta consiste en desarrollar PROYECTOS PRODUCTIVOS:

En carne…

En miel…

En panificados…

Fase 7: Planificación-planteo técnico

Plantear el problema seleccionado: **“ Nulo valor agregado a la miel”**

Formular el proyecto proponiendo la resolución del problema. El proyecto propicia producir miel y dar valor agregado.

Desarrollar el proyecto. Idea…

Análisis técnico de Desarrollo de un apiario y agregar valor diferencial (por certificación de origen).

Se propone Conformar un grupo de trabajo..UN EMPRENDIMIENTO COMPARTIDO

Trabajo de integración de las 4 AREAS El proyecto demanda trabajo desde cada una de las áreas.

Trabajo de contacto a diferentes Instituciones: Cooperativa Productores, Secretaria Empleo (Ministerio de Desarrollo Social), INTA, Grupos de Cambio Rural, MAA (Apiario Pedro Bover, Granja), Minagri.

Planteo Técnico del Proyecto

Fase 8: Programación productiva y financiera

- Caracterizar productiva y financieramente.
- Análisis de costos y beneficios.
- Resolver problemas Económicos: Que producir?, Cuando? Cuanto? Para quien?.

Determinación de recursos necesarios

- Humanos profesores, otros docentes
- Asistencia técnica
- Materiales existentes o que es necesario adquirir
- Referentes de instituciones gubernamentales y no gubernamentales
- Lugar de realización posible del proyecto y sus responsables
- Recursos económicos.

- **Aplicar conocimientos de las Materia Organización y Gestión (4º,5º), Gestión de Proyectos (6º) y Manejo y Gestión (7º)**

Fase 9: Registro y análisis de datos

Antes, durante y después…

- Elaborar instrumentos para la recolección de información. Características del lugar, descripción. Planos, croquis.
- Recorrida del lugar donde desarrollará el proyecto, relevamiento de datos.
- Observar y analizar las actividades relevadas.
- Investigar bibliografía. Investigar datos. Otras fuentes
- Consensuar la selección del recorte del problema
- Analizar datos, aplicar recursos informáticos, calcular.
- Planificar ajustes, correcciones.

Fase 10: Ejecutar el proyecto

El proyecto, los proyectos de los alumnos se deben desarrollar tal cual se planificaron.

Es EL PROYECTO INSTITUCIONAL y LOS PROYECTOS DE ALUMNOS

- Ejecutar el proyecto planteado en el lugar definido a tal efecto, teniendo en cuenta la organización necesaria y requerida por las normas vigentes de contratos, actas, según las resoluciones antes mencionadas.
- Cumplir la Planificación y Programación: Objetivos. Métodos. Modelos Alternativas. Planes y programas
- Cumplir la Programación productiva y financiera.
- Manejar los imprevistos

Fase 11: Medir y evaluar resultados

- Considerar en el proyecto la metodología de evaluación de las diferentes instancias.
- Las evaluaciones de los alumnos están determinadas por la Res. Nº 587/11 y Res. Nº 1480/11. Según el régimen académico.
- Y las evaluaciones de calidad educativa a nivel institucional por el dispositivo de evaluación que implementa la DEA.

  - Aplicar la tabla de INDICADORES de evaluación-

Analizar los aspectos que facilitaron y obstaculizaron el proyecto:

- Identificar y enunciar los aspectos contextuales, institucionales, grupales, económico-financieros, etc. que contribuyeron al desarrollo del proyecto o que dificultaron su realización (o que se anticiparon como facilitadores u obstaculizadores para el futuro desarrollo del proyecto).

PP en 7º año 2013

DATOS ESCUELAS con 7º (2013)						
Zona	Escuela	Pedido de PP	Aprueban	PPE	PPEx	PP i
I	12	12	8	8	7	12
II	14	14	11	11	8	12
III	7	7	7	7	2	6
IV	10	10	6	10	2	9
V	7	7	5	6	2	7
VI	11	11	3	5	6	11
Total	**61**	**61**	40	**47**	**27**	**57**

Nota: 4 escuelas no informaron sobre PPI

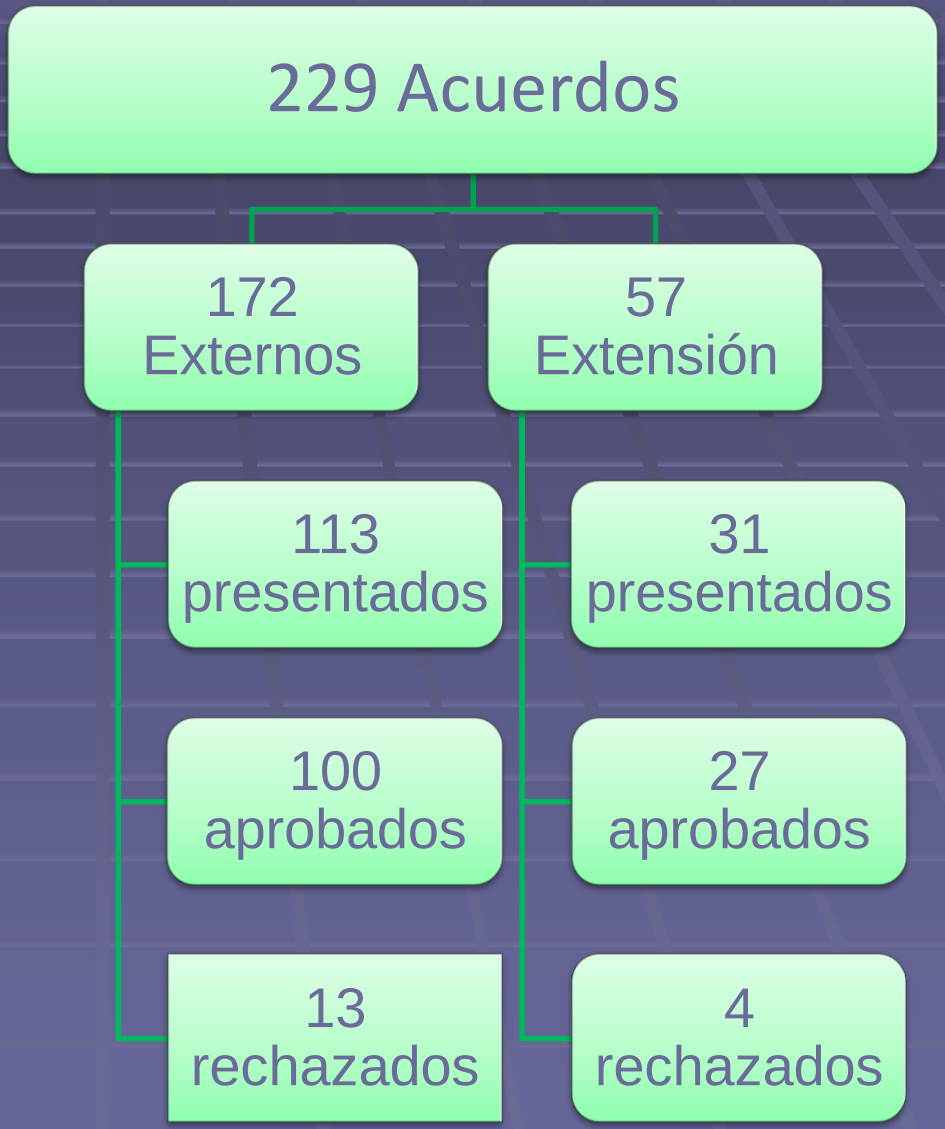
Sobre 61 escuelas 40 aprobaron PP en 65,6 %

Como participaron los alumnos de 7º en PP 2013

ALUMNOS				
ZONA	PPE	PEX	PTI	TOTAL
1	81	87	129	129
2	86	66	88	95
3	25	6	23	25
4	52	11	44	52
5	48	24	52	52
6	56	79	109	109
TOTAL	348	273	445	462

Nota: Participaron de PP 462 alumnos
75,3 % en PPE
59,1 % en PPex
96,3 % en PPi

Teniendo en cuenta las Prácticas en sus diferentes formatos…



Lugares más demandados en la vinculación Educación - Trabajo

Para PP formato Externas	
Asociaciones y cooperativas	15,9%
Estaciones experimentales y chacras	1,84%
Industria de carne	6,75%
Industria de leche	5,52%
Panificadoras	12,2%
Industria de dulces	12,2%
Industria molinera	3,68%
INTI	0,6%
INTA	3,68%
Establecimientos producción rural	35,5%
Maquinarias	2,45%
Prestatarias de servicios	20,24%
Otros (Facultades, SENASA)	1,22%

Para PP en formato Extensión	
Establ. Rurales	6%
Facultades	9%
Municipios	15%
Experimentales	21,2%
Escuelas	42,4%
Servicios	6,4%

PARA PTI (ENTORNOS FORMATIVOS)

Los entornos concurridos fueron:

- **De producción propiamente dicha: 60%**

  - Línea vegetal: hortalizas, frutas, forrajes, cereales, oleaginosas, cultivos industriales.

  - Línea animal: conejos, abejas, aves, cerdos, ganadería de carne, leche.

  - Línea de apoyo a la producción: laboratorio de agua, suelo, semillas, carne, leche, miel y agro meteorológicos, herramientas y maquinarias.

- **De cadena de valor: 35%**

  - Línea de lácteos y cárnicos, dulces, harinas y aceites, balanceados.

- **De gestión: 5%**

Hasta aquí..

- Una mirada a la Educación Agraria
- A las propuestas educativas
- A la búsqueda de Criterios comunes
- A fortalecer lo que hacemos bien
- A diagnosticar la Realidad en cada Escuela
- A consolidar los PIC con la Inclusión de la Estrategia Pedagógica de Integración curricular y vinculación.
- En fortalecer los métodos de Evaluación de Calidad como instrumento de observación de la Calidad Educativa.
- **Porque no en Insistir en consolidar nuestra Especificidad**

CADENAS AGROALIMENTARIAS EN LA EDUCACION AGRARIA
UN DESAFIO DE AGREGADO DE VALOR EN ORIGEN

EJES DE TRABAJO

PRODUCCION

MATERIA PRIMA
LOS ALIMENTOS
PRODUCCIONES FAMILIARES
VALOR AGREGADO EN ORIGEN
PRODUCCIONES REGIONALES

MANEJO Y GESTION

PROYECTO PRODUCTIVO
PLANIFICACION DE LA PRODUCCION
COMERCIALIZACION
LEGISLACION Y SEGURIDAD LABORAL
ANALISIS DE GESTION

TECNOLOGIA

AGREGADO DE VALOR A LA MP
CONSERVACION
TECNOLOGIA : ELABORACIONES
CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BPM

ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL: CARNE, LECHE, HUEVOS, MIEL

ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL: FRUTAS Y HORTALIZAS, CEREALES Y OLEAGINOSAS

Dolores: Sala de dulces

El Trigo: Caseritos

Establecimiento 30 octubre

Entornos Formativos

PRACTICAS PROFESIONALIZANTES

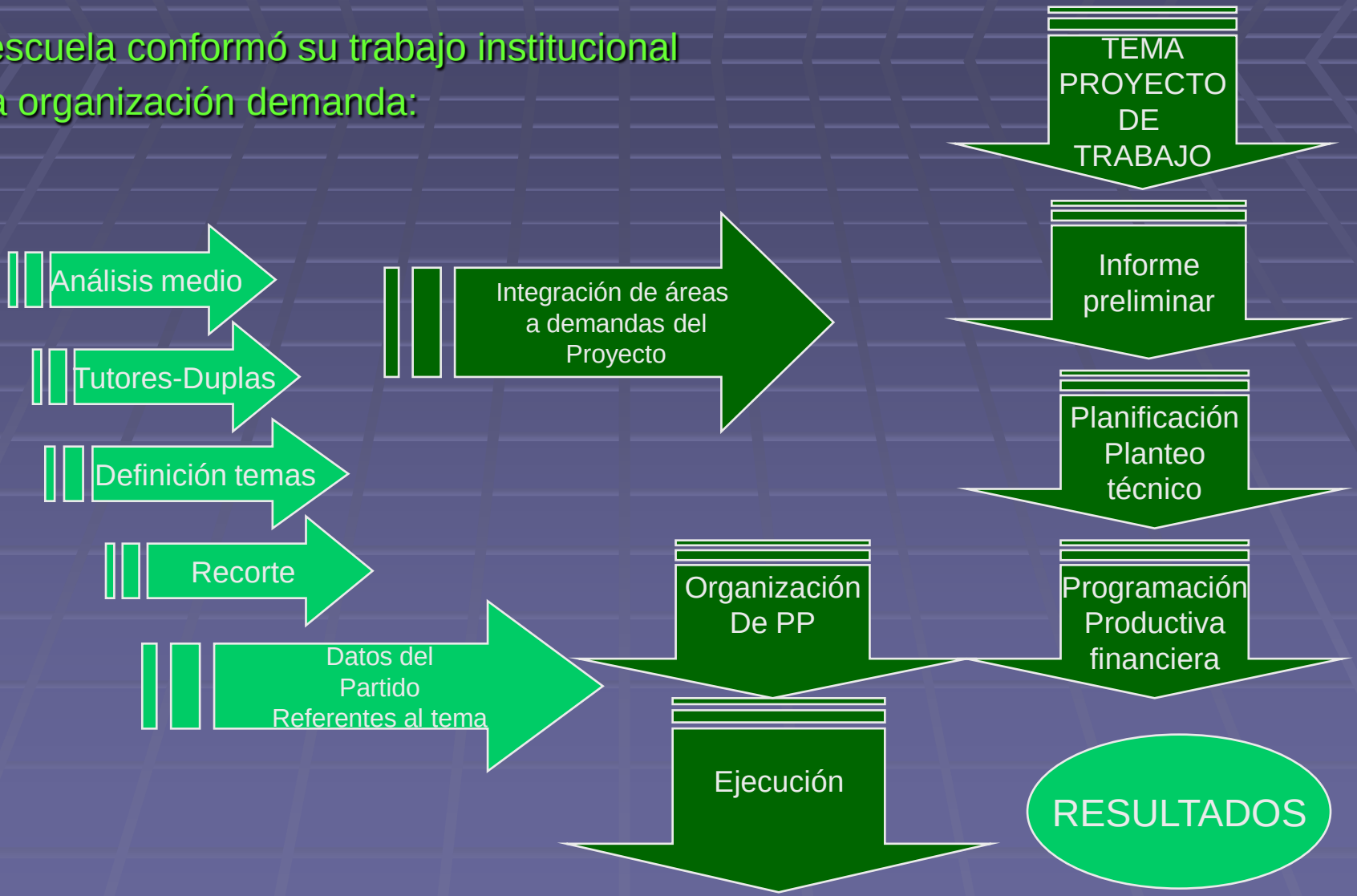
Capacitación EMPRENDEDORISMO

TECNICO AUTOGESTIVO
TECNICO PARTICIPATIVO DEL DESARROLLO REGIONAL

PROYECTOS DE ALUMNOS

2º Paso Organización del trabajo de alumnos

- La escuela conformó su trabajo institucional
- Esta organización demanda:



PROYECTOS DE LOS ALUMNOS

- Conformado el PIC de 7º año se habrán definido:
  - Metodología de trabajo por áreas relacionadas y vinculadas
  - Objetivos
  - Seguimiento
  - Rutina de trabajo profesores alumnos
  - Cronograma de planificación
  - Régimen de asistencia y evaluaciones
  - Recursos

INFORMACION A LOS ALUMNOS SOBRE LOS ASPECTOS DEL PROYECTO INSTITUCIONAL

LOS ALUMNOS TOMAN RESPONSABILIDAD Y CONOCEN LOS ALCANCES DE LA ORIENTACION

INICIAN SELECCIÓN DEL TEMA Y RECORTE

SE REUNEN PROFESORES DE LAS 4 AREAS PARA APOYAR LOS PROYECTOS DUPLAS

INVESTIGAN EL MEDIO REDACTAN PROYECTO PRESENTAN

LOS MECANISMOS DE EVALUACIÓN DE LOS ALUMNOS

La evaluación de los alumnos de 7º año se realizará

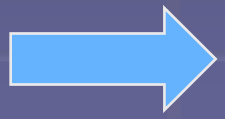
- El Régimen Académico Resolución Nº 587/11 y el dispositivo de Evaluación de Calidad Educativa.

- Evaluación de alumnos (Por Áreas y Proyecto)



Trimestral por áreas
Integrar la evaluación
Seguimiento de PP y proyectos
Evaluación de proyectos
Acreditaciones

- Evaluación Institucional



Evaluación de proyectos
Aplicación grilla