



Educación y Desarrollo para el Medio Rural y su gente

Menú de Ofertas de Capacitación para la Educación Rural y Agropecuaria Segundo Semestre - Año 2019



**Centro de Comunicación
y Capacitación
para el Medio Rural**

Presentación

Quienes trabajamos en el Área Educativa en el Medio Rural sabemos con certeza que queda un largo y sinuoso camino por recorrer respecto a poder obtener el cabal reconocimiento -ya no solo de nuestra labor institucional- sino de lo que representan la Educación Agropecuaria y la Educación Rural para el país, sean como capacitadoras de los futuros cuadros intermedios-técnicos que trabajarán en las diferentes áreas de la producción agroindustrial y sus actividades conexas (comercialización, asistencia técnica, etc.) o como formadoras de jóvenes y adultos para que pueden promocionarse y promocionar el Medio Rural que habitan.

Cuando la Asociación FEDIAP decidió la puesta en marcha de su Centro de Comunicación y Capacitación para el Medio Rural (C.C.C.) se lo planteó como una propuesta superadora e innovadora para potenciar el accionar socio-educativo-cultural de cada una de las Escuelas Vinculadas a FEDIAP (sean o no asociadas a nuestra Entidad).

FEDIAP presenta una estructura (específica, la única existente en Argentina) que ofrece distintas opciones de capacitación específicas para la Formación en el Medio Rural hacia aquellas Instituciones -Educativas y Sociales- que trabajan en y para el Medio Rural sin discriminar: Gestión (sean públicas o privadas), Modalidad (sean Agrotécnicas, Bachilleratos, de Alternancia, Formación Profesional, Educación no Formal, Formación en Agroturismo, Salud y Medio Ambiente, etc.), Jurisdicción (nacional o provincial), etc.

Impulsa esta iniciativa, la responsabilidad asumida desde FEDIAP hace unos años de estar más cerca de todos aquellos que a lo largo y ancho del país trabajan en y para el Medio Rural para incentivarlos y apoyarlos al desarrollo de una educación de calidad, solidaria con los que más necesitan y comprometidas con la formación de ciudadanos constructores una Argentina mejor para todos.

Con esta base como fuerza de arranque, estamos presentando este **Menú de Ofertas de Capacitación para la Educación Rural y Agropecuaria** dirigido tanto a los Directivos, Docentes, Técnicos, Profesionales de las Escuelas ubicadas en el Medio Rural como así también a los Alumnos de esas Escuelas y a todos aquellos interesados en las temáticas de las capacitaciones ofrecidas.

Este Menú de Ofertas de Capacitación para la Educación Rural y Agropecuaria es fruto de Convenios y Articulaciones Institucionales que FEDIAP viene cimentando desde tiempo atrás con Entidades del Sector Productivo e Instituciones Educativas que apoyan nuestra labor y que, felizmente, hemos podido acordar con ellas el potenciar algunas de las Ofertas de Capacitación que veníamos ofreciendo años anteriores y concretizar otras nuevas e interesantes que las estamos presentando en el presente documento.

Queremos destacar **que todas las Capacitaciones, Cursos Presenciales, Cursos On Line, Charlas Formativas, Debates, etc. que estamos presentando están abiertas a cualquier Escuela del país que quiera recibirlas, sin ningún requisito previo. Hay algunas (pocas) en que la Escuela deberá correr con los costos del traslado de los Capacitadores.**

Otra de las características distintivas que son Ofertas de Capacitación que se han planteado para que se puedan desarrollar (en su gran mayoría) en la misma Escuela de manera que también se conviertan en una muy interesante oportunidad para posicionar a la Escuela -a través de estas Capacitaciones- como un Polo de Extensión y Formación en su zona de influencia.

Agradecemos desde ya el esfuerzo de todas las Instituciones y Entidades oferentes que -en su gran mayoría- toman para sí el esfuerzo económico que significa hacerse cargo de los Honorarios y otros gastos generados por las Capacitaciones que les estamos ofreciendo.

Las que siguen son las Ofertas de Capacitación disponibles para los próximos meses. Igualmente, seguimos en pleno contacto con otros actores vinculados a la educación y a la producción agroindustrial de manera que -con seguridad- muy pronto continuaremos agregando muchas más; vale la pena repetir: **todas las Capacitaciones, que estamos presentando son abiertas a cualquier Escuela del país que quiera recibirlas**

Estamos ilusionados que, con nuestro aporte, fortalezcamos el accionar de las Escuelas que brindan formación en y para el Medio Rural. También nos esperamos, anhelando que cada Comunidad Educativa aprecie y aproveche esta oportunidad de capacitarse para brindar día a día más y mejor educación a nuestros jóvenes del Medio Rural.

Reciban todos, un cordial saludo.

Comité Ejecutivo de FEDIAP
Equipo del Centro de Comunicación y Capacitación para el Medio Rural

Vinculación Institucional AAPRESID-FEDIAP



La Asociación de Productores en Siembra Directa, en consonancia con su Misión institucional, propone a los estudiantes y docentes de las escuelas rurales y agropecuarias, la alternativa de construcción de conocimientos vinculados a los sistemas agropecuarios sustentables.

La revolución de la Siembra Directa, dio lugar a más de 30 años de trabajo colaborativo entre productores, técnicos e instituciones de la comunidad agroalimentaria, que queremos poner a disposición de la comunidad educativa.

Capacitaciones Ofrecidas

→   **Un productor Agropecuario en el Aula**

Jornada en donde un Socio de Aapresid cercano a la zona de influencia de la Escuela, se acerca a compartir su experiencia de vida, en el campo de la Producción, basado en BPA (Buenas Prácticas Agrícolas) y el sistema de siembra directa.

Capacitadores: Socios Vinculados al Programa Aula Aapresid.

Duración de la Capacitación: 3 Módulos Didácticos (Contenidos Teóricos y Prácticos, con espacio para el debate). 120 minutos. Presencial.

Destinada a Alumnos y Docentes de todos los niveles.

Cupos Limitados

Escuelas Interesadas comunicarse únicamente a ccc@fediap.com.ar

→   **Aapresid Certificaciones**

Los consumidores, quieren saber de dónde y cómo, son producidos los alimentos, y esta información sólo es posible si los Sistemas Productivos se realizan bajo Sistemas Certificados.

Aapresid, promueve un proceso de certificación denominado ASC (Agricultura Sustentable Certificada), que junto a otras posibilidades de verificación de procesos, es reconocida a nivel internacional.

Creemos que los estudiantes de la comunidad rural, serán los protagonistas de este cambio de modelo, y su rol protagónico en las instrumentaciones es un campo de formación que puede ser de gran utilidad, en su ejercicio laboral.

Capacitadores: Técnicos de Aapresid y Directivos del programa.

Duración: 3 módulos, 120 minutos.

Modalidad: Presencial o a Distancia.

Cupos Limitados

Escuelas Interesadas comunicarse únicamente a ccc@fediap.com.ar

Sistemas de Producción Competitivos y Sustentables

Sistema Chacras nace desde la preocupación del Productor y la inquietud de plantear soluciones para mejorar su sistema de producción con soporte científico. Las dos banderas que lo conducen son el “aprender produciendo” con visión sistémica en el abordaje de problemas y el “protagonismo horizontal” entre el productor y la ciencia con la finalidad de construir juntos Sistemas Agropecuarios Competitivos y Sustentables; y formar recursos humanos.

Creemos que las comunidades educativas deben conocer esta novedosa forma de construir conocimiento situado y al servicio de la sociedad, con la finalidad que los estudiantes y docentes encuentren en estos proyectos, información y vínculos técnico-profesionales, que sean de utilidad en sus trayectos de formación y trabajo.

Objetivos

▣ Debater con los participantes, la importancia del conocimiento científico, y su relación con la denominada Post-verdad. Interiorizando a los estudiantes sobre qué es y cómo funcionan las Chacras Experimentales Aapresid. Para finalmente debatir sobre el futuro del agro en la sociedad.

Capacitadores: Técnicos de Aapresid y Directivos del Programa.

Jornada de Trabajo: 3 Módulos o 120 minutos.

Modalidad: Presencial o a Distancia

Cupos Limitados

Escuelas Interesadas comunicarse únicamente a ccc@fediap.com.ar

Nociones básicas del cuidado de las tecnologías y el medio ambiente para poder manejar malezas, insectos y enfermedades de las plantas que reducen la producción. ¿Cómo hacer para que esto no siga aumentando, y lograr producciones sustentables? ¿Cuáles son los desafíos actuales, y cuáles son los caminos posibles para la solución?

Objetivos

Debater con los participantes, la importancia del Manejo integrado de Cultivos, el rol del Técnico Agropecuario y el Profesional de la Agronomía.

¿Cuáles son los problemas acuciantes en la actualidad en plagas (Insectos y Malezas) y enfermedades?

Capacitadores: Técnicos de Aapresid y Directivos del Programa.

Jornada de Trabajo: 3 Módulos o 120 minutos.

Modalidad: Presencial o a Distancia

Cupos Limitados

Escuelas Interesadas comunicarse únicamente a ccc@fediap.com.ar

Convenio Marco Interinstitucional con la Cámara de Sanidad Agropecuaria y Fertilizantes (CASAFE)



Capacitación Ofrecida

→ Capacitación para el Uso Responsable de Productos Fitosanitarios

Capacitadores: Profesionales de CASAFE

Destinatarios: Alumnos de Escuelas Agropecuarias Secundarias, pudiendo participar también (de manera opcional) Productores y Aplicadores de la zona de influencia de la Escuela.

Duración: 2 Jornadas completas de 6 a 8 horas por día cada una. Total de la Capacitación: 12 a 16 hs.

Metodología: Teórico y Práctico (Sección a Campo)

Objetivos

✚ Desarrollar un programa curricular destinado a alumnos de escuelas de educación agrotécnicas, las cuales contendrán temas como uso seguro y responsable de productos para la protección de cultivos, manejo y disposición de envases vacíos de fitosanitarios, manipulación y transporte de estos productos en los depósitos, utilización de Equipos de Protección Personal (EPP), Calibración de Equipos de pulverización, proyectos vinculados a la certificación de maquinarias y demás temas de interés común.

✚ Brindar material bibliográfico, información digital y publicaciones que tiendan a fortalecer la calidad de las acciones educativas emprendidas.

Contenidos Básicos Teóricos

- Las BPA (Buenas Prácticas Agrícolas) y la importancia de su uso
- Manejo y Gestión de envases
- Toxicología regulatoria
- Almacenamiento y transporte de productos fitosanitarios
- Camas Biológicas
- Tecnologías de aplicación - Certificación de equipos de pulverización. Norma IRAM 14130
- Manejo de Resistencias
- Legislación y normativas

Sección a Campo

Poner en práctica todos los conceptos vertidos en los puntos anteriormente mencionados.

Diferentes usos del equipo pulverizador, sea esta mochila, pulverizadora de arrastre o pulverizadora autopropulsada, depende el mayor uso en la zona.

Partes de una mochila pulverizadora, accesorios disponibles para mejorar la aplicación, boquillas para distintos usos, limpieza y mantenimiento de un equipo pulverizador, lavado del tanque y circuitos, uso de manómetro.

Calibración de un equipo pulverizador.

Cálculos para la correcta calibración, uso de tarjetas hidrosensibles para determinar derivas y cobertura de gotas.

Examen Final

Pequeña Evaluación, una vez completada se hará entrega del Certificado Aprobatorio o de Asistencia.

Actividad Totalmente Gratuita

Cupos Limitados

Escuelas Interesadas comunicarse únicamente a ccc@fediap.com.ar

Vinculación Institucional con Fundación ArgenINTA



Capacitaciones Ofrecidas

→ Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura y Elaboración de Conservas en pequeña escala

Objetivos

Brindar conceptos básicos y comprensibles, sobre Buenas prácticas de Manufactura y Elaboración de Conservas de Frutas y Verduras en pequeña escala en la Escuela Agropecuaria.

Contenidos Básicos

- Manipulación Higiénica de Alimentos
- Conservación de los Alimentos
- Cuidados en la Elaboración de las Conservas
- Aspectos Nutricionales de las Conservas

Metodología a aplicar

El curso de Buenas Prácticas de Manufactura y elaboración de conservas de Frutas y Verduras en pequeña escala, tiene una duración de 9 hs reloj aplicándose en la misma un marco teórico-práctico.

El cupo máximo de participantes es de 30 personas, este puede disminuir según el espacio físico, equipamiento y utensilios con lo que se cuenta para realizar la práctica.

En horas de la mañana se realizará el marco teórico y por la tarde el taller práctico de elaboración de los productos.

Modalidad: Teórico-Práctico

Docentes a cargo: Ing. Daniel Gnes (Fundación ArgenINTA)

Requerimientos

Cocina con espacio amplio. Mesada. 3 Mesas. Ollas de diferentes tamaños. Tablas para cortar. Rayadores. 50 frascos de vidrio con sus respectivas tapas.	Cuchillas. Espumaderas Coladores grandes o Bolsas cebolleras Cucharones. Repasadores. Rejillas. Balde plástico. Juguera
--	---

Materia Prima

2 Kg de Duraznos. 4 Kg de Tomates. 2Kg de Naranjas. 1Kg de Zanahorias.	6 Kg de azúcar. 1 Paquete de sal. 1 Lt de aceite.
---	---

Requisitos: Transporte y Alojamiento del Capacitador a cargo de la Escuela que solicita la Capacitación

Duración de la Capacitación: 1 día y medio

Cupos Limitados

Escuelas Interesadas comunicarse únicamente a ccc@fediap.com.ar

→ Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Educación Agropecuaria

Objetivos

Visualizar la importancia que tiene la aplicación de BPM en la Industria de Alimentos y en las Prácticas de Agroindustria en las Escuelas de Enseñanza Agropecuaria.

Contar con las herramientas para comprender qué son y cuáles son las funciones de las BPM.

Conocer las bases necesarias para comenzar la implementación de las BPM en la Escuela.

Contenidos Básicos

- Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's)
- Aspectos edilicios
- Aspectos sanitarios de equipos e instalaciones
- Requisitos de las materias primas y evaluación de los proveedores

- Requisitos del establecimiento
- Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Manejo Integrado de Plagas (MIP)
- Higiene del personal / Higiene en la elaboración
- Gestión de almacenamiento y transporte - • Control de operaciones / Dirección y supervisión
- Documentación y registros
- Ejercicios prácticos

Modalidad: Teórico-Práctico

Docente a cargo: Ing. Daniel Gnes (Fundación ArgenINTA)

Requisitos: Transporte y Alojamiento de los Capacitadores a cargo de la Escuela que solicita Capacitación

Duración de la Capacitación: 1 día completo

Cupos Limitados

Escuelas Interesadas comunicarse únicamente a ccc@fediap.com.ar

→ **Manipulación Higiénica de Alimentos**

Objetivos

✚ Brindar conocimientos sobre la manipulación higiénica de los alimentos a fin de prevenir la contaminación de los mismos y evitar la transmisión de enfermedades.

Contenidos Básicos

- Introducción a la Inocuidad y Calidad de los alimentos
- Clasificación de los alimentos (alto y bajo riesgo)
- Causas de la contaminación de alimentos / Peligros físicos, químicos y microbiológicos
- Qué son las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)
- Higiene personal del manipulador de alimentos
- Limpieza y desinfección
- Plagas frecuentes en la industria alimentaria, importancia de su control
- Programa de Control de Plagas
- *Reglas de Oro* de la Organización Mundial de la Salud (OMS)

Modalidad: Teórico-Práctico

Docente a cargo: Ing. Daniel Gnes (Fundación ArgenINTA)

Requisitos: Transporte y Alojamiento del Capacitador a cargo de la Escuela que solicita la Capacitación

Duración de la Capacitación: 1 día completo

Cupos Limitados

Escuelas Interesadas comunicarse únicamente a ccc@fediap.com.ar

→ **Taller Introducción en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en los procesos de elaboración de diferentes alimentos en la Escuela Agropecuaria**

Objetivos

✚ Comprender y aplicar las directivas recomendadas para la Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura y de Higiene de los Alimentos.

✚ Conocer la finalidad del Sistema HACCP, sus beneficios, dificultades y puntos de aplicación.

✚ Comprender y aplicar los conocimientos sobre Análisis de Peligros significativos y determinación de los Puntos Críticos de Control en el proceso de elaboración de diferentes alimentos en la Escuela Agropecuaria.

Contenidos Básicos

- Pre-requisitos BPM -
- Introducción al Sistema HACCP
- Normativas y requisitos del mercado
- Planificación del Sistema HACCP
- Descripción e identificación del uso previsto del producto. Elaboración del diagrama de flujo
- Análisis de Peligros / Determinación de Puntos Críticos de Control (PCC) / Límites Críticos
- Establecimiento de un sistema de vigilancia y acciones correctivas
- Mantenimiento, revisión y mejora del sistema HACCP

Modalidad: Teórico-Práctico

Docente a cargo: Ing. Daniel Gnes (Fundación ArgenINTA)

Requisitos: Transporte y Alojamiento del Capacitador a cargo de la Escuela que solicita la Capacitación

Duración de la Capacitación: 1 día completo

Cupos Limitados

Escuelas Interesadas comunicarse únicamente a ccc@fediap.com.ar

Convenio Marco Interinstitucional con el Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica (CPIA)

“El Consejo de los Profesionales del Agro, Alimentos y Agroindustria”



Capacitaciones Ofrecidas

→ Peligros a considerar en la elaboración de alimentos artesanales y productos provenientes de la agricultura familiar

Hoy, un alimento artesanal puede ser elaborado por una Escuela Agrotécnica, un Agricultor Familiar (y/o algún integrante de su grupo familiar), por una Cooperativa, etc.

Considerando que las Salas de Elaboración pueden ser locales separados o dentro del perímetro de la misma Escuela o del perímetro domiciliario, familiar, o cocinas domiciliarias deben atenderse distintas normativas.

Pero, por ello, no dejan de ser equivalentes en cuanto al riesgo sanitario y escala de producción (Art. 152 del Código Alimentario Argentino).

Objetivos:

- ✚ Conocer procedencia de peligros causantes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- ✚ Practicas de manufactura.
- ✚ Etapas del proceso de elaboración consideradas como puntos de control para encurtidos, semiconservas y salazones.
- ✚ Alcances normativos.

Capacitadores: Ing. Fernando Perez Eseiza (Coordinador Técnico del CPIA)

Ing. Pablo Micuta (Referente del Área de Alimentos del CPIA)

Duración de la Capacitación: Un día (o a coordinar con la Escuela solicitante)

Actividad Totalmente Gratuita

Muy Importante: en función a las demandas de Capacitaciones que se reciban, en alguna de ellas las Escuelas solicitantes deberán hacerse cargo del pago del transporte del Capacitador.

Cupos Limitados

Escuelas Interesadas comunicarse únicamente a ccc@fediap.com.ar

→ Encuentros para Jóvenes Alumnos de Escuelas Agrarias

☞ Desafíos Agroindustriales 4.0

¿Cuáles son los principales desafíos para los futuros Técnicos y Profesionales de la agroindustria por venir?

Capacitador: Ing. Fernando Perez Eseiza (Coordinador Técnico del CPIA)

Duración del Encuentro: Medio día (o a coordinar con la Escuela solicitante)

Actividad Totalmente Gratuita

Cupos Limitados

Escuelas Interesadas comunicarse únicamente a ccc@fediap.com.ar

→ Links de Cortesía/Gratuitas para participar On Line de cualquiera de las Capacitaciones que brinda CPIA durante todo el año

Las distintas Capacitaciones que ofrece CPIA se publican en su Sitio Web (www.cpia.org.ar) y en sus distintas Redes Sociales (Facebook, Twitter, Instagram y LinkedIn).

Generalmente hay Cursos sobre:

Ganadería del Futuro / Planificación Territorial / Biotecnología para Profesionales del Agro / Riego / Fruticultura Cultivos Extensivos / Etc.

Diariamente se puede consultar las Ofertas de Cursos de Capacitación de CPIA (recordar a 3 Links gratuitos) en el link: http://www.cpia.org.ar/curso.html?tipo_noticia_id=3

Capacitadores: Profesionales del CPIA

Duración de cada Curso de Capacitación On Line: Entre 2 horas y Medio día

Cupos Limitados

Escuelas Interesadas comunicarse únicamente a ccc@fediap.com.ar

Vinculación Institucional con la (ACHA) Asociación de Criadores de Holando Argentino



Capacitaciones Ofrecidas

→ Sobre Juzgamiento y tipo de Razas Lecheras: con Jurados y/o calificadores de ACHA

- ☞ Juzgamiento, teoría y práctica.
- ☞ Un taller de preparación y presentación de animales.
- ☞ Evaluación por Conformación del animal - Calificación por Tipo.

→ Sobre Genética: Con Criadores según la zona, Genetista de ACHA Daniel Casanova, y/o Técnico Zoetis

- ☞ Selección y mejoramiento genético.
- ☞ Selección por Rasgos de Producción o Salud.
- ☞ Evaluaciones Genéticas.
- ☞ Selección por tecnología genómica.

→ Sobre Registros y Control de Producción: con el responsable del Control Lechero Oficial, Mario Orlandi

- ☞ Registros Genealógicos.
- ☞ Registro de Crías.
- ☞ Control Lechero.
- ☞ Trazabilidad.

→ Manejo del Rodeo: con distintos técnicos con los que tenemos relación y podríamos coordinar según la zona y fechas.

- ☞ Crianza y Recría de terneras.
- ☞ Manejo del rodeo lechero.
- ☞ Ordeño y Rutinas de ordeño.
- ☞ Mastitis y calidad de leche.
- ☞ Nutrición del ganado lechero.
- ☞ Sanidad del ganado lechero.

→ Actividades donde estará presente ACHA y donde se pueden hacer Capacitaciones para las Escuelas que estén cercanas al lugar donde se realicen estas Actividades.

- ☞ Sociedad Rural de Nogoya (3 al 5 de Mayo)
- ☞ Sociedad Rural Argentina (24 de Julio al 04 de Agosto)
- ☞ Sociedad Rural de Rafaela (01 al 04 Agosto)
- ☞ Sociedad Rural de Canals (Fines de Agosto)
- ☞ Centro Comunitario La Playosa (Fines de Agosto)
- ☞ Sociedad Rural de Pozo del Molle (Principios de Septiembre)
- ☞ Municipalidad de Alicia (Mediados de Septiembre)
- ☞ Asociación de Fomento Rural de Bavio (Mediados de Septiembre)
- ☞ Fi Na Co - San Vicente (Mediados de Septiembre)
- ☞ Sociedad Rural de San Francisco (4 al 6 de Octubre)
- ☞ Sociedad Rural de Morteros (Mediados de Octubre)
- ☞ Sociedad Rural de Brandsen (Mediados de Octubre)
- ☞ Sociedad Rural de Trenque Lauquen (Principios de Noviembre)

→ Competencias a Campo

Las Competencias a Campo en ACHA tienen que ver con un Jurado que -en aproximadamente una semana- visita una serie de Tambos en Control Lechero Oficial, y hace una evaluación de las vacas presentadas por los productores en las distintas categorías, se filman y luego se hace la selección de las ganadoras.

Los productores están muy entusiasmados con esto ya que sirve como capacitación, compararse con otros de la zona, etc., más allá de lo competitivo, también en este ámbito podrían participar las Escuelas que se encuentren en la zona.

Fechas de Competencias a Campo

- ☞ Sociedad Rural Las Colonias (3 al 5 de Mayo)
- ☞ Sociedad Rural de Rafaela (01 al 04 de Agosto)
- ☞ Sociedad Rural de Pozo del Molle (Principios de Septiembre)
- ☞ Asociación de Fomento Rural de Bavio (Mediados de Septiembre)
- ☞ Sociedad Rural de Trenque Lauquen (Principios de Noviembre)

MUY IMPORTANTE: las Capacitaciones estarán **SIEMPRE** sujetas a la disposición del Capacitador de la ACHA.

CAPACITACIONES GRATUITAS

En función al tipo de Capacitación solicitada o en que participaría la Escuela, deben de abonarse los viáticos del Capacitador.

Cupos Limitados

Escuelas Interesadas comunicarse únicamente a ccc@fediap.com.ar

Vinculación Institucional con Fundación ArgenBio

ArgenBio

Consejo Argentino para la Información
y el Desarrollo de la Biotecnología

Capacitaciones Ofrecidas

→ Capacitación “Biotecnología, hoy”

Destinatarios

Comunidad Educativa: Docentes de Nivel Secundario. Alumnos de los últimos cursos de Escuelas Agrotécnicas. De interés para Docentes de Ciencias Naturales, Biología, Agronomía y Áreas relacionadas. Profesionales del Área de las Ciencias Agrarias, la Biología y el Ambiente.

Descripción de la Capacitación

El Curso que aborda los diferentes aspectos de la biotecnología, con especial énfasis en los animales y cultivos transgénicos, el mejoramiento vegetal, las preocupaciones del público sobre los cultivos genéticamente modificados, la seguridad, percepción pública y buenas prácticas agrícolas.

El Curso incluye sugerencias para la enseñanza de la Biotecnología en la Escuela y Materiales.

Duración: Jornada presencial de 4 horas reloj de duración conformada por bloques de disertación con espacio para preguntas y respuestas (en ciertas jornadas se suma un ejercicio práctico o bloque de ejercicios, según necesidades y requerimiento de las instituciones solicitantes).

Docentes a cargo: Profesionales de Fundación ArgenBio

IMPORTANTE

Cantidad de asistentes mínima solicitada para llevar a cabo la Capacitación

Para Interior de la Provincia de Buenos Aires (más de 100 km de Capital Federal): 130 personas presentes.

Para otras provincias: 180 - 200 personas presentes.

El equipo de ArgenBio se encarga de los traslados de los disertantes y materiales (proyector, computadora, etc.).

Asimismo, ArgenBio se hace cargo de toda la organización logística (traslados, alojamiento, etc.) de los disertantes y traslado previo de materiales (si fuese necesario). **Todos estos gastos corren por cuenta de ArgenBio.**

Cupos Limitados

Escuelas Interesadas comunicarse únicamente a ccc@fediap.com.ar

→ Capacitación “Biotecnología de las cosas”

Destinatarios

Actividad para Escuelas secundarias (Docentes y Estudiantes)

Contenidos Básicos

- La Biotecnología está en nuestra vida cotidiana de maneras que ni siquiera te atreves a sospechar.
- En la tienda, el súper, la farmacia y la cancha se usan productos biotecnológicos.
- ¿Descubrimos juntos la Biotecnología de las cosas?

Duración: 4 horas / Medio día

Docente a cargo: Doctora Fabiana Malacarne / Gerente de Biotecnología de ASA / Integrante de AcercaCiencia

Actividad Totalmente Gratuita

Cupos Limitados

Escuelas Interesadas comunicarse únicamente a ccc@fediap.com.ar

→ Capacitación “La agricultura en la máquina del tiempo”

Destinatarios

Actividad para Escuelas secundarias (Docentes y Estudiantes)

Contenido Básico

- ¿Cómo era la agricultura hace 15 mil años y cómo será dentro de 100?

Metodología

Divertido Stand Up donde los asistentes se enteran de la evolución de la agricultura y la seguridad alimentaria.

Duración: 4 horas / Medio día

Docente a cargo: Doctora Fabiana Malacarne / Gerente de Biotecnología de ASA / Integrante de AcercaCiencia

Actividad Totalmente Gratuita

Cupos Limitados

Escuelas Interesadas comunicarse únicamente a ccc@fediap.com.ar

Vinculación Institucional Fundación ArgenINTA-FEDIAP Fondation Ondjyla



FUNDAÇÃO ONDJYLA

Fondation Ondjyla es una Fundación Internacional de capitales portugueses con sede en Suiza que tiene como Misión “*El promover el conocimiento, la educación, el emprendedurismo y el intercambio cultural (con un enfoque particular en los jóvenes rurales) africanos, contribuyendo a la autonomía, la sostenibilidad y el desarrollo de las comunidades y de las personas, en particular niños y jóvenes*”.

En Argentina con el apoyo de FEDIAP y algunas Redes de la Alternancia en Argentina ha logrado un Acuerdo de Vinculación Institucional con Fundación ArgenINTA para ofrecer de manera **totalmente gratuita** distintos Cursos On-line para todos aquellos que -libremente- los quieran cursar.

Para poder acceder a los Cursos On-line hay que ingresar en el Sitio Web <http://digitalgrow.org> hacer doble click en el ícono **Formación** y en la derecha del Sitio hacer doble click en **Cursos Libres**, seguidamente deberá **Registrarse** (crear una Cuenta Personal) y desde allí se podrá acceder a los Cursos ofrecidos.

Capacitaciones Ofrecidas

→ **Manipulación Higiénica de los Alimentos / Formación On-line Gratuita**

La adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población. Está demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de los alimentos y la producción de enfermedades transmitidas a través de éstos.

Contenido: 15 Videos On-line

Modalidad: Teórica

Docente a cargo: Ing. Daniel Gnes (Fundación ArgenINTA)

Actividad Totalmente Gratuita

Cupos Limitados

Escuelas Interesadas comunicarse únicamente a ccc@fediap.com.ar

Para efectos complementarios pueden comunicarse con el Ing. Daniel Gnes al mail: gnes.daniel@argeninta.org.ar

→ **Uso eficiente y responsable de fitosanitarios con mochilas pulverizadoras manuales/ Formación On-line Gratuita**

Los pulverizadores de mochila se emplean en todo tipo de tratamientos donde el buen rendimiento y la calidad de aplicación dependen principalmente del operador.

Por eso, es preciso conocer sus características particulares, para tratar de minimizar sus efectos y lograr un control efectivo y eficiente de la plaga problema, teniendo en cuenta la seguridad y bienestar del operador y el respeto del ambiente.

Este Curso se encuentra dirigido a Profesionales, Técnicos, Productores, Alumnos de Escuelas Agrícolas y toda persona que por su actividad requiera conocer y/o usar, de modo eficiente y responsable, mochilas pulverizadoras manuales.

Contenido: 21 Videos On-line

Modalidad: Teórica

Docentes a cargo: Profesionales de Fundación ArgenINTA

Actividad Totalmente Gratuita

Cupos Limitados

Escuelas Interesadas comunicarse únicamente a ccc@fediap.com.ar

Para efectos complementarios pueden comunicarse con el Ing. Daniel Gnes al mail: gnes.daniel@argeninta.org.ar