

CENTRO DE CAPACITACIÓN PRODUCTIVA

Ministerio de Producción

INFORME FINAL 2017

Expertos:

Ing. Agr. Elsa Ciotti

Ing. Agr. Emiliano Serafini

Med. Vet. Laura Manauta

CORRIENTES, DICIEMBRE 2017



CORRIENTES
Ministerio de Producción

PROVINCIA DE CORRIENTES

Dr. Ricardo Colombi
Gobernador

MINISTERIO DE PRODUCCIÓN

Ing. Agr. Jorge Vara
Ministro

Ing. Agr. Gustavo Guilaña
Coordinador
Unidad Operativa de la Producción

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Ing. Juan José Ciáccera
Secretario General



Introducción

En un mundo global, las tecnologías día a día nos sorprenden. Con ellas las empresas aumentan su producción, las instituciones agilizan su funcionamiento, las personas pueden crear sus propios microemprendimientos y concretarlos. Los resultados productivos están a la vista. Pero en este proceso existe una herramienta fundamental: **capacitarse**. El futuro exige estar preparados para arrancar hacia lugares que no nos imaginamos, porque vienen tecnologías muy disruptivas por delante.

El **Centro de Capacitación Productiva** (CeCaP) está orientado a formar, capacitar, recalificar y actualizar a recursos humanos que se desempeñen en los Sectores Productivos, Agroindustriales y áreas del Sector Público y Privado de la Provincia de Corrientes. Depende del Ministerio de Producción y funciona en la órbita de la Unidad Operativa de la Producción (U.O.P.) con la participación de Instituciones Nacionales, Provinciales y Privadas.

El Centro constituye un espacio de formación y actualización donde se dictan capacitaciones dinámicas y de corta duración, buscando desarrollar actividades sobre diferentes temáticas productivas, trabajando articuladamente con otras instituciones de acuerdo a las necesidades del medio. Las capacitaciones son gratuitas, tienen una modalidad teórica-práctica y están destinadas a productores, técnicos, estudiantes, personal activo y público en general.

Por su parte, los capacitadores son técnicos o profesionales idóneos en cada temática pertenecientes al Ministerio de Producción, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) y la Universidad Nacional del Nordeste (UNNE), entre otros.

1- a) Objetivos generales

- Generar recursos humanos calificados, con espíritu crítico, capaces de trabajar en equipo, flexibles a los cambios y capacitados acorde a las nuevas oportunidades laborales
- Preparar, actualizar y desarrollar capacidades de las personas para adquirir competencias básicas y mejorar su campo laboral.
- Brindar actualización de conocimientos para mejorar el nivel de desempeño y remuneración en los lugares de trabajo y herramientas para poder generar actividades

productivas de manera individual o asociativa, fomentando la capacidad de emprender de las personas.

- Atender la demanda de la comunidad y de instituciones escolares o programas gubernamentales.

b) Objetivos Específicos

- Capacitar operarios de herramientas o maquinarias agrícolas que les permitirá recalificarse o actualizarse en el uso y mantenimiento de los mismos, para acceder a nuevos puestos de trabajos.
- Atender las demandas de los sectores productivos para generar mayor competitividad en las Empresas, de modo tal que en cada Municipio de la provincia logremos la plena “empleabilidad”, que ningún correntino deba emigrar a los grandes centros urbanos en búsqueda de trabajo. Así se lograra el crecimiento y desarrollo local, regional y provincial.
- Generar espacios de transferencia y extensión tecnológica al medio productivo, industrial, público y a toda la comunidad.

2- De las Funciones:

- I. Organizar la oferta de capacitación según requerimientos, duración y complejidad.
- II. Concretar la oferta de capacitación que surge de convenios específicos con terceros, aprobados para tal fin
- III. Implementar acciones de relevamiento de demandas de capacitación.
- IV. Difundir las capacidades del centro a través de medios idóneos
- V. Elaborar programas o actividades específicas a requerimientos de terceros

[Ubicado sobre la Ruta Nacional 12 km 1031](#), el *CeCaP* cuenta con dos (2) aulas con capacidad para 20 personas cada una, equipadas con todo lo necesario para clases digitales e interactivas. Tiene un aula- taller con herramientas para clases prácticas. Además posee con un galpón de 230 m2 para el resguardo de maquinaria, con posibilidad de uso como salón de conferencia con capacidad para 150 personas.

Las formas de contacto con el centro se puede realizar a través de:

- Facebook: [Unidad Operativa de la Producción](#)
- Twitter: [@uopcorrientes](#)
- Instagram: [@uopctes](#)
- E-mail: prensaop@corrientes.gov.ar

Resumen

El objeto de este informe es presentar las capacitaciones realizadas en el *CeCaP* a lo largo del periodo 2017. Para ello se describen en forma breve cada una de ellas, teniendo en cuenta: nombre del curso, disertantes, objetivos, contenidos mínimos, destinatarios y difusión. Se presentara, además, el manual de procedimientos, que incluyen: i) circuito administrativo y del circuito de capacitaciones, ii) circuito de Difusión y Publicidad, iii) plan de evacuación.

También se adjunta (ver anexo), las tablas de los asistentes por curso y material de difusión utilizado. Durante el periodo 2017, se realizaron 19 capacitaciones, en cuales participaron 469 personas, los cursos abarcaron una gran rama de diferentes temáticas, que estuvieron destinada a todo tipo de personas.

Los cursos se detallan en forma cronológica, por eso decidimos establecer tres (3) etapas:

1- Etapa: Se realizaron siete capacitaciones:

- Conservas Vegetales a Escala Familiar, (dictado en tres oportunidades)
- Mantenimiento y Correcto uso de Retroexcavadora.
- Mantenimiento de Tractores.
- Plantas Ornamentales (módulo I y módulo II)

En este periodo se capacitaron 170 personas.

2- Etapa: Se realizaron seis capacitaciones:

- Manufacturas de alimentos para alumnos del Instituto Superior de Formación Docente ISFD de la ciudad de Mercedes (Corrientes), dictado en dos oportunidades
- Cultivo de plantas ornamentales: Modulo III y IV
- Producción Porcina para alumnos de la Tecnicatura de Administración de Empresas Agropecuarias de Curuzú Cuatiá (Corrientes)
- Conservas Vegetales a escala familiar.
- Sistema geográfico geo referenciado para alumnos de la Tecnicatura en Producción Forestal del Instituto Superior de Las Marías

En este periodo se capacitaron 188 personas.

3- Etapa: Se realizaron seis capacitaciones

- Manejo y Correcto uso de retroexcavadora
- Gestión de proyectos apícolas en la Provincia de Corrientes
- Introducción Producción porcina
- Piscicultura en la Provincia de Corrientes
- Buenas prácticas agrícolas en horticultura
- Mantenimiento y correcto uso de tractores.

En este periodo se capacitaron 111 personas.

Las capacitaciones realizadas en estas etapas han permitido potenciar e incrementar las relaciones de este centro con instituciones técnicas o educativas.

Índice

<u>Introducción</u>	<u>3</u>
<u>Resumen</u>	<u>6</u>
<u>Índice</u>	<u>8</u>
<u>Manual de procedimiento</u>	<u>9</u>
I) <u>Circuito administrativo</u>	<u>9</u>
<u>Circuito capacitaciones</u>	<u>10</u>
II) <u>Circuito de difusión y publicidad</u>	<u>12</u>
III) <u>Plan de evacuación</u>	<u>14</u>
<u>Desarrollo de capacitaciones</u>	
<u>Capacitaciones realizadas</u>	<u>26</u>
<u>I) Primera etapa</u>	<u>26</u>
• <u>Conservas Vegetales</u>	<u>26</u>
• <u>Mantenimiento retroexcavadora</u>	<u>27</u>
• <u>Mantenimiento tractores</u>	<u>27</u>
• <u>Plantas Ornamentales MOD. I y II</u>	<u>28</u>
<u>II) Segunda etapa</u>	<u>29</u>
• <u>Manufacturas de Alimentos</u>	<u>29</u>
• <u>Plantas Ornamentales Mod. III y IV</u>	<u>31</u>
• <u>Producción Porcina</u>	<u>32</u>
• <u>Conservas Vegetales</u>	<u>33</u>
• <u>Sistemas de Información Geográfica para Forestales</u>	<u>34</u>
<u>III) Tercera etapa</u>	<u>34</u>
• <u>Mantenimiento y Correcto Uso de Retroexcavadora</u>	<u>34</u>
• <u>Gestión de Proyectos Apícolas en Corrientes</u>	<u>35</u>
• <u>Introducción a la Producción Porcina</u>	<u>36</u>
• <u>Piscicultura en la Provincia de Corrientes</u>	<u>36</u>
• <u>Buenas Prácticas Agrícolas en Horticultura</u>	<u>37</u>
<u>Consideraciones Finales</u>	<u>38</u>
<u>Anexos 1, 2 y 3</u>	<u>39</u>

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

El normal funcionamiento del centro se basa en el cumplimiento de instrucciones que se sistematizaron en un Manual de Procedimientos. La redacción del Manual de Procedimientos permite interactuar satisfactoriamente entre los distintos actores y ensamblar sus actividades dentro del ámbito del Ministerio de Producción

Es un facilitador que ordenar, organizar y gestiona las actividades administrativas, prácticas pedagógicas, comunicaciones, etc. Su principal objetivo es trabajar anticipadamente para evitar lo imprevisible de la dimensión humana.

La meta es lograr la autogestión de mismo, de modo que sea sustentable y sostenible en el tiempo, generando herramientas estratégicas para gestionar esta institución. Tener un centro de capacitación implica facilitar espacios de encuentro de los diversos actores de los sectores productivos y agroindustriales en función de sus intereses, necesidades y miradas en sinergia con los objetivos del centro.

En este manual se tienen en cuenta I i) circuito administrativo y del circuito de capacitaciones, ii) circuito de Difusión y Publicidad, iii) plan de evacuación.

I- a) Circuito Administrativo.

A. Compras

1. Definir necesidades.
2. Búsqueda de presupuestos, si son compras <40k (3) presupuestos >40 (5) presupuestos.
3. Elevar nota al coordinador de la UOP adjuntando presupuestos para aprobación por mesa de entrada y generación de expediente.
4. Si no se aprueba, (devolución de expediente) ver causas y reformular.
5. Si se aprueba-seguimiento del expediente hasta cancelar la demanda.
6. Una vez cancelada, elevar nota de conformidad al coordinador de la UOP con sus respectivas observaciones previo a inscribirse en el libro de actas.

B. Solicitud de uso de salones/ capacitaciones/demandas

- 1- Nota de solicitud al centro de capacitación, aclarando fecha y necesidad.
- 2- Elevación de la nota al coordinador de la UOP con fecha y disponibilidad y presupuesto si existiera. Inicio de expediente.
- 3- Si no se aprueba, ver detalles y comunicar formalmente al solicitante.
- 4- Si se aprueba comunicar formalmente al solicitante y agendar fecha.

C. Limpieza

- 1- Limpieza exterior e interior con frecuencia semanal y previo y posterior a cada capacitación.
- 2- Control de la basura generada y envío semanal al contenedor de ruta 12.
- 3- Control de baños y espacios comunes.
- 4- En caso de encontrar deficiencias o necesidad de insumos asentar en el libro de actas.

II)- b) Circuito de Capacitaciones

A) Generación de cronograma de capacitación trimestral elevando por nota 30 días antes del inicio del trimestre las capacitaciones a realizarse y el presupuesto tentativo de las mismas.

- 1- Búsqueda de capacitadores en función de los objetivos de la gestión.
- 2- Generación de nota (mail) solicitando fecha, horas, contenido y honorarios y cv del capacitador.
- 3- Aceptación por nota (mail) por parte del capacitador y envío de los requerimientos previos.
- 4- Elevación de la nota al coordinador de la UOP con fecha y disponibilidad y presupuesto si existiera. Inicio de expediente.
- 5- Si no se aprueba, ver detalles y comunicar formalmente la baja de la misma.
- 6- Si se aprueba comunicar formalmente al solicitante y agendar fecha.
- 7- Elevación de fecha carga horaria, contenido y breve trayectoria del capacitador para difusión. Apertura de inscripciones.
- 8- Cierre de inscripción 48 hs previas a la misma y elevación del número de participantes.

- 9- Generación del pedido de catering y elevación de presupuestos vía mail al coordinador de la UOP para aprobación.
- 10- Una vez finalizada la capacitación pedido de factura del capacitador y catering y elevación por nota para inicio de expediente de pago.

B) Desarrollo de Capacitaciones

El centro toma la demanda generada por la sociedad a través del contacto que se genera en los cursos con los asistentes, a través de los comentarios que dejan en las redes sociales donde se hacen las publicaciones de los distintos cursos, por pedidos concretos de instituciones, etc. Con esta demanda relevada se elabora una lista de posibles capacitaciones.

Luego de esta instancia se busca el capacitador más idóneo en el tema, para brindar a los interesados contenidos actualizados y desarrollados según el nivel de instrucción de los interesados. Con el capacitador se acuerda una fecha de realización del curso, contenidos mínimos a tratar, y duración del mismo. Con todo esto acordado se procede a armar un cronograma mensual de cursos a dictarse en el CeCaP.

Conjuntamente se elabora un plan de comunicación y difusión de dichos cursos mediante la Fanpage de Facebook (www.facebook.com/uopctes), envío de correos electrónicos a las distintas instituciones (FCA-UNNE, INTA, escuelas de nivel medio, etc).

Las acreditaciones se realizan vía formulario web, en una planilla tipo *Formulario de Google*, en donde además de acreditar al participante se recaban datos de su procedencia, ocupación, nivel de instrucción y formas de contactarse con él. También lo pueden hacer vía correo electrónico o el mismo día de la capacitación, al momento de ingresar a la misma.

El alumno para ingresar a la capacitación debe acreditarse en la recepción, en donde, además de dar su presente, recibe (si corresponde) material del curso. En el aula, el capacitador recibe a los asistentes presentando su metodología de trabajo, donde incluye objetivos y contenidos teóricos y prácticos.

En la instancia final cada capacitador propone su modelo de evaluación. Se utiliza cuestionarios, resolución de casos, narración de experiencias propias, entre otros.

Para el cierre del curso se hace una puesta en común, con devoluciones individuales de cada participante hacia el capacitador y los responsables del CeCaP y viceversa.

Concluido esto se hace entrega de los correspondientes certificados.

II)- Circuito de difusión y publicidad

Un plan de difusión bien hecho está compuesto por varios frentes de acción, y uno de los elementos más importantes es el comunicado de prensa, un texto que se envía a vehículos comunicacionales y periodistas con la intención de que estos publiquen las novedades de las capacitaciones a realizar en el Centro de Capacitación Productiva.

Generar contenidos de calidad para ofrecer valor y que estos contenidos lleguen al usuario es fundamental. No sólo es importante crear información relevante, sino también (y quizás lo más importante) es que llegue a al público objetivo.



Circuito de organización para la correcta difusión de actividades. Adaptado.

1. **Análisis de la situación:** Describimos los cursos (servicios) que estamos ofreciendo, las ventajas que nos aporta a nivel de difusión y los retos a superar. También es importante hacer un pequeño resumen de cursos anteriores, para seguir avanzando y mejorando diferentes aspectos.
2. **Estrategias:** Elección del contenido que ayudar a lograr nuestros objetivos.

3. **Herramientas utilizar:** En tal estrategia se han definido acciones a desarrollar y herramientas a utilizar. En función del presupuesto y recursos de que dispongamos se determinará la presencia que queremos tener a nivel online. Dentro de las acciones se hace necesaria una estrategia de de promoción y difusión de los contenidos. Utilizando diferentes redes sociales y plataformas web.

Canales o Medios de difusión de contenidos utilizados por el CECAP:

- **Plataformas web:** Agregadores de noticias, directorios, foros, blogs, página oficial del Ministerio de Producción de la provincia de Corrientes, etc.
- **Redes Sociales:** Existen muchas redes sociales. Se utilizaron: Facebook Fanpage (www.facebook.com/uopctes), Instagram (www.instagram.com/uopctes), Twitter (www.twitter.com/uopctes).
- **Email Marketing:** Para email marketing existen diversas herramientas. Solo nos limitamos a utilizar el correo oficial de la Unidad Operativa de la Producción para enviar invitaciones (prensauop@corrientes.gov.ar).
- **Publicidad:** Si es posible también es importante poder destinar presupuesto para acciones de pago e invertir en publicidad, ya sea a través de marketing de afiliación, Adwords o publicidad en redes sociales. Esta acción, mediante la segmentación de público y una campaña bien definida ayudó a llegar a distintos lugares y personas, logrando así, abarcar un gran porcentaje de la población. Para los cursos de interés general se realizarán algunas publicidades a través de facebook, con un gran nivel de respuesta.

4- Público Objetivo: Dependiendo del curso, el público objetivo para realizar capacitaciones puede ser diferente, esto quiere decir que bajo ciertas temáticas, las personas de diferentes edades o profesiones dentro del ámbito productivo, pueden demostrar o tener un menor o mayor interés. Aprendemos a tratar y conocer a tu base de datos, lo idóneo es ir creciendo a medida que avanzan las capacitaciones.

5- Creación y envíos de newsletter: Llegados a este punto tenemos que profundizar sobre la redacción en email marketing y las llamadas a la acción. Creación de gráficas, videos

audiovisuales, elección de colores bajos los estándares del gobierno provincial, etc. Además detallar los objetivos del curso, fecha, horarios, cupos y formas de inscripciones.

6- **Control:** Hoy día existen diferentes formas correctas de analizar y tener un seguimiento de las publicaciones realizadas en las redes sociales. Estas pueden ser una buena medida para saber cuál es la respuesta por parte del público. Además seguir de cerca a las personas que asisten a los cursos, realizando encuestas (si fue de su agrado el curso, como se enteró del mismo, etc.

III)- Plan de evacuación

- ROLES Y RESPONSABILIDADES

Jefe de Emergencias Ing. Emiliano Serafini

- Exhibir en las emergencias la máxima responsabilidad de la empresa y tomar las decisiones que fueran necesarias interactuando con el Jefe de Intervención.
- Es el responsable de llevar a cabo las acciones necesarias para el mantenimiento de las instalaciones y sistemas de protección existentes en el lugar, y que los medios humanos integrantes del equipo de emergencias estén debidamente adiestrados.
- A la hora de la llegada de los Bomberos o Policía, éste debe informarles de la situación, prestarle su colaboración y transmitirles la máxima responsabilidad.

Jefe de Intervención Ing. Emiliano Serafini y Ing. Julio Versalli

- Gestiona con el Jefe de Emergencias las necesidades de Personal y Equipos necesarios para la intervención.
- Colabora con el Jefe de Emergencias en el mantenimiento de las instalaciones y sistemas de protección.
- En las situaciones de emergencia, acude al lugar del siniestro, controla y dirige las acciones del Equipo de Intervención y del Equipo de Instalaciones según las órdenes del Jefe de Emergencias.
- En situaciones de emergencia asesora al Jefe de Emergencias.
- Realizar los avisos correspondientes ante la Emergencia.-

Equipo de Intervención: Ing Emiliano Serafini, Ing. Elsa Ciotti, Ing Julio Versali y Médica Vet. Laura Manauta y Rito Dominguez.

- Conocer los riesgos específicos y la dotación de instalaciones y sistemas de protección.
- Indicar al Jefe de Intervención y salvamento las anomalías en los equipos sistemas de protección.
- Alertar ante la presencia de humos, olores a quemado, calentamiento anormal de las instalaciones y de equipos, etc.
- Eliminar todas las causas que suponen riesgos.
- En caso de incendio debe combatir los fuegos incipientes con extintores manuales siguiendo las órdenes del Jefe de Intervención.
- En caso de evacuación despejar las zonas de evacuación y las vías de acceso.

Equipo de Instalaciones: Rito Dominguez

- En caso de incendios debe desconectar todas las instalaciones (gas, eléctricas, etc.) existentes en el lugar según las órdenes del Jefe de Intervención.
- Colaborar con el equipo de Intervención retirando todos los elementos combustibles hasta un lugar seguro, para evitar que éstos expandan el siniestro.

Equipo de evacuación: Ing. Julio Versali, Ing. Emiliano Serafini y Rito Dominguez

- Conocer los riesgos específicos y la dotación de instalaciones y sistemas de protección.
- Alertar ante la presencia de humos, olores a quemado, calentamiento anormal de las instalaciones, etc.
- Ordenar la evacuación por las vías establecidas y revisar la zona asignada asegurando la evacuación total de la misma.
- Informar sobre las actuaciones de evacuación al Jefe de Emergencias.

Equipo de Primeros Auxilios: Médica Vet. Laura Manauta

- Conocer los riesgos específicos que se deriven de cualquier emergencia que pueda surgir en las instalaciones.
- Conocer las vías de evacuación de las instalaciones.
- Controlar el traslado de los heridos y prestar los primeros auxilios.
- Tomar nota sobre los datos personales de los trasladados a Centros Sanitarios.

Equipo de Vigilancia: Guardia-policial Cecap y Cetepro

- Orienta a los evacuados hasta el punto de reunión.
- Debe impedir el acceso del edificio a toda persona ajena a la emergencia.
- Despejar las vías de acceso y colaborar con el ingreso de la ayuda externa.

ACTUACIONES DE EMERGENCIA.

Antes de una Emergencia.

- Se debe conformar la brigada de emergencia, a cada uno de ellos se les debe informar acerca de sus funciones, capacitarlo y proporcionarle los equipos necesarios.
- Se debe hacer un inventario de todos los medios disponibles de prevención y protección con que cuenta el lugar, para actuar frente a una emergencia como ser: extinguidores, planos de ubicación de los mismos y planos de las instalaciones.
- Se deben coordinar inspecciones para evaluar el riesgo de incendio en las instalaciones
- Verificar que NO haya obstrucción de las vías de evacuación, así como las vías de acceso a los extintores, tableros de electricidad, etc.
- Realizar simulacros de emergencias por lo menos dos veces al año.

Actuaciones ante la emergencia declarada

Una vez que se activa la alarma y se declara la emergencia el Jefe de Emergencias del sector que corresponda, debe evaluar la situación, y según las circunstancias, disponer la evacuación puntual, parcial o total. La evacuación será puntual en casos de producirse siniestros menores

que pueden ser controlados fácilmente y que afectan solo a un área pequeña de la planta, y que además no existe la posibilidad que el mismo se extienda hacia otros sectores.

Se ordenará la evacuación parcial en casos de ocurrir siniestros que afecten a una parcialidad del edificio incluyendo a todo el sectores afectado poniendo en riesgo a todos sus ocupantes, es decir se evacuará todo el sector administrativo o todo el sector de la producción o cocina.

Se ordenará la evacuación total en casos de producirse siniestros que pudieran afectar y poner en riesgo a todo las personas.

Por otra parte el jefe de Emergencias deberá evaluar si la situación podrá ser controlada por la brigada de emergencias y de igual manera se deberá dar aviso a los servicios de Emergencias, a los Bomberos, a la Policía y al Hospital.

La evacuación estará a cargo del Equipo de Evacuación quienes guiarán al personal hacia el punto de encuentro correspondiente según la situación. El equipo de Vigilancia deberá asegurar que las vías de acceso se encuentren libres para que puedan ser utilizadas por la ayuda externa.

Si la emergencia ha provocado heridos o atrapados, la prioridad sería salvar a los demás ocupantes asegurando su evacuación. Una vez que se logra ese objetivo, hasta que llegue la ayuda externa, el Equipo de Primeros Auxilio intentara asistir y salvar a las víctimas.

A medida que las tareas de evacuación avanzan el equipo de Intervención, bajo las órdenes del Jefe de Intervención procederá a combatir el siniestro con los medios disponibles.

Cuando acuden los bomberos al establecimiento, el Jefe de Emergencia debe informarle sobre la situación y cederle la autoridad y la responsabilidad. Además debe entregarles los planos del establecimiento los cuales indican las rutas de evacuación, la ubicación de los tableros de electricidad, la ubicación de los matafuegos, etc.

Desarrollo de la evacuación

El Equipo de Evacuación actuará con rapidez y manteniendo la calma en todo momento guiará al personal, utilizando las rutas de evacuación establecidas en los planos, hasta el punto de reunión establecido. Si en las rutas de evacuación existe la presencia de humo, se debe indicar al personal que debe transitar en forma agachada

Si el fuego o el humo impiden las salidas por las puertas, la evacuación se realizara utilizando las ventanas evitando por todos los medios algún tipo de caída.

Los miembros del Equipo de Evacuación serán los últimos en salir, asegurándose que todas las personas hayan abandonado el predio.

En el punto de reunión se procederá al recuento del personal utilizando la información del censo de personal para corroborar que todo el personal fue evacuado.

En caso de que la cantidad de humo y fuego impida la evacuación, el personal del Equipo de Evacuación se mantendrá con los ocupantes dentro del recinto donde hayan quedado atrapados hasta que puedan ser rescatados. Deben tener en cuenta precauciones como: cerrar puertas y ventanas para evitar la propagación del humo, tapar las rendijas de las puertas y ventanas con los medios posibles, alejar todo material combustible de las puertas, esperar a ser rescatados y advertir de su presencia hasta que alguien lo vea.

Actuaciones para combatir el siniestro

Una vez evacuados los ocupantes y controlada su seguridad el Equipo de Intervención procederá a atacar el incendio utilizando los medios disponibles (Extintores, Baldes de Arena, etc.). Nunca se utilizará agua para extinguir las llamas de instalaciones eléctricas ni de combustibles líquidos. En el caso que no se pueda extinguir las llamas se procederá a abandonar la zona sin poner en riesgo la vida.-

A la hora de utilizar extintores se tendrá en cuenta lo siguiente:

EXTINCIÓN DE INCENDIOS – USO DE MATAFUEGOS –

CLASES DE FUEGO



Clase A Fuego:

Materiales combustibles sólidos (madera, tejidos, papel, goma, etc.). Para su extinción requieren de enfriamiento, o sea se elimina el componente temperatura. El agua es la sustancia extintora ideal. Se usan matafuegos Clase A, ABC o espuma química.



Clase B: Fuego:

Líquidos combustibles (pinturas, grasas, solventes, naftas, etc.) o gases. Se apagan eliminando el aire o interrumpiendo la reacción en cadena. Se usan matafuegos BC, ABC, AFFF (espuma química).



Clase C: Fuego:

Equipos eléctricos de baja tensión. El agente extintor no debe ser conductor de la electricidad por lo que no se puede usar agua (matafuego Clase A ni espuma química). Se usan matafuegos Clase BC ó ABC. (Una vez cortada la corriente, se puede usar agua o extintores Clase A o espuma química AFFF).



Clase D: Fuego:

Ciertos Metales combustibles (magnesio, titanio, zirconio, sodio, potasio, etc.). Requieren extintores con polvos químicos especiales.



Clase K: Fuego:

Aceites vegetales o grasas animales. Requieren extintores especiales para fuegos Clase K, que contienen una solución acuosa de acetato de potasio.

TIPOS DE MATAFUEGOS



Extintores de agua Clase (A)

Los **extintores Clase A** contienen “agua” que actúa disminuyendo la temperatura y la reacción química del fuego. El agua está presurizada con un gas inerte. El agua sale por una manguera con un pico al final (para un chorro fino).

Aplicaciones típicas: fuegos de madera, papel, cartón, algodón, plásticos, gomas, telas, etc.-



Extintores de espuma (AB)

Los **extintores de espuma** además de bajar la temperatura aíslan la superficie en llamas del oxígeno. El agua y la espuma conducen la electricidad y no deben usarse en fuegos Clase C. La espuma química conduce la electricidad y sale por una manguera provista de pico (chorro fino)

Los **extintores de agua** con espuma AFFF son diseñados para proteger áreas que contienen riesgos de fuego Clase A (combustibles sólidos) y Clase B (combustibles líquidos y gaseosos).

Aplicaciones típicas: Industrias químicas, petroleras, laboratorios, comercios de distribución de productos químicos, transporte, buques, aeronavegación, etc.



Extintores de dióxido de carbono (BC)

Desplazan o eliminan el oxígeno de la reacción química del fuego creando una atmósfera inerte y disminuyen el calor debido al enfriamiento que causa el dióxido de carbono al expandirse.

Deben usarse únicamente para extinguir fuegos Clase B o C. Estos matafuegos son poco efectivos para fuego clase A, porque tienen pobre poder extintor aunque pueden usarse para fuegos chicos.

Los **extintores de dióxido de carbono** son diseñados para proteger áreas que contienen *riesgos de incendio* Clase B (combustibles líquidos y gaseosos) y Clase C (equipos eléctricos energizados). Las toberas de salida son de plástico o goma, para evitar que a las personas se les congele la mano.

Aplicaciones típicas: Industrias, equipos eléctricos, viviendas, transporte, comercios, escuelas, aviación, garajes, etc.-



Extintores de Polvo Químico Seco (ABC)

Actúan interrumpiendo la reacción química del fuego.

El polvo químico ABC es el **extintor** más utilizado en la actualidad y es efectivo para fuegos clase A, B y C. Sale por una manguera con un orificio de la misma sección que ella.

En los fuegos clase **A** actúa enfriando la superficie en llamas ya que se funde, absorbiendo calor y además, crea una barrera entre el oxígeno del aire y el combustible en llamas. Tiene que saberse que como desventaja, el polvo químico es algo tóxico para las personas, ensucia mucho y es oxidante de metales y circuitos electrónicos. Para equipos electrónicos sofisticados, se recomienda matafuego ABC de gas HCFC 123 (gas Halon o Freón, ecológicos).

Los **extintores de polvo químico seco** son diseñados para proteger áreas que contienen riesgos de fuego Clase A (combustibles sólidos), Clase B (combustibles líquidos y gaseosos), Clase C (equipos eléctricos energizados).

Aplicaciones típicas: Industrias, oficinas, viviendas, transporte, comercios, escuelas, garajes, etc.



Extintores para fuegos Clase K (a base de de Acetato de Potasio) (K) por lo general está en las cocinas industriales.-

Estos **extintores** contienen una solución acuosa a base de acetato de potasio, para ser utilizados en la *extinción de fuegos* de aceites vegetales o grasas animales, no saturados, para los que se requiere un agente extintor que produzca un agente refrigerante y que reaccione con el aceite produciendo un efecto de saponificación que aísla la superficie del oxígeno del aire. La fina nube vaporizada que sale del extintor, previene que el aceite salpique o salte encendido, atacando solamente la superficie del fuego. Los extintores a

base de acetato de potasio para fuegos de clase K fueron creados para *extinguir fuegos* de aceites vegetales en freidoras de cocinas comerciales o incendio de grasas en acopios industriales o en restaurantes o cocinas industriales. La solución sale pulverizada.

Aplicaciones típicas son: restaurantes, cocinas industriales, etc.-

USO DE LOS MATAFUEGOS

Como utilizar un extintor portátil frente al fuego

- Gire el pasador o clavija, quite el pasador que traba el gatillo.
- Para ello gírelo y al girar rompa el precinto.
- Apunte la boquilla del extintor hacia la base de las llamas.
- Apriete el gatillo, manteniendo el extintor en la posición vertical.
- Mueva la boquilla de lado a lado, cubriendo el área del fuego con el agente extintor.

RECUERDE

- Mantenga identificada siempre la vía de escape, si no se encuentra capacitado para colaborar en la emergencia...
- Si se le acaba el agente extintor....
- Si el uso del extintor no parece dar resultados...
- Si no puede seguir combatiendo el fuego en forma segura...

ABANDONE EL AREA INMEDIATAMENTE



En caso de incendio....RECUERDE:

- Llamar lo más rápido posible a los Bomberos.
- Conservar la calma y actuar con rapidez.
- En un incendio, evalúe que debe cortar la electricidad en los sectores que sea necesario.-
- Antes de iniciar la evacuación, piense en las vías de escape más viables, de acuerdo a la planificación de las mismas para el edificio.
- Si decide atacar el fuego, sitúese entre las puertas de salida y el fuego.
- Elija el matafuego apropiado.
- Ataque al fuego dirigiendo los chorros del matafuego a la base del fuego.
- Antes de abrir la puerta de una habitación que tenga fuego, acerque a la puerta la palma de la mano. Si está muy caliente, aléjese, hay llamas del otro lado.
- Aprenda el manejo y funcionamiento de los equipos matafuegos que posea, es recomendable que una vez vencido el periodo de durabilidad de los matafuegos se haga una prueba de uso, sin fuego, del personal encargado de atacar el siniestro antes de llevarlo a la recarga, ello permitirá familiarizarse con el uso de los extintores.
- No utilice agua para apagar los fuegos eléctricos.

Fin de la Emergencia:

Una vez neutralizada la emergencia, se evaluarán los daños y se gestionarán los medios para la realización de los trabajos de rehabilitación. Con la autorización de los equipos de ayuda externa, se deberá restablecer, de ser posible, las actividades dentro de las instalaciones. Por último se investigarán las causas de origen y propagación de la emergencia, así como sus consecuencias y se propondrán las medidas correctoras necesarias.

11.0 Números de Emergencias.

- **División Bomberos:** **100 o (0)379 – 4434000**
Cuartel Nº 1 Avda. 3 de Abril **(0)379 – 4434000**
- **Unidad Sanitaria (Hospital):** **107 o 0379 – 4470200. Hospital Escuela**
- **Policía:** **911**

Factor de ocupación:

Número de ocupantes por superficie de piso, que es el número teórico de personas que pueden ser acomodadas sobre la superficie de piso. En la proporción de una persona por cada equis (x) metros cuadrados. El valor de (x) se establece en 3.1.2.

3.1.2. A los efectos del cálculo del factor de ocupación, se establecen los valores de X.

USO	x en m2
a) Sitios de asambleas, auditorios, salas de conciertos, salas de baile	1
b) Edificios educacionales, templos	2
c) Lugares de trabajo, locales, patios y terrazas destinados a comercio, mercados, ferias, exposiciones, restaurantes	3
d) Salones de billares, canchas de bolos y bochas, gimnasios, pistas de patinaje, refugios nocturnos de caridad	5
e) Edificio de escritorios y oficinas, bancos, bibliotecas, clínicas, asilos, internados, casas de baile	8
f) Viviendas privadas y colectivas	12
g) Edificios industriales, el número de ocupantes será declarado por el propietario, en su defecto será	16
h) Salas de juego	2
i) Grandes tiendas, supermercados, planta baja y 1er. subsuelo	3
j) Grandes tiendas, supermercados, pisos superiores	8
k) Hoteles, planta baja y restaurantes	3
l) Hoteles, pisos superiores	20
m) Depositos	30
En subsuelos, excepto para el primero a partir del piso bajo, se supone un número de ocupantes doble del que resulta del cuadro anterior.	

El salon de ventas cuenta con 100 m2, por lo que el facton de ocupación de uso tomado es el c)

Valor (x) = 300 personas.-

CAPACITACIONES REALIZADAS

i) Primera etapa:

CONSERVAS VEGETALES A ESCALA FAMILIAR

Fecha de realización: 1) 23 y 24 de junio de 2017

2) 18 y 19 de julio de 2017

3) 25 y 26 de julio de 2017

Disertante: Agr. Gral. Emilio Ortiz, JTP de la cátedra de Industrias, perteneciente a la Escuela de Agricultura, Ganadería e Industrias Afines (ERAGIA) dependiente de la Facultad de Ciencias Agrarias – UNNE.

Objetivos: Brindar conocimientos básicos acerca de la elaboración de dulces, mermeladas, escabeches, licores, aceites, abrillantados incluyendo las técnicas para lograr óptima calidad, sabor, color y conservación a lo largo del tiempo, teniendo en cuenta las normas de sanidad en la alimentación.

Contenidos mínimos:

Aspectos Teóricos:

Nociones de Buenas Prácticas. Fundamentos de la conservación por *calor*. Fundamentos de la conservación por *concentración de azúcar*. Fundamentos de la conservación por *concentración de sal*. Fundamentos de la conservación por *concentración de vinagre y aceite*. Fermentación *láctica-alcobólica*. Tipos de envasado.

Aspectos prácticos:

Dulce de mamón. Dulce de naranja. Cascara abrillantada de cítricos. Salsa de tomate. Pickles mixtos. Escabeche. Aceite a la romana. Limonchello. Vino de pomelo.

Participantes: el presente curso en sus tres dictados, tuvo un total de 62 personas. En el anexo 1 en las tablas N° 1; 2 y 3 se puede consultar la planilla completa de los participantes.

Difusión: en las imágenes N° 1; 2 y 3 del anexo 1, pueden verse las publicaciones difundidas.

MANTENIMIENTO Y CORRECTO USO DE RETROEXCAVADORA

Fecha de realización: 26 al 28 de junio de 2017

Disertante: Equipo Técnico perteneciente a Vialidad Provincial, integrado por Ing. Civ. Daniel Baine; Ing. Franco Sartori y Instructor Maquinista Sirilo Colman.

Objetivos: Ofrecer al operario de retroexcavadoras las herramientas para el buen mantenimiento del equipo. Brindar técnicas de operación básicas para un correcto manejo de la misma, poniendo énfasis en la seguridad propia y de los demás. Afianzar los conocimientos adquiridos brindando horas maquina personalizada a cargo de un operario especializado.

Contenidos mínimos:

Aspectos Teóricos: Mantenimiento, tipos. Caracterización orgánica y funcional de la máquina. Lubricantes. Neumáticos. Seguridad e higiene en el uso de maquinaria pesada. Pautas para el ahorro de combustible. Nociones básicas de manejo.

Aspectos prácticos: reconocimiento de las partes orgánicas y funcionales de la máquina. Reconocimiento de los comandos de operación. Prácticas de manejo.

Participantes: el presente curso tuvo una asistencia de 10 personas. En el anexo tabla N° 4 se puede consultar la planilla completa de los participantes.

Difusión: la difusión de este curso se realizó mediante invitación por correo electrónico a las instituciones interesadas (Vialidad, INTA, municipios).

MANTENIMIENTO DEL TRACTOR AGRÍCOLA

Fecha de realización: 8 de julio de 2017

Disertante: Ing. Agr. Emiliano Serafini, docente de la Cátedra de Mecanización Agrícola de la FCA-UNNE; JTP de la Cátedra de Maquinaria Agrícola de la Escuela de Agricultura, Ganadería e Industrias Afines.

Objetivos: Al finalizar el curso, el operario será capaz de identificar los puntos importantes de la mantención preventiva del tractor, de manera segura.

Contenidos mínimos: Reconocimiento general del tractor. Mantenimiento puntual de los sistemas anexos. Mantenimiento del sistema de transmisión. Lubricación de partes móviles generales. Neumáticos.

Participantes: el presente curso tuvo una asistencia de 18 personas. En el anexo 1, en la tabla N° 3 se puede consultar la planilla completa de los participantes.

Difusión: en la imagen N° 5 del anexo 1, puede verse la publicación difundida.

PLANTAS ORNAMENTALES MOD. I y II

Fecha de realización: I) 22 de julio de 2017

II) 29 de julio de 2017

Disertante: Agr. Gral. Emilio Ortiz, JTP de la Cátedra de Industrias, perteneciente a la Escuela de Agricultura, Ganadería e Industrias Afines (ERAGIA) dependiente de la Facultad de Ciencias Agrarias – UNNE.

Objetivos:

Que tenga los conocimientos generales de propagación de plantas, y saber ajustar los métodos al objetivo que persiga.

Que aprenda sobre el mantenimiento del cultivo. Manejo del agua y distintos tipos de riego. Nociones de control terapéutico y sobre el manejo de la nutrición y fertilidad de las plantas.

Que realice una planificación de las actividades que le permita trabajar durante todo el año, ajustándose a los ciclos naturales de las plantas.

Que aprenda a evaluar costos y establecer la rentabilidad de cada especie.

Contenidos mínimos:

Propagación de plantas: métodos sexuales y asexuales: Siembra. Pre tratamiento de semillas. Condiciones del suelo. Esquejes (de herbáceas, arbustivas y leñosas), estacas, acodos, injertos. Poda, topiaria y ortopedia. Plantas frutales que pueden usarse como ornamentales. Plagas y enfermedades. Control terapéutico. Substratos. Nutrición y fertilidad. Armado de compostaje. Contenedores. Macetas para venta y para propagación. Instalación de viveros. Invernadero, sombráculo, túnel de propagación.

Participantes: el presente curso tuvo una asistencia total de 80 personas en los dos módulos. En el anexo 1 tabla N° 6 y 7 se puede consultar la planilla completa de los participantes.

Difusión: en las imágenes N° 4 y 5 del anexo 1, puede verse la publicación difundida.

ii) Segunda etapa:

MANUFACTURA DE ALIMENTOS

Fecha de realización: I) 11 de agosto de 2017

II) 31 de agosto de 2017

Disertante: Dra Gladis I. Rébak, Profesora Titular de la Cátedra Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias- UNNE.

Objetivos:

- Adiestrar a manipuladores en los correctos procedimientos al elaborar, procesar, fraccionar, comercializar y transportar alimentos con la finalidad de obtener productos aptos para el consumo de la población.
- Capacitar a manipuladores en sistemas de calidad exigidos por la normativa nacional: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitación (POES) con la finalidad de obtener alimentos seguros e inocuos.
- Enseñar sobre sistemas de calidad, destacando la importancia de su participación activa del manipulador en la obtención de productos alimenticios con características organolépticas y sensoriales deseables por el consumidor local.

- Concientizar sobre la importancia del adecuado uso de detergentes y sanitizantes (desinfectantes) recomendados en la industria de alimentos.

Contenidos mínimos teóricos:

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:

Obligaciones y alcance. Diseño y Construcción de los locales de elaboración. Zonas de elaboración. Equipamiento necesario. Requisitos de higiene y aspecto personal. Seguridad e higiene industrial. Almacenamiento. Transportes de materia prima y del producto terminado. Tratamiento de desechos. Contaminación cruzada. Registros. Archivos.

CONTAMINANTES Y ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS:

definición. Tipos de ETA`s (infecciones y toxiinfecciones). Contaminantes responsables de las ETA`s más frecuentes. Métodos de prevención. Clasificación de las bacterias según su temperatura de crecimiento (psicrófilas, psicotrofas, mesófilas y termófilas) y su relación a los productos elaborados.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO:

Obligaciones. Estructura de los POES. Saneamiento pre operacional. Saneamiento operacional. Implementación. Detergentes recomendados (ácidos, alcalinos o neutros) según tipo de producción. Método tradicional de higiene y sanitación. Método CIP (clean in place). Manejo Integral de plagas (MIP). Metodología recomendada en la industria alimentaria. Monitoreo. Acciones correctivas. Verificación. Auditorias.

Trabajos prácticos:

- Presentación de los temas a desarrollar y objetivos.
- Formación de grupos por rubro de alimentos que elaboran en sus puestos de trabajo: cárnicos crudos y cocidos. Aves crudas y cocidas. Lácteos: leche fluída y subproductos. Dulces regionales. Pickles, encurtidos y escabeches. Panificados y pastas.
- Desarrollo de los contenidos.

- Presentación por los grupos de flujogramas de procesos, detectando posibles contaminaciones biológicas, físicas o químicas y contaminaciones directas, indirectas y cruzadas.
- Debate entre grupos
- Conclusiones finales

Participantes: el presente curso tuvo una asistencia de 11 personas. En el anexo 2 tablas N° 1 y 2 se pueden consultar las planillas completas de los participantes.

Difusión: en la imagen N° 1 del anexo 2, puede verse la publicación difundida.

PLANTAS ORNAMENTALES MOD. III y IV

Fecha de realización: III) 02 de septiembre de 2017

IV) 30 de septiembre de 2017

Disertante: Agr. Gral. Emilio Ortiz, JTP de la Cátedra de Industrias, perteneciente a la Escuela de Agricultura, Ganadería e Industrias Afines (ERAGIA) dependiente de la Facultad de Ciencias Agrarias – UNNE.

Objetivos:

- Que tenga los conocimientos generales de propagación de plantas, y saber ajustar los métodos al objetivo que persiga.
- Que aprenda sobre el mantenimiento del cultivo. Manejo del agua y distintos tipos de riego. Nociones de control terapéutico y sobre el manejo de la nutrición y fertilidad de las plantas.
- Que realice una planificación de las actividades que le permita trabajar durante todo el año, ajustándose a los ciclos naturales de las plantas.
- Que aprenda a evaluar costos y establecer la rentabilidad de cada especie

Contenidos mínimos:

Propagación de plantas: métodos sexuales y asexuales: Siembra. Pre tratamiento de semillas. Condiciones del suelo. Esquejes (de herbáceas, arbustivas y leñosas), estacas, acodos, injertos. Poda, topiaria y ortopedia. Plantas frutales que pueden usarse como ornamentales. Plagas y enfermedades. Control terapéutico. Substratos. Nutrición y fertilidad. Armado de compostaje. Contenedores. Macetas para venta y para propagación. Instalación de viveros. Invernadero, sombráculo, túnel de propagación.

Participantes: el presente curso tuvo una asistencia total de 80 personas en los dos módulos. En el anexo 2 tabla N° 3 y 4 se puede consultar la planilla completa de los participantes.

Difusión: en las imágenes N° 3 y 4 del anexo 2, puede verse la publicación difundida.

PRODUCCION PORCINA EN CORRIENTES

Fecha de realización: I) 06 de septiembre de 2017

II) 19 de septiembre de 2017

Disertante: Dr. Pablo Pilotti. Facultad de Ciencias Veterinaria U.N.N.E.

Objetivos:

- Comprender los sistemas de producción porcina en la República Argentina y en la región.
- Instalaciones y manejo reproductivos.
- Clasificación de los sistemas de producción.

Contenidos mínimos teóricos:

Sistemas Producción Porcina. Producción Porcina Nacional. Regional. Provincial. Sistemas Productivos que se adaptan a la zona. Clasificación. Sistema al aire libre. Descripción. Instalaciones mínimas. Manejo Reproductivo. Biotipos. Razas. Sistemas Intensivos. Sistemas Extensivos. Alimentación. Sanidad. Esquemas Productivos: cría-recría engorde. Sistemas de Faena. Plantas frigoríficas de la zona.

Participantes: el presente curso tuvo una asistencia de 11 personas. En el anexo 2 tabla N° 5 se puede consultar la planilla completa de los participantes.

Difusión: en la imagen N° 5 del anexo 2, puede verse la publicación difundida.

CONSERVAS VEGETALES A ESCALA FAMILIAR

Fecha de realización: 1) 16 de septiembre de 2017

Disertante: Agr. Gral. Emilio Ortiz, JTP de la cátedra de Industrias, perteneciente a la Escuela de Agricultura, Ganadería e Industrias Afines (ERAGIA) dependiente de la Facultad de Ciencias Agrarias – UNNE.

Objetivos: Brindar conocimientos básicos acerca de la elaboración de dulces, mermeladas, escabeches, licores, aceites, abrillantados incluyendo las técnicas para lograr óptima calidad, sabor, color y conservación a lo largo del tiempo, teniendo en cuenta las normas de sanidad en la alimentación.

Contenidos mínimos:

- *Aspectos Teóricos:*

Nociones de Buenas Prácticas. Fundamentos de la conservación por *calor*. Fundamentos de la conservación por *concentración de azúcar*. Fundamentos de la conservación por *concentración de sal*. Fundamentos de la conservación por *concentración de vinagre y aceite*. Fermentación *láctica-alcobólica*. Tipos de envasado.

- *Aspectos prácticos:*

Dulce de mamón. Dulce de naranja. Cascara abrillantada de cítricos. Salsa de tomate. Pickles mixtos. Escabeche. Aceite a la romana. Limonchello. Vino de pomelo.

Participantes: el presente curso en sus tres dictados, tuvo un total de 62 personas. En el anexo 2 en las tablas N° 6 se puede consultar la planilla completa de los participantes.

Difusión: en las imágenes N° 6 del anexo 2, pueden verse las publicaciones difundidas.

SISTEMAS DE INFORMAS GEOGRAFICA PARA PROYECTOS FORESTALES

Fecha de realización:1) 26 de septiembre de 2017

Disertante: Ing. Forestal Roberto Rojas; Ing. Forestal Elgert Ricardo Rolando y Tec. Forestal Bervergi Edgar Alberto.

Objetivos:

- Conocer el software de geomática para proyectos forestales.
- Cartografía, representación y salidas cartográficas.

Contenidos mínimos:

- Utilización del software ArcGIS, configuración de las interfaces de usuario, desarrollo de proyectos.
- Cartografía, representación y salidas cartográficas. Configuraciones

Participantes: el presente curso tuvo una asistencia de 24 personas. Los mismos pertenecen a la Tecnicatura Superior de Producción Forestal del Instituto Las Marias, Virasoro Corrientes.

Difusión: No corresponde.

iii) Tercera Parte:

MANEJO Y CORRECTO USO DE RETROEXCAVADORA

Fecha de realización: del 2 al 5 de octubre

Disertante: Equipo Técnico perteneciente a Vialidad Provincial, integrado por Ing. Civ. Daniel Baine; Ing. Franco Sartori y Instructor Maquinista Sirilo Colman.

Objetivos: Ofrecer al operario de retroexcavadoras las herramientas para el buen mantenimiento del equipo. Brindar técnicas de operación básicas para un correcto manejo de la misma, poniendo énfasis en la seguridad propia y de los demás. Afianzar los conocimientos adquiridos brindando horas maquina personalizada a cargo de un operario especializado.

Contenidos mínimos:

Aspectos Teóricos: Mantenimiento, tipos. Caracterización orgánica y funcional de la máquina. Lubricantes. Neumáticos. Seguridad e higiene en el uso de maquinaria pesada. Pautas para el ahorro de combustible. Nociones básicas de manejo.

Aspectos prácticos: reconocimiento de las partes orgánicas y funcionales de la máquina. Reconocimiento de los comandos de operación. Prácticas de manejo.

Participantes: el presente curso tuvo una asistencia de 9 personas. *En el anexo 3 tabla N° 1 se puede consultar la planilla completa de los participantes.*

Difusión: la difusión de este curso se realizó mediante invitación por correo electrónico a las instituciones interesadas (Vialidad, INTA, municipios). *Ver flyer oficial del curso en el anexo 3, imagen 1.*

GESTIÓN DE PROYECTOS APÍCOLAS EN CORRIENTES

Fecha de realización: 3 de octubre del 2017

Disertante: Lic. Natalia Livieres

Objetivos

- Desarrollar estrategias para producción de miel en la Provincia y en la Región.
- Buscar seguridad en la comercialización y estabilidad de precios.

Contenidos mínimos

- Apicultura: potencialidades locales. Cadena productiva: fortalezas y debilidades. Mercados: local, provincial y nacional. Herramientas para registros, asistencia técnica. Calidad de miel. Laboratorio de calidad de productos apícolas.

Participantes: el presente curso tuvo una asistencia de 22 personas, perteneciente al Instituto Superior Formación Docente (IFSD), Profesorado de Agronomía, de la Ciudad de Mercedes Corrientes. *En el anexo 3 tabla N° 2 se puede consultar la planilla completa de los participantes.*

Difusión: la difusión de este curso se realizó mediante redes sociales, invitación formal a las instituciones y por correo electrónico. *Ver flyer oficial del curso en el anexo 3, imagen 2.*

INTRODUCCION A LA PRODUCCION PORCINA

Fecha de realización: 19 de octubre del 2017

Disertante: Dr. Pablo Pilotti. Facultad de Ciencias Veterinaria U.N.N.E.

Objetivos:

- Comprender los sistemas de producción porcina en la República Argentina y en la región.
- Instalaciones y manejo reproductivos.
- Clasificación de los sistemas de producción.

Contenidos mínimos teóricos:

- Sistemas Producción Porcina. Producción Porcina Nacional. Regional. Provincial. Sistemas Productivos que se adaptan a la zona. Clasificación. Sistema al aire libre. Descripción. Instalaciones mínimas. Manejo Reproductivo. Biotipos. Razas. Sistemas Intensivos. Sistemas Extensivos. Alimentación. Sanidad. Esquemas Productivos: cría-recría engorde. Sistemas de Faena. Plantas frigoríficas de la zona.

Participantes: el presente curso tuvo una asistencia de 37 personas, perteneciente a la Escuela Agrotécnica “Eulogio Cruz Cabral”, de la Ciudad de Mercedes Corrientes. Además participaron estudiantes avanzados de la Facultad de Ciencias Agrarias, UNNE. *En el anexo 3 tabla N° 3 se puede consultar la planilla completa de los participantes.*

Difusión: la difusión de este curso se realizó mediante redes sociales, invitación formal a las instituciones y por correo electrónico. *Ver flyer oficial del curso en el anexo 3, imagen 3.*

PISCICULTURA EN LA PROVINCIA DE CORRIENTES

Fecha de realización: 20 de octubre de 2017

Disertante: Lic. Aurora Roffe

Objetivos

- Brindar conocimientos sobre aspectos básicos del cultivo de peces
- Actualizar estrategias de manejo de las especies más aptas

Contenidos mínimos

- Definición. Historia. Situación local. Estación piscícola. Estructura. Manejo sustentable. Especies aptas para la región NEA. Comercialización. Oportunidades y amenazas.

Participantes: el presente curso tuvo una asistencia de 37 personas, perteneciente a la Escuela Agrotécnica “Eulogio Cruz Cabral”, de la Ciudad de Mercedes Corrientes. Además participaron estudiantes avanzados de la Facultad de Ciencias Agrarias, UNNE. *En el anexo 3 tabla N° 3 se puede consultar la planilla completa de los participantes.*

Difusión: la difusión de este curso se no realizó mediante redes sociales, si por invitación formal a las instituciones y por correo electrónico.

BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN HORTICULTURA

Fecha de realización: 3 de noviembre de 2017

Disertantes:

Objetivos:

- Utilizar de forma sustentable los recursos naturales para la producción de productos alimentarios procurando la viabilidad económica y estabilidad social

Contenidos mínimos teóricos

- Selección del sitio de producción. Utilizar semillas de calidad. Manejando plagas y enfermedades en forma responsable. Riego con agua segura y uso racional. Cosecha siguiendo normas higiénicas. Acondicionamiento y transporte seguro

-

Participantes: el presente curso tuvo una asistencia de 43 personas. De las cuales pertenecen a la Escuela Agrotécnica “Eulogio Cruz Cabral”, de la Ciudad de Mercedes Corrientes. Además participaron estudiantes avanzados de la Facultad de Ciencias Agrarias, UNNE y estudiantes de la Tecnicatura Forestal de la Localidad de Virasoro. *En el anexo 3 tabla N° 4 se puede consultar la planilla completa de los participantes.*

Difusión: la difusión de este curso se realizó mediante redes sociales, invitación formal a las instituciones y por correo electrónico. Ver flyer oficial del curso en el anexo 3, imagen 4.

CONSIDERACIONES FINALES

- Se redactó el Manual de Procedimientos para el Centro de Capacitación Productiva (CeCap)
- Se realizaron 19 capacitaciones con un total de 469 alumnos
- Se fortaleció la relación interinstitucional con escuelas técnicas de la Provincia de Corrientes (Escuela Agrotecnica de Mercedes Corrientes, Escuela técnica de la Localidad de Virasoro, ISFD Mercedes, ERAGIA UNNE, entre otras.), que enviaron sus alumnos para las capacitaciones.

Se fortaleció el vínculo con instituciones públicas como el Departamento Vialidad Provincial, INTA y Ministerio de producción que aportaron capacitadores para alguno de los cursos.

Anexos

ANEXO 1

TABLAS:

TABLA: Nº1

CONSERVAS VEGETALES A ESCALA FAMILIAR		
FECHA	APELLIDO Y NOMBRES	DNI
23-24/06/2017	Villalba, Silvia Analia	14.663.984
23-24/06/2018	Ponce, Silvana Beatriz	32.837.314
23-24/06/2019	Montero, Jose Miguel	14.236.883
23-24/06/2020	Lopez Barrios, Pamela Barbara	24.115.591
23-24/06/2021	Alvarez, Isabel	22.834.973
23-24/06/2022	Quiroz, Delia Esther	22.260.305
23-24/06/2023	Sotelo, Sonia Beatriz	
23-24/06/2024	Caballo, Nilda Elizabeth	22.937.090
23-24/06/2025	Galban, Alba Dalia	25.274.132
23-24/06/2026	Solis, Sandra	22.018.101
23-24/06/2027	Molina. Patricia Isabel	30.890.169

TABLA: Nº2

CONSERVAS VEGETALES		
FECHA	APELLIDO Y NOMBRES	DNI
18 y 19/07/2017	Antivero, Nelida Soledad	29036059
18 y 19/07/2017	Britez, Mercedes	17786083
18 y 19/07/2017	Cabrera, Rosa	21621939
18 y 19/07/2017	Calvano, Noelia Angelina	34298575
18 y 19/07/2017	Castillo, Maria Esperanza	29075062
18 y 19/07/2017	Escalante, Graciela	25486556
18 y 19/07/2017	Ferreya, Adela	20085788
18 y 19/07/2017	Gomez Falcon, Teresita De Jesus	18631695
18 y 19/07/2017	Gomez Villan, Juana Cristina	11147085
18 y 19/07/2017	Gonzales, Roxana Itati	36619430
18 y 19/07/2017	Ifran De Azula, Marta Breatriz	12570691
18 y 19/07/2017	Insaurralde, Maria Josefina	40586681
18 y 19/07/2017	Leiva, Luisa	39520997
18 y 19/07/2017	Miro, Miriam Patricia	17282961
18 y 19/07/2017	Vargas, Antonia Fabiana	24194329
18 y 19/07/2017	Vera, Ramon Manuel	21366120
18 y 19/07/2017	Villagra, Alejandro	14617383
18 y 19/07/2017	Villan, Miguel Angel	32516014

ANEXO 1

TABLA: N°3

CONSERVAS VEGETALES		
FECHA	APELLIDO	NOMBRE
25y26/07/2017	Alegre	Roxana
25y26/07/2017	Ayala	Alejandra Romina
25y26/07/2017	Ayala	María lilia
25y26/07/2017	Barrios	Verónica Mercedes
25y26/07/2017	Blanco Vargas	Diego Nicolás
25y26/07/2017	Cazal	Lidia Carmen Ofelia
25y26/07/2017	Delgado	Andrea Elisabet
25y26/07/2017	Figueroa Olmedo	Diana Sabrina
25y26/07/2017	Gotesdiner	Diego Néstor
25y26/07/2017	Insaurralde	Mario Nelson
25y26/07/2017	Lanser	Sofía Ivonne
25y26/07/2017	Martinez	Gabriela Cecilia
25y26/07/2017	Montiel	Gonzalo
25y26/07/2017	Monzo	Ailin
25y26/07/2017	Murcia	Juan Eduardo
25y26/07/2017	Negretti	Valeria anahi
25y26/07/2017	Nuñez	Natalia Elizabeth
25y26/07/2017	Olmedo	Norma Beatriz
25y26/07/2017	Ramirez	Bernardo
25y26/07/2017	Ramirez	Bernardo
25y26/07/2017	Rivero	Silvana gabriela
25y26/07/2017	Solis	Valeria Esther
25y26/07/2017	Sosa	Rodrigo Jaled
25y26/07/2017	Terrones Ríos	Claudia Marisol
25y26/07/2017	Terrones Ríos	Claudia Marisol
25y26/07/2017	Viccini	Leonardo Luis
25y26/07/2017	Zelaya	Sandra Marina
25y26/07/2017	Romero	Gastón
25y26/07/2017	Theisen	Santiago
25y26/07/2017	Molina	Juana
25y26/07/2017	Simonelli	Silvana
25y26/07/2017	Meza	Claudia
25y26/07/2017	Quiroga	Joaquin

ANEXO 1

TABLA: Nº4

MANTENIMIENTO Y CORRECTO USO DE RETROEXCAVADORA		
FECHA	APELLIDO Y NOMBRES	DNI
26-27-28/06	Gomez, Eduardo Fabian	30.518.553
26-27-28/07	Billardo, Javier	29.362.111
26-27-28/08	Ortigoza, Antonio Oscar	23.077.253
26-27-28/09	Barrientos, Dario Emilio	31.472.239
26-27-28/10	Prieto, Gustavo Antonio	29.437.079
26-27-28/11	Almiron, Lucio Matias	32.842.430
26-27-28/12	Duque de Arce, Juan	36.468.183
26-27-28/13	Fiueredo, Dario Emmanuel	36.015.204
26-27-28/14	Acevedo, Darioo Sebastian	31.568.649
26-27-28/15	Chavez, Ramon Antonio	23.993.460

TABLA: Nº5

MANTENIMIENTO DE TRACTOR	
FECHA	APELLIDO Y NOMBRES
8/7/2017	Barale, Eric Gabriel
8/7/2017	Blanco, Pablo Adrián
8/7/2017	Campodonico, Juan Ramon
8/7/2017	Forlin, Alejandro Sebastián
8/7/2017	Gomez, Carlos Lisandro
8/7/2017	Gonzalez Miragliotta, Guido Nahuel
8/7/2017	Guzowski, Micaela
8/7/2017	Hacot, Erika Dina
8/7/2017	Javosky, Matias Hugo
8/7/2017	Khouri, Ivan
8/7/2017	Luna, César Javier
8/7/2017	Mendoza, Clara Aymara
8/7/2017	Morinigo, Santiago joaquin
8/7/2017	Ojeda, Miguel Arnaldo
8/7/2017	Vazques, Pablo Ovidio
8/7/2017	Venica, Alexis
8/7/2017	Zilli, Nahuel
8/7/2017	Zimmermamn, Ezequiel

ANEXO 1

TABLA: N°6

ORNAMENTALES I		
FECHA	NOMBRE	APELLIDO
22/7/2017	Adrian	Ruiz Diaz
22/7/2017	Alessia Giovana	Gallo Troccoli
22/7/2017	Alexis Danilo	Canteros
22/7/2017	Ana Beatriz	Martinez
22/7/2017	Andrea	Segovia
22/7/2017	Andrea Florencia	Almiron
22/7/2017	Andres ezequiel.	Gomez
22/7/2017	Anna	Barrios
22/7/2017	Augusto	Villalba
22/7/2017	Azucena Anahí	Gonzalez
22/7/2017	Belen Itati	Gonzalez
22/7/2017	Briant Saul	Benitez Nuñez
22/7/2017	Carla	Espinosa
22/7/2017	Carolina	Pensa
22/7/2017	Claribel	Delpino
22/7/2017	Claudia	Christ
22/7/2017	Daiana	Matveichuk
22/7/2017	Elena Raquel	Gonzalez
22/7/2017	Federico	Cordoba
22/7/2017	Hernan	Maciel
22/7/2017	Iris Marisol	Hun
22/7/2017	Jorgelina de Luján	Valenzuela
22/7/2017	Jose Maria	Alderete Benitez
22/7/2017	Karina	Gomez
22/7/2017	Laura	Manzanares
22/7/2017	Laura	Verdum
22/7/2017	Laura Patricia	Morales
22/7/2017	Leonardo David	Fernandez centurion
22/7/2017	MACARENA GERALDINE	ROBA
22/7/2017	Maria Adela	Castro
22/7/2017	Maria belen	Quintana
22/7/2017	Mariela	coronel
22/7/2017	Mario Nelson	Insaurralde
22/7/2017	Natalia Itati	Gonzalez
22/7/2017	Nidia Liliana	Acevedo
22/7/2017	norma	medina
22/7/2017	Paola	Silva
22/7/2017	Ricardo Fabian	Ramirez
22/7/2017	Rocio	Acevedo
22/7/2017	Rocío del Valle	Gomez Salvador
22/7/2017	rodrigo	de elcoro
22/7/2017	Sergio Oscar	Mendez
22/7/2017	Silvana	Simonelli
22/7/2017	Sonia susana	Osorio
22/7/2017	Sonia susana	Osorio.
22/7/2017	Susana	Maidana
22/7/2017	Valeria	Arraigada
22/7/2017	Valeria Andrea	Falcón
22/7/2017	Vanina	Bacik
22/7/2017	Veronica	Toledo

ANEXO 1

TABLA: N°7

ORNAMENTALES II		
FECHA	NOMBRE	APELLIDO
29/7/2017	Maximiliano David	Arce
29/7/2017	Milagros	Benitez
29/7/2017	Jose Maria	Benitez Alderete
29/7/2017	Rocío	Bustamante
29/7/2017	Claudia	Christ
29/7/2017	José Luis	Esquivel
29/7/2017	Juan Alfredo	Estigarribia Molina
29/7/2017	Johana	Gaudencio
29/7/2017	Leda Sixta Daniela	Gómez
29/7/2017	Azucena Anahí	Gonzalez
29/7/2017	Fatima	Libramento de los Santos
29/7/2017	Gabriela Elizabet	Lopez
29/7/2017	Olga Itatí	Lugo
29/7/2017	Hernán Daniel	Maciel
29/7/2017	Lourdes	Manzino
29/7/2017	adrian	mazacote
29/7/2017	sergio oscar	mendez
29/7/2017	Ana julia	ortiz vacis
29/7/2017	Veronicada itati	Pacheco
29/7/2017	Gisela Itati	Pérez Ortigoza
29/7/2017	Maria belen	Quintana
29/7/2017	Leonardo	Ramirez
29/7/2017	Luiss	Rey
29/7/2017	Miran	Rodriguez
29/7/2017	Estefanía	Saucedo
29/7/2017	Araceli Estefania	Sena
29/7/2017	María de los Ángeles	Sosa
29/7/2017	Santiago	Soto Barreto
29/7/2017	Verónica	Toledo
29/7/2017	Laura estela	Verdun

ANEXO 1

IMÁGENES:

CAPACITACIÓN EN ALIMENTOS DULCES Y SALADOS

Viernes 23 y Sábado 24 de Junio

8:30 - 17:00 hs. (Viernes)

8:30 - 12:00 hs. (Sábado)

 **CECAP**
Ruta 12, Km 2,5.

**CERTIFICADO
GRATUITO**



**GRATUITO
CURSO DE CAPACITACIÓN**

CECAP
Centro de Capacitación Productiva

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS VEGETALES



MARTES Y MIÉRCOLES

**18 y
JULIO**

**8:30 HS.
CECAP**

- Se entregarán Certificados
- Inscripción online
- Cupos Limitados



CORRIENTES



ANEXO 1

GRATUITO
CURSO DE CAPACITACIÓN

CECAP
Centro de Capacitación Productiva

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS VEGETALES



MARTES Y MIÉRCOLES
25 y 26
JULIO

8:30 HS.
CECAP

- Se entregaran Certificados
- Inscripción online
- Cupos Limitados

 **CORRIENTES**

 **CFI** CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

08
JULIO

CECAP
Centro de Capacitación Productiva

CURSO DE CAPACITACIÓN

MANTENIMIENTO DE TRACTORES



CUPOS LIMITADOS
INSCRIPCIÓN ONLINE

Sábado 08 de Julio
Centro de Capacitación Productiva
8:00 hs



CORRIENTES



CFI CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

ANEXO 1

GRATUITO
CURSO DE CAPACITACIÓN

CECAP
Centro de Capacitación Profesional

PLANTAS ORNAMENTALES



**SÁBADO
22
JULIO** **8:30 HS.
CECAP**

- I Modulo
- Se entregaran Certificados
- Inscripción online
- Cupos Limitados

 **CORRIENTES**  **CFI** CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

GRATUITO
CURSO DE CAPACITACIÓN

CECAP
Centro de Capacitación Profesional

PLANTAS ORNAMENTALES

II Modulo



**SÁBADO
29
JULIO** **8:30 HS.
CECAP**

- Se entregaran Certificados
- Inscripción online
- Cupos Limitados

 **CORRIENTES**  **CFI** CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

ANEXO 2

Tablas:

TABLA: N°1

MANUFACTURA DE ALIMENTOS		
FECHA	APELLIDO Y NOMBRES	DNI
11/8/2017	Ayala, Evelin Karina	34.175.276
12/8/2017	Lafuente, Cristian Leonardo	34.140.514
13/8/2017	Paredes, Maxima	18.388.659
14/8/2017	Ruiz Diaz, Raquel	20.583.113
15/8/2017	Gomez, Laura Raquel	16.404.899
16/8/2017	Gomez, Susana Isabel	20.990.912
17/8/2017	Barrios, Anna Marianela	44.089.787
18/8/2017	Gonzalez, Maria Belen	36.020.080
19/8/2017	Nuñez, Amalia Evelin	36.115.667

TABLA: N°3

ORNAMENTALES III		
FECHA	APELLIDO	NOMBRE
2/9/2017	Arrigada	Valeria
2/9/2017	Ayala	María liliana
2/9/2017	Bacik	Vanina
2/9/2017	Barrios	Verónica Mercedes
2/9/2017	Blanco Vargas	Diego Nicolás
2/9/2017	Canteros	Alexis Danilo
2/9/2017	Cazal	Lidia Carmen Ofelia
2/9/2017	Christ	Claudia
2/9/2017	Delgado	Andrea Elisabet
2/9/2017	esquivel	laura
2/9/2017	Esquivel	José Luis
2/9/2017	Figuroa Olmedo	Diana Sabrina
2/9/2017	Gomez	Andres
2/9/2017	Gomez salvador	Rocío del Valle
2/9/2017	Gotesdiner	Diego Néstor
2/9/2017	Hun	Iris Marisol
2/9/2017	Insaurralde	Mario Nelson
2/9/2017	Lanser	Sofía Ivonne
2/9/2017	Machuca	Felipa
2/9/2017	Martinez	Gabriela Cecilia
2/9/2017	mendez	sergio
2/9/2017	Montiel	Gonzalo
2/9/2017	Monzo.	Ailin
2/9/2017	Murcia	Juan Eduardo
2/9/2017	Ramirez	Ricardo
2/9/2017	Sena	Araceli Estefania
2/9/2017	Toledo	Veronica
2/9/2017	Verdun	Laura

ANEXO 2**TABLA: N°4**

ORNAMENTALES IV		
FECHA	NOMBRE	APELLIDO
30/9/2017	Agustín Fernando	Alsina
30/9/2017	Analia del Carmen	Zelaya
30/9/2017	David	Villalva
30/9/2017	Eduardo miguel	melnychuk
30/9/2017	Eliana Andrea	Sasovsky
30/9/2017	Emilia	Velazquez
30/9/2017	Felix Nicolas	Vallejos
30/9/2017	francisco antonio	ojeda
30/9/2017	Hernán Daniel	Maciel
30/9/2017	itati	quiroz
30/9/2017	Javier Valerio	Martinak
30/9/2017	Julia Graciela	Sosa
30/9/2017	Laura estela	Verdún
30/9/2017	Luisa Cecilia	Martin
30/9/2017	Maria belen	Quintana
30/9/2017	Marianela Davina	Peralta
30/9/2017	Marisa	Villalba
30/9/2017	Melisa Sol	Quintana Valor
30/9/2017	Oscar Sebastian	Davalos
30/9/2017	Patricia	Peroni
30/9/2017	Rodrigo	de elcoro
30/9/2017	Valeria	Arraigada
30/9/2017	Verónica Mercedes	Barrios

ANEXO 2

TABLA: Nº5

CONSERVAS VEGETALES		
FECHA	APELLIDO	NOMBRE
16/9/2017	Rosalia soledad	Trinidad
16/9/2017	Horacio Javier	Aguirre
16/9/2017	Nazareno Emmanuel	Arce
16/9/2017	Vanina	Argañaráz
16/9/2017	Santiago Hernán	Arriola
16/9/2017	Noelia	Barrios
16/9/2017	José Horacio	Bonassies
16/9/2017	Silvana	Calvetti
16/9/2017	Eliana	Duet
16/9/2017	Edith Rocío soledad	Encinas
16/9/2017	Fabricio Gabriel	Escobar
16/9/2017	Dalmys jose	Fariña
16/9/2017	Gabriel feliciano	Flores
16/9/2017	Gabriel Feliciano	Flores
16/9/2017	Yanina Marilén	Gallego
16/9/2017	Ana Isabel	Gonzalez
16/9/2017	Pablo antonio	Gonzalez
16/9/2017	Pablo antonio	Gonzalez
16/9/2017	Marcela	Gonzalez
16/9/2017	Pablo antonio	Gonzalez
16/9/2017	Silvina Noelia	González
16/9/2017	Joana Gisela	Gutierrez
16/9/2017	Belen de los angeles	Gutierrez
16/9/2017	Beatriz	Leiva
16/9/2017	Marisol Elizabeth	Machado
16/9/2017	Carolina	Mihalic
16/9/2017	Lorena	Molina
16/9/2017	Liliana Elizabeth	Montenegro
16/9/2017	Amabelia	Montes de oca
16/9/2017	Juliana	Ojeda
16/9/2017	Julio César	Ortiz
16/9/2017	Cecilia Carina	Paiva
16/9/2017	Jonatan Eduardo	Pared
16/9/2017	Catalina	Ramirez
16/9/2017	Amelia Maria	Relancio
16/9/2017	roxana	rodriguez
16/9/2017	Evelin Itati	Rolon
16/9/2017	José Maria	Romero
16/9/2017	Gabriela cristina	Romero
16/9/2017	Jose Francisco	sanchez
16/9/2017	Rocio belen	Soto
16/9/2017	Marisa	Villalba
16/9/2017	Mabel	Zarate
16/9/2017	Analia del Carmen	Zelaya
16/9/2017	Brenda	Sotelo
16/9/2017	Natalia	Casas
16/9/2017	Brenda Ayelen	Sotelo
16/9/2017	Gisela adriana	Martinez
16/9/2017	Natalia	Casas
16/9/2017	César Ignacio	Chapo Caram
16/9/2017	Vivianita	Malecki
16/9/2017	Mónica	Murcia
16/9/2017	Agostina	Vallejos
16/9/2017	Patricia	Peroni

IMÁGENES:

GRATUITO
CURSO DE CAPACITACIÓN

CECAP

I Encuentro de Control
**MANUFACTURAS
EN ALIMENTOS**

DÍA **11** AGOSTO 2017 | HORA **8:00** | LUGAR **CECAP** ¡Gratis!

 **CORRIENTES** |  **CFI** CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

@UOPCTES

 **CECAP**

**CURSO
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

Dirigido a: propietarios, administradores, personas con emprendimientos de establecimientos de venta de comidas y público general.

Centro de Capacitación
Productiva

 Ruta 12 Km 1031
(Al lado de la ERAGIA)

INSCRIPCIÓN ONLINE

31
AGOSTO

Más información: premsavop@corrientes.gov.ar
www.facebook.com/uopctes

 **CORRIENTES** |  **CFI** CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES





CECAP
Centro de Capacitación Productiva

CURSO PLANTAS ORNAMENTALES

Temas: Frutales tropicales. Injertos en General. Plantas suculentas.

Centro de Capacitación
Productiva

 Ruta 12 Km 1031
(Al lado de la ERAGIA)

INSCRIPCIÓN ONLINE

Más información: prensaup@corrientes.gov.ar
www.facebook.com/uoqctes

02

SEPTIEMBRE

08:30



CORRIENTES



CONSEJO FEDERAL
DE INVERSIONES



CECAP
Centro de Capacitación Productiva

CURSO PLANTAS ORNAMENTALES

MODULO IV

Centro de Capacitación
Productiva

 Ruta 12 Km 1031
(Al lado de la ERAGIA)

INSCRIPCIÓN ONLINE

Más información: prensaup@corrientes.gov.ar
www.facebook.com/uoqctes

SÁBADO

30

SEPTIEMBRE

08:30



CORRIENTES



CONSEJO FEDERAL
DE INVERSIONES





CURSO CONSERVAS VEGETALES

Temas: Conservación de alimentos dulces y salados. Salsas.
Escabeches. Licores.

Centro de Capacitación
Productiva

 Ruta 12 Km 1031
(Al lado de la ERAGIA)

INSCRIPCIÓN ONLINE

SÁBADO
16
SEPTIEMBRE
08:30

Más información: prensaucp@corrientes.gov.ar
www.facebook.com/ucpctes



CORRIENTES



CONSEJO FEDERAL
DE INVERSIONES



ANEXO 3

Anexo:

RETROEXCAVADORA		
FECHA	NOMBRE	APELLIDO
2 al 5/10/2017	Juan Manuel	Romero
2 al 5/10/2017	Raul Alberto	Aranda
2 al 5/10/2017	Daniel	Rodriguez
2 al 5/10/2017	Gregorio	Prieto
2 al 5/10/2017	Antonio Hubaldo	Mc Cargo
2 al 5/10/2017	Eugenio	Mendoza
2 al 5/10/2017	Nelson	Canteros
2 al 5/10/2017	Hernan	Veron
2 al 5/10/2017	Nicolas Emilio	Billordo

TABLA: 1

Gestion de proyectos apicolas		
Fecha	Apellido	Nombre
03/10/2017	Peralta	Alberto
03/10/2017	Rodriguez	Cesar
03/10/2017	Krupp	Lautaro
03/10/2017	Gallardo	Joaquin
03/10/2017	Castillo	Jorge
03/10/2017	Ortiz	Emilio
03/10/2017	Benitez	Luis
03/10/2017	Moreyra	Facundo
03/10/2017	Gutierrez	Rosario
03/10/2017	Caballero	Luz
03/10/2017	Sanchez	Anahi
03/10/2017	Veron	Barbara
03/10/2017	Villasante	Antonella
03/10/2017	Fernandez	Mirna
03/10/2017	Disanti	Vanina
03/10/2017	Barrios	Valeria
03/10/2017	Quiroz	Eliana
03/10/2017	Velazquez	Maria Julia
03/10/2017	Quintela	Pilar
03/10/2017	Hidalgo	Ester
03/10/2017	Anita	Eduardo
03/10/2017	Woods	Enrique

TABLA: 2

ANEXO 3

Produccion Porcina y Piscicultura		
Fecha	Apellido	Nombre
25 y 26-10	Abraham	Denis Amilcar
25 y 26-10	Alegre	Walter
25 y 26-10	Arrieta	Mariana
25 y 26-10	Arzamendia	Gustavo Ariel
25 y 26-10	Astarloa	Joaquin
25 y 26-10	Baldovino	Jose
25 y 26-10	Benitez	Alejandra
25 y 26-10	Cano	Samuel
25 y 26-10	Ceballos Bertero	Federico
25 y 26-10	Chamorro	Ramon
25 y 26-10	Ciucci	Emmanuel Alejandro
25 y 26-10	Codutti	Cecilia
25 y 26-10	Escobar	Cristian
25 y 26-10	Fernandez	Celestino
25 y 26-10	Fraga	Juan Ignacio
25 y 26-10	Garcete	Daniel
25 y 26-10	Gomez	Enrique
25 y 26-10	Gonzalez	Matias
25 y 26-10	Ibarrola	Ismael
25 y 26-10	Lis	Andres Gerardo
25 y 26-10	Lopez	Emmanuel Alejandro
25 y 26-10	Maidana	Lucas
25 y 26-10	Maldonado	Camila Azucena De Los Milagros
25 y 26-10	Meza Niella	Nestor Ivan
25 y 26-10	Ojeda	Jorge
25 y 26-10	Parra	Aida
25 y 26-10	Pelozo	Matias
25 y 26-10	Ponte	Gabriela
25 y 26-10	Quintana	Sandra Beatriz
25 y 26-10	Quintana	Lilian Milagros
25 y 26-10	Retamozo	Fernando
25 y 26-10	Riza	Daiana Nerea
25 y 26-10	Sandoval	Gonzalo
25 y 26-10	Verdun	Hugo
25 y 26-10	Villagra	Juan Antonio
25 y 26-10	Vucko	Jessica Del Rosario
25 y 26-10	Woroniuk	Franco Alejandro

TABLA: 3

ANEXO 3

Buenas practicas en Horticultura		
Fecha	Apellido	Nombre
03/10/2017	Acosta	Ramon De Jesus
03/10/2017	Aguirre	Cecilia Trinidad
03/10/2017	Alegre	Cintia Itati
03/10/2017	Almiron	Hugo
03/10/2017	Arevalo	Cristian
03/10/2017	Arrieta	Mariana Beatriz
03/10/2017	Arriola	Esteban Del Pilar
03/10/2017	Astarloa	Joaquin
03/10/2017	Avalos	Cristian
03/10/2017	Avendaño	Javier Raul Horacio
03/10/2017	Casa	Noelia Evelyn
03/10/2017	Coronel	Brian
03/10/2017	De Bartoli	Leonardo
03/10/2017	Delgado	Brian
03/10/2017	Delgado	Valeria
03/10/2017	Duarte	Hector
03/10/2017	Escobar	Cristian
03/10/2017	Falcon	Francisca Natalia
03/10/2017	Fernandez	Andres Celestino
03/10/2017	Ferreyra	Gilda
03/10/2017	Gomez	Cristian Javier
03/10/2017	Gomez	Jose Enrique
03/10/2017	Insaurralde	Sebastian
03/10/2017	Lopez	Domingo Ramon
03/10/2017	Lopez	Francisco Elio
03/10/2017	Lopez	Antonio Luis
03/10/2017	Madroñal	Jose Luis
03/10/2017	Maidana	Lucas
03/10/2017	Miño	Cintia Natalia
03/10/2017	Molina	Yanina Roxana
03/10/2017	Molina	Julio
03/10/2017	Perez Slanac	Angel Gustavo
03/10/2017	Pintos	Carina Valeria
03/10/2017	Planiscio	M De Los Angeles
03/10/2017	Ponte	Gabriela
03/10/2017	Ramirez	Daniel
03/10/2017	Rojas	Miriam
03/10/2017	Ruiz Diaz	Antonio Luis
03/10/2017	Silva Gonvalvez	Melisa Ayelen
03/10/2017	Sosa	Patricia
03/10/2017	Suarez	Sonia Beatriz
03/10/2017	Vargas	Analia Veronica
03/10/2017	Zabala	Cristian

TABLA: 4

ANEXO 3

CURSO MANTENIMIENTO Y CORRECTO USO DE RETROEXCAVADORA



Centro de Capacitación
Productiva

 Ruta 12 Km 1031
(Al lado de la ERAGIA)

GRATUITO

**02 AL 05
OCTUBRE**

08:30

Más información: prensaup@corrientes.gov.ar
www.facebook.com/uopctes



CORRIENTES

Ministerio de Producción
Unidad Operativa de la Producción



IMAGEN: 1

ANEXO 3



The poster features a background image of bees on a honeycomb. The text is arranged on a green background. At the top, the title '1ª EDICIÓN DEL CURSO PROYECTOS APICOLAS EN CORRIENTES' is displayed in yellow and white. Below the title, the date 'MARTES 03 OCTUBRE' is shown in a yellow box. To the right, the location 'Centro de Capacitación Productiva' is listed, along with the address 'Ruta 12 Km 1031 (Al lado de la ERAGIA)' and a location pin icon. The time 'HORARIO: 8:30 - 13:00' is centered below. A yellow box with the word 'GRATUITO' is placed below the time. The speaker's name 'DISERTANTE: Natalia Livieres' is centered below that. At the bottom right, the CFI logo and 'CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES' are shown. The bottom section contains logos for 'Gobierno Provincial' (with the Corrientes coat of arms), 'LABAPI', 'Departamento de Apicultura', and a stylized honeycomb logo.

**1ª EDICIÓN DEL CURSO
PROYECTOS APICOLAS
EN CORRIENTES**

**MARTES
03
OCTUBRE**

Centro de Capacitación
Productiva
Ruta 12 Km 1031
(Al lado de la ERAGIA)

HORARIO: 8:30 - 13:00

GRATUITO

DISERTANTE: Natalia Livieres

CFI CONSEJO FEDERAL
DE INVERSIONES

 **Gobierno
Provincial**

 **LABAPI**

Departamento de
Apicultura 

IMAGEN: 2

ANEXO 3

Curso de iniciación a la PRODUCCIÓN PORCINA

• Manejo • Sanidad • Alimentación • Equipamiento

Dirigido al público en general, estudiantes, productores.

OCTUBRE
25
MIÉRCOLES

CECAP
Centro de Capacitación
Productiva

08:30-15:00 Hs.
Ruta Nacional N°12
Km 1032 (al lado de la ERAGIA)

INSCRIPCIÓN ONLINE CUPOS LIMITADOS



@uopctes

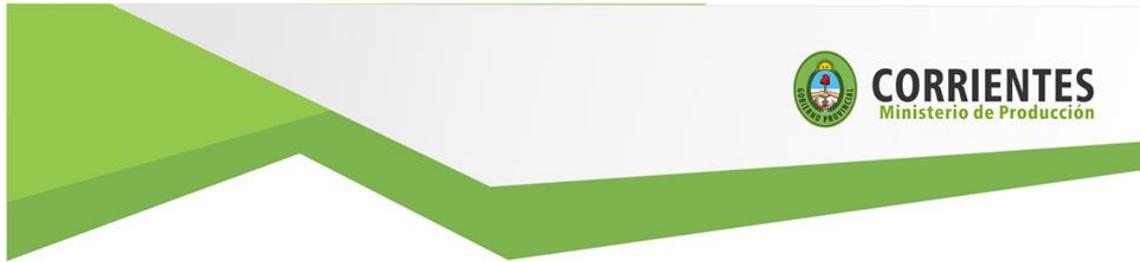


CORRIENTES
Ministerio de Producción

Más información
✉ prensauop@corrientes.gov.ar

IMAGEN: 3

ANEXO 3



CORRIENTES
Ministerio de Producción

Jornada de Capacitación

Buenas Prácticas Agrícolas

Centro de Capacitación
Productiva



Ruta 12 Km 1031
(Al lado de la ERAGIA)

NOVIEMBRE

03

VIERNES

08:30- 14:30

GRATUITO

BPA
Buenas Prácticas Agrícolas



CONSEJO FEDERAL
DE INVERSIONES

Más información: prensaup@corrientes.gov.ar
www.facebook.com/uopctes



CORRIENTES

Ministerio de Producción
Unidad Operativa de la Producción

Más información
prensaup@corrientes.gov.ar

[f](#) [t](#) [i](#) [@uopctes](#)

IMAGEN: 4