

PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN	DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL	FORMACIÓN PROFESIONAL
--	---	--------------------------

**Curso:**

**PRACTICO CLASIFICADOR DE CEREALES**

**Año 1996.-**

Pcia. de Bs. As. - Dcción. Gral. de Cultura y Educación - Dcción. de Educación de Adultos y F.P.	PRACTICO CLASF. CEREALES	DEA Y FP Folio: Año 1996
--	--------------------------	--------------------------------

## **MONOGRAFÍA PROFESIONAL**

### **1.- DENOMINACIÓN DE LA OCUPACIÓN**

1.1.- Adoptada para el curso  
PRACTICO CLASIFICADOR DE CERALES

### **2.- PERFIL OPERATIVO**

#### **2.1.TAREAS Y TÉCNICAS PRINCIPALES**

- Utiliza esencialmente las técnicas operativas de:
- Determinar humedad, homogeneizar, determinar semillas de chamico, pesar y cortar, separar y cortar, pesar, calcular y registrar, determinar manchados, determinar PH, agrupar bolsas, tipificar, archivar romaneos, cuantificar, constatar carta de porte, extracción de muestras, determinar insectos vivos, identificar rubros, recolectar muestra, completar datos de bolsa, llenar bolsa, precintar, rotular, llenar formularios.
- Pertenecientes a las tareas de Tipificar: recibir mercadería, analizar, llenar formularios, lacrar.

#### **2.2. TAREAS Y TÉCNICAS SECUNDARIAS**

Termosellar, archivar, completar boletines

#### **2.3.- MANTENIMIENTO DE LO CONFECCIONADO**

- No se realiza

#### **2.4. CONDICIONES Y MEDIOS DE TRABAJO**

##### **2.4.1.- CONDICIONES**

- Trabaja solo o en equipo con luz natural o artificial, de pie o sentado, al aire libre o bajo techo

##### **2.4.2.- MEDIOS DE TRABAJO**

- Catre, caladores, zarandas, homogeneizador, cuchilla, lámparas, útiles de oficina

Pcia. de Bs. As. - Dcción. Gral. de Cultura y Educación - Dcción. de Educación de Adultos y F.P.	PRACTICO CLASF. CEREALES	DEA Y FP Folio: Año 1996
--	--------------------------	--------------------------------

## 2.5. INSTRUMENTOS DE MEDIDA Y CONTROL

- Balanza de precisión eléctrica, balanza Schopper, Tesma, Delver.

### 2.5.1. MANTENIMIENTO Y CONFECCIÓN DE LOS MEDIOS DE TRABAJO

- Base de tipificar, base para cortar cereales, confección de bolsas de archivo

## 3.- CONDICIONES TECNICO-PROFESIONALES Y DE ORGANIZACIÓN

- Recibe órdenes orales, escritas y por medio de normas y resoluciones de la Junta Nacional de Granos
- Organización: Razona la manera de ejecutar los trabajos. Aplica normas de seguridad y de primeros auxilios. Elige y selecciona los materiales en función del trabajo procurando su mejor aprovechamiento

## 4.- REQUISITOS PSICOFISICOS

- No ser asmático, ni alérgico a los venenos ni al polvillo de cereales, tener buena vista pero puede usar lentes, capacidad intelectual normal

## 5.- DURACIÓN DEL CURSO.

- 200 Hs.

<b>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</b>	<b>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>PROGRAMA PANORÁMICO</b>	<b>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD:</b> PRACTICO CLASF. CEREALES <b>FOLIO:</b>
---	--	--------------------------------	---

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<p>El alumno será capaz de :</p> <p>1.- Completar datos de bolsa, manualmente utilizando lapicera, respetando los datos a completar</p> <p>2.- Homogeneizar manualmente utilizando pala de plástico y fuentón, sin derramar muestra y logrando uniformidad en la masa granaría</p> <p>3.- Llenar bolsas utilizando pala de plástico, distribuyendo uniformemente la masa granaría en las bolsas</p> <p>4.- Precintar, manualmente utilizando precintos sin producir torceduras ni roturas en las lanzas</p> <p>Rotular manualmente utilizando lapicera anotando todos los números y letras que están marcados en los precintos en la bolsa sin omisiones y sin error</p>	<p>Lograr muestras de trigo</p> <p>Materiales:</p> <p>precintos</p> <p>bolsas de papel tipo kraff</p> <p>trigo pan</p>	<p>Completar datos bolsas</p> <p>Homogeneizar</p> <p>Llenar bolsas</p> <p>Precintar</p> <p>Rotular</p>	<p>Al manejo de datos</p> <p>Al manejo de pala plástica y fuentón</p> <p>Al llenado de bolsas</p> <p>Al manejo de precintos</p> <p>A rotular</p>	<p>Uso de ropa adecuada</p> <p>Orden y limpieza en el lugar de trabajo</p> <p>HIT - Bolsas de papel tipo kraff</p> <p>HIT - Lapicera</p> <p>HIT - Pala plástico</p> <p>HIT - Fuenton</p> <p>HIT - Trigo pan</p> <p>HIT - Precintos</p> <p>HIT - Las manos</p>
OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS

<b>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</b>	<b>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>PROGRAMA PANORÁMICO</b>	<b>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD:</b> PRACTICO CLASF. CEREALES <b>FOLIO:</b>
---	--	--------------------------------	---

<p>El alumno será capaz de :</p> <p>1 Determinar H*, utilizando humidímetro de constante dieléctrica respetando las instrucciones del mismo.</p> <p>2 Homogeneizar utilizando pala de plástico y fuentón sin derramar muestra y logrando uniformidad en la masa granarúa.</p> <p>3 Determinar PH, utilizando balanza Schooper, respetando resolución JNG</p> <p>4 Cortar y pesar utilizando homogeneizador y balanza reduciendo la muestra a 50 gramos, respetando la representatividad de la muestra</p> <p>5 Separar y cortar utilizando cuchilla, agrupando por rubros y respetando las resoluciones de IASCAV</p>	<p>Análisis de trigo pan</p> <p>Materiales: boletín de trigo pan</p>	<p>1 Determinar H*</p> <p>2 Homogeneizar</p> <p>3 Determinar PH</p> <p>4 Cortar y pesar</p> <p>5 Separar y cortar</p>	<p>Al uso del humidímetro</p> <p>A homogeneizar Al uso de la pala Al uso del fuentón</p> <p>Al uso de la balanza Schooper</p> <p>Al uso de la balanza Al uso del homogeneizador</p> <p>Al uso de la cuchilla</p>	<p>Uso de ropa adecuada Orden y limpieza en el lugar de trabajo HIT Humedímetro HI Humedad HI Trigo pan HI Proteínas, gluten HI Factores químicos HIT Fact. físicos y biológicos HIT Homogeneizador</p> <p>HIT Balanza Schooper HC Tabla de PH HI Peso Hectolítrico</p> <p>HIT Balanza HIT Unidades de peso</p> <p>HIT Cuchilla HC Estándar de trigo pan</p>
---	--	---	--	--

<b>OBJETIVOS</b>	<b>CROQUIS Y TÍTULO</b>	<b>FASES</b>	<b>ADIESTRAMIENTOS</b>	<b>NOCIONES COMPLEMENTARIAS</b>
------------------	-------------------------	--------------	------------------------	-------------------------------------

<b>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</b>	<b>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>PROGRAMA PANORÁMICO</b>	<b>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD:</b> PRACTICO CLASF. CEREALES <b>FOLIO:</b>
---	--	--------------------------------	---

6 Zarandear utilizando zaranda de trigo pan respetando las resoluciones del IASCAV	Análisis de trigo pan	6 Zarandear	Al uso de la zaranda	HIT Zaranda de trigo pan HI Quebrados
7 Pesar, calcular y registrar utilizando balanza de precisión y lapicera, calculando porcentajes y completando los datos del boletín de trigo pan sin errores		7 Pesar, calcular y registrar	Al uso de la balanza de precisión	HIT Balanza de precisión HC Porcentajes y rebajas HIT Boletín de trigo pan
<b>OBJETIVOS</b>	<b>CROQUIS Y TÍTULO</b>	<b>FASES</b>	<b>ADIESTRAMIENTOS</b>	<b>NOCIONES COMPLEMENTARIAS</b>

<b>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</b>	<b>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>PROGRAMA PANORÁMICO</b>	<b>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD:</b> PRACTICO CLASF. CEREALES <b>FOLIO:</b>
---	--	--------------------------------	---

<p>El alumno será capaz de :</p> <p>1 Determinar H*, utilizando humidímetro de constante dieléctrica respetando las instrucciones del mismo.</p> <p>2 Homogeneizar utilizando pala de plástico y fuentón sin derramar muestra y logrando uniformidad en la masa granaria.</p> <p>3 Determinar PH, utilizando balanza Schooper, respetando resolución JNG</p> <p>4 Cortar y pesar utilizando homogeneizado y balanza reduciendo la muestra a 50 gramos, respetando la representatividad de la muestra</p> <p>5 Separar y cortar utilizando cuchilla, agrupando por rubros y respetando las resoluciones de IASCAV</p>	<p>Análisis de cebada cervecera</p> <p>Materiales: boletín de cebada cervecera</p>	<p>1 Determinar H*</p> <p>2 Homogeneizar</p> <p>3 Determinar PH</p> <p>4 Cortar y pesar</p> <p>5 Separar y cortar</p>	<p>Al uso del humidímetro</p> <p>A homogeneizar Al uso de la pala Al uso del fuentón</p> <p>Al uso de la balanza Schooper</p> <p>Al uso de la balanza Al uso del homogeneizador</p> <p>Al uso de la cuchilla</p>	<p>Uso de ropa adecuada Orden y limpieza en el lugar de trabajo</p> <p>HI Factores físicos y químicos HI Cebada cervecera</p> <p>HC Tabla de PH cebada</p> <p>HIT Homogeneizador</p> <p>HC Estándar de cebada cervecera HIT Resolución de comercialización de cebada cervecera</p>
<b>OBJETIVOS</b>	<b>CROQUIS Y TÍTULO</b>	<b>FASES</b>	<b>ADISTRAMIENTOS</b>	<b>NOCIONES COMPLEMENTARIAS</b>

<b>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</b>	<b>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>PROGRAMA PANORÁMICO</b>	<b>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: PRACTICO CLASF. CEREALES FOLIO:</b>
---	--	--------------------------------	--

6 Pesar, calcular y registrar utilizando balanza de precisión y lapicera, calculando porcentajes y completando los datos del boletín de cebada sin errores	Análisis de cebada cervecera	6 Pesar, calcular y registrar	Al uso de la balanza de precisión	HIT Boletín de cebada
<b>OBJETIVOS</b>	<b>CROQUIS Y TÍTULO</b>	<b>FASES</b>	<b>ADIESTRAMIENTOS</b>	<b>NOCIONES COMPLEMENTARIAS</b>



<b>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</b>	<b>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>PROGRAMA PANORÁMICO</b>	<b>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: PRACTICO CLASF. CEREALES FOLIO:</b>
---	--	--------------------------------	--

<p>El alumno será capaz de :</p> <p>1 Determinar H*, utilizando humidímetro de constante dieléctrica respetando las instrucciones del mismo.</p> <p>2 Homogeneizar utilizando pala de plástico y fuentón sin derramar muestra y logrando uniformidad en la masa granaria.</p> <p>3 Determinar PH, utilizando balanza Schooper, respetando resolución JNG</p> <p>4 Cortar y pesar utilizando homogeneizador y balanza reduciendo la muestra a 50 gramos, respetando la representatividad de la muestra</p> <p>5 Separar y cortar utilizando cuchilla, agrupando por rubros y respetando las resoluciones de IASCAV</p>	<p>Análisis de cebada forrajera</p> <p>Materiales: boletín de cebada forrajera</p>	<p>1 Determinar H*</p> <p>2 Homogeneizar</p> <p>3 Determinar PH</p> <p>4 Cortar y pesar</p> <p>5 Separar y cortar</p>	<p>Al uso del humidímetro</p> <p>A homogeneizar cebada forrajera Al uso de la pala Al uso del fuentón</p> <p>Al uso de la balanza Schooper</p> <p>Al uso de la balanza Al uso del homogeneizador</p> <p>Al uso de la cuchilla</p>	<p>Uso de ropa adecuada Orden y limpieza en el lugar de trabajo</p> <p>HI Cebada forrajera HI Fact. físicos y químicos</p> <p>HC Estándar de cebada forrajera HIT Resolución de comercialización de cebada forrajera</p>
<b>OBJETIVOS</b>	<b>CROQUIS Y TÍTULO</b>	<b>FASES</b>	<b>ADISTRAMIENTOS</b>	<b>NOCIONES COMPLEMENTARIAS</b>

<b>PROVINCIA DE BUENOS AIRES</b> <b>DIRECCIÓN GENERAL DE</b> <b>CULTURA Y EDUCACIÓN</b>	<b>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN</b> <b>DE ADULTOS</b> <b>Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>PROGRAMA</b> <b>PANORÁMICO</b>	<b>FORMACIÓN PROFESIONAL</b> <b>ESPECIALIDAD:</b> PRACTICO CLASF. CEREALES <b>FOLIO:</b>
---	--	--------------------------------------	---

6 Pesar, calcular y registrar utilizando balanza de precisión y lapicera, calculando porcentajes y completando los datos del boletín de cebada sin errores	Análisis de cebada forrajera	6 Pesar, calcular y registrar	Al uso de la balanza de precisión	HC Porcentajes y rebajas HIT Boletín de cebada
<b>OBJETIVOS</b>	<b>CROQUIS Y TÍTULO</b>	<b>FASES</b>	<b>ADIESTRAMIENTOS</b>	<b>NOCIONES COMPLEMENTARIAS</b>

<b>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</b>	<b>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>PROGRAMA PANORÁMICO</b>	<b>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD:</b> PRACTICO CLASF. CEREALES <b>FOLIO:</b>
---	--	--------------------------------	---

El alumno será capaz de :				Uso de ropa adecuada Orden y limpieza en el lugar de trabajo
1 Determinar H*, utilizando humidímetro de constante dieléctrica respetando las instrucciones del mismo.	Análisis de trigo fideo	1 Determinar H*	Al uso del humidímetro	HI Trigo fideo HI Proteínas, gluten HI Factores químicos HIT Fact. físicos y biológicos
2 Homogeneizar utilizando pala de plástico y fuentón sin derramar muestra y logrando uniformidad en la masa granaria.	Materiales: boletín de trigo fideo	2 Homogeneizar	A homogeneizar trigo, fideo Al uso de la pala Al uso del fuentón	
3 Determinar PH, utilizando balanza Schooper, respetando resolución JNG		3 Determinar PH	Al uso de la balanza Schooper	HC Tabla de PH
4 Cortar y pesar utilizando homogeneizador y balanza reduciendo la muestra a 50 gramos, respetando la representatividad de la muestra		4 Cortar y pesar	Al uso de la balanza Al uso del homogeneizador	HIT Unidades de peso
5 Separar y cortar utilizando cuchilla, agrupando por rubros y respetando las resoluciones de IASCAV		5 Separar y cortar	Al uso de la cuchilla	HIT Cuchilla HC Estándar de trigo fideo
<b>OBJETIVOS</b>	<b>CROQUIS Y TÍTULO</b>	<b>FASES</b>	<b>ADIESTRAMIENTOS</b>	<b>NOCIONES COMPLEMENTARIAS</b>

<b>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</b>	<b>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>PROGRAMA PANORÁMICO</b>	<b>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD:</b> PRACTICO CLASF. CEREALES <b>FOLIO:</b>
---	--	--------------------------------	---

6 Zarandear utilizando zaranda de trigo pan respetando las resoluciones del IASCAV	Análisis de trigo fideo	6 Zarandear	Al uso de la zaranda	HIT Zaranda de trigo HI Quebrados
7 Pesar, calcular y registrar utilizando balanza de precisión y lapicera, calculando porcentajes y completando los datos del boletín de trigo sin errores		7 Pesar, calcular y registrar	Al uso de la balanza de precisión	HC Porcentajes y rebajas HIT Boletín de trigo fideo
<b>OBJETIVOS</b>	<b>CROQUIS Y TÍTULO</b>	<b>FASES</b>	<b>ADIESTRAMIENTOS</b>	<b>NOCIONES COMPLEMENTARIAS</b>

<b>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</b>	<b>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>PROGRAMA PANORÁMICO</b>	<b>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD:</b> PRACTICO CLASF. CEREALES <b>FOLIO:</b>
---	--	--------------------------------	---

<p>El alumno será capaz de:</p> <p>1 Constatar datos de carta de porte, visualmente verificando que los datos que figuran en la misma sean los mismos que en el vehículo sin errores.</p> <p>2 Extraer muestras utilizando calador zonda, respetando las disposiciones de calado y obteniendo una muestra de aproximadamente 2kg.</p> <p>3 Determinar existencia de insectos vivos utilizando zaranda para tal fin verificando la existencia de los mismos.</p> <p>4 Determinar H* utilizando humidímetro de constante dieléctrica respetando las instrucciones del aparato a utilizar.</p> <p>5 Identificar rubros utilizando método empírico sensorial, teniendo en cuenta los rubros que establece el IASCAV.</p> <p>6 Recolectar muestra manualmente, identificándola y sin pro-</p>	<p>Recibir mercadería a granel estática.</p> <p>Materiales: bolsa de polietileno</p>	<p>Constatar dato carta de porte</p> <p>Extracción de muestras</p> <p>Determinar existencia de insectos.</p> <p>Determinar H*.</p> <p>Identificar rubros</p> <p>Recolectar</p>	<p>Al manejo de la carta de porte</p> <p>Al manejo del calador</p> <p>Al manejo de la zaranda</p> <p>Al uso del humidímetro</p> <p>Al visteo de la mercadería</p> <p>Al uso del catre</p>	<p>HIT Medio de transporte HIT Carta de porte</p> <p>HIT Calador zonda HI Propiedades físicas de los granos</p> <p>HIT Zaranda para insectos. HI Tipos de insectos.</p> <p>HI Humedad HI Temperatura HC Tabla de humedad HIT Humedímetro constante dieléctrico. HC Tabla de mermas.</p> <p>HI Rubros de calidad y condición HIT Catre de recibo</p> <p>HIT Bolsa de polietileno</p>
<b>OBJETIVOS</b>	<b>CROQUIS Y TÍTULO</b>	<b>FASES</b>	<b>ADIESTRAMIENTOS</b>	<b>NOCIONES COMPLEMENTARIAS</b>

<b>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</b>	<b>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>PROGRAMA PANORÁMICO</b>	<b>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD:</b> PRACTICO CLASF. CEREALES <b>FOLIO:</b>
---	--	--------------------------------	---

<p>El alumno será capaz de :</p> <p>1 Determinar cantidad de semillas de chamico, utilizando zaranda para tal fin.</p> <p>2 Cortar y pesar utilizando homogeneizador y balanza reduciendo la muestra a 50 gramos, respetando la representatividad de la muestra</p> <p>3 Separar y cortar utilizando cuchilla, agrupando por rubros y respetando las resoluciones de IASCAV.</p> <p>4 Pesar, calcular y registrar utilizando balanza de precisión y lapicera, calculando porcentajes y completando los datos del boletín sin errores.</p>	<p>Análisis de girasol</p> <p>Materiales: boletín de girasol.</p>	<p>1 Determinar chamico.</p> <p>2 Cortar y pesar</p> <p>3 Separar y cortar</p> <p>4 Pesar, calcular y registrar</p>	<p>Al uso de la zaranda. Al reconocimiento del chamico.</p> <p>Al uso de la balanza Al uso del homogeneizador</p> <p>Al uso de la cuchilla.</p> <p>Al uso de la balanza de precisión.</p>	<p>Uso de ropa adecuada Orden y limpieza en el lugar de trabajo</p> <p>HIT Zaranda de chamico HI Chamico HI Girasol.</p> <p>HC Base estatutaria de girasol. HIT Resolución de comercialización de girasol.</p> <p>HC Porcentajes, bonificaciones, rebajas. HC Boletín de girasol HIT Balanza de precisión</p>
<b>OBJETIVOS</b>	<b>CROQUIS Y TÍTULO</b>	<b>FASES</b>	<b>ADISTRAMIENTOS</b>	<b>NOCIONES COMPLEMENTARIAS</b>

<b>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</b>	<b>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>PROGRAMA PANORÁMICO</b>	<b>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD:</b> PRACTICO CLASF. CEREALES <b>FOLIO:</b>
---	--	--------------------------------	---

<p>El alumno será capaz de :</p> <p>1 Determinar H*, utilizando humidímetro de constante dieléctrica respetando las instrucciones del mismo.</p> <p>2 Homogeneizar utilizando pala de plástico y fuentón sin derramar muestra y logrando uniformidad en la masa granaria.</p> <p>3 Determinar PH, utilizando balanza Schooper, respetando resolución JNG</p> <p>4 Cortar y pesar utilizando homogeneizador y balanza reduciendo la muestra a 50 gramos, respetando la representatividad de la muestra</p> <p>5 Separar y cortar utilizando cuchilla, agrupando por rubros y respetando las resoluciones de IASCAV</p>	<p>Análisis de maíz</p> <p>Materiales: boletín de maíz</p>	<p>1 Determinar H*</p> <p>2 Homogeneizar</p> <p>3 Determinar PH</p> <p>4 Cortar y pesar</p> <p>5 Separar y cortar</p>	<p>Al uso del humidímetro</p> <p>A homogeneizar</p> <p>Al uso de la balanza Schooper</p> <p>Al uso de la balanza Al uso del homogeneizador</p> <p>Al uso de la cuchilla</p>	<p>Uso de ropa adecuada Orden y limpieza en el lugar de trabajo</p> <p>HI Maíz HI Fact. físicos, químicos y biológicos</p> <p>HC Tabla de PH</p> <p>HC Estándar de maíz</p>
<b>OBJETIVOS</b>	<b>CROQUIS Y TÍTULO</b>	<b>FASES</b>	<b>ADISTRAMIENTOS</b>	<b>NOCIONES COMPLEMENTARIAS</b>

<b>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</b>	<b>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>PROGRAMA PANORÁMICO</b>	<b>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: PRACTICO CLASF. CEREALES FOLIO:</b>
---	--	--------------------------------	--

6 Zarandear utilizando zaranda de maíz respetando las resoluciones del JNG	Análisis de maíz	6 Zarandear	Al uso de la zaranda	HIT Zaranda de maíz
7 Pesar, calcular y registrar utilizando balanza de precisión y lapicera, calculando porcentajes y completando los datos del boletín de maíz sin errores		7 Pesar, calcular y registrar	Al uso de la balanza de precisión	HC Porcentajes y rebajas HC Boletín de maíz

<b>OBJETIVOS</b>	<b>CROQUIS Y TÍTULO</b>	<b>FASES</b>	<b>ADIESTRAMIENTOS</b>	<b>NOCIONES COMPLEMENTARIAS</b>
------------------	-------------------------	--------------	------------------------	-------------------------------------



<b>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</b>	<b>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>PROGRAMA PANORÁMICO</b>	<b>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD:</b> PRACTICO CLASF. CEREALES <b>FOLIO:</b>
---	--	--------------------------------	---

<p>El alumno será capaz de :</p> <p>1 Determinar H*, utilizando humidímetro de constante dieléctrica respetando las instrucciones del mismo.</p> <p>2 Homogeneizar utilizando pala de plástico y fuentón sin derramar muestra y logrando uniformidad en la masa granaria.</p> <p>3 Cortar y pesar utilizando homogeneizador y balanza reduciendo la muestra a 25 gramos, respetando la representatividad de la muestra</p> <p>4 Separar y cortar utilizando cuchilla, agrupando por rubros y respetando las resoluciones de IASCAV</p> <p>5 Pesar, calcular y registrar utilizando balanza de precisión y lapicera, calculando porcentajes y completando los datos del boletín de alpiste sin errores</p>	<p>Análisis de alpiste</p> <p>Materiales: boletín de alpiste</p>	<p>1 Determinar H*</p> <p>2 Homogeneizar</p> <p>3 Cortar y pesar</p> <p>4 Separar y cortar</p> <p>5 Pesar, calcular y registrar</p>	<p>Al uso del humidímetro</p> <p>A homogeneizar</p> <p>Al uso de la balanza Al uso del homogeneizador</p> <p>Al uso de la cuchilla</p> <p>Al uso de la balanza de precisión</p>	<p>Uso de ropa adecuada Orden y limpieza en el lugar de trabajo</p> <p>HI Alpiste HI Factores químicos HIT Fact. físicos y biológicos</p> <p>HC Base estatutaria de alpiste</p> <p>HC Porcentajes y rebajas HIT Boletín de alpiste</p>
---	--	---	---	--

<b>OBJETIVOS</b>	<b>CROQUIS Y TÍTULO</b>	<b>FASES</b>	<b>ADIESTRAMIENTOS</b>	<b>NOCIONES COMPLEMENTARIAS</b>
------------------	-------------------------	--------------	------------------------	-------------------------------------

<b>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</b>	<b>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>PROGRAMA PANORÁMICO</b>	<b>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD:</b> PRACTICO CLASF. CEREALES <b>FOLIO:</b>
---	--	--------------------------------	---

<p>El alumno será capaz de :</p> <p>1 Determinar H*, utilizando humidímetro de constante dieléctrica respetando las instrucciones del mismo</p> <p>2 Cortar y pesar utilizando homogeneizador y balanza reduciendo la muestra a 25 gramos, respetando la representatividad de la muestra</p> <p>3 Separar y cortar utilizando cuchilla, agrupando por rubros y respetando las resoluciones de IASCAV</p> <p>4 Pesar calcular y registrar utilizando balanza de precisión y lapicera, calculando porcentajes y completando los datos del boletín sin errores</p>	<p>Análisis de lino</p> <p>Materiales: boletín de lino</p>	<p>1 Determinar H*</p> <p>2 Cortar y pesar</p> <p>3 Separar y cortar</p> <p>4 Pesar, calcular, registrar</p>	<p>Al uso del humidímetro</p> <p>Al uso de la balanza Al uso del homogeneizador</p> <p>Al uso de la cuchilla</p> <p>Al uso de la balanza de precisión</p>	<p>Uso de ropa adecuada Orden y limpieza en el lugar de trabajo</p> <p>HI Lino HI Factores químicos</p> <p>HC Base estatutaria de lino HIT Resolución de comercialización de lino</p> <p>HC Bonificación, rebaja y porcentajes HIT Boletín de lino</p>
---	--	--	---	--

<b>OBJETIVOS</b>	<b>CROQUIS Y TÍTULO</b>	<b>FASES</b>	<b>ADIESTRAMIENTOS</b>	<b>NOCIONES COMPLEMENTARIAS</b>
------------------	-------------------------	--------------	------------------------	-------------------------------------

<b>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</b>	<b>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>PROGRAMA PANORÁMICO</b>	<b>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD:</b> PRACTICO CLASF. CEREALES <b>FOLIO:</b>
---	--	--------------------------------	---

<p>El alumno será capaz de:</p> <p>1 Homogeneizar, manualmente logrando uniformidad en la masa granarfa.</p> <p>2 Cortar, utilizando homogeneizador obteniendo 5gs. exactos</p> <p>3 Tipificar y separar manualmente separando y agrupando por tipo y variedad respetando las características de los granos.</p> <p>4 Cuantificar manualmente sin errores y sin omisiones.</p> <p>5 Pesar, calcular y registrar utilizando balanza de precisión y lapicera, calculando porcentajes y completando los datos del boletín sin errores.</p>	<p>Tipificar</p>	<p>Homogeneizar</p> <p>Cortar</p> <p>Tipificar y separar</p> <p>Cuantificar</p> <p>Pesar, calcular y registrar.</p>	<p>Al uso del homogeneizador</p> <p>A reducir la muestra</p> <p>AL reconocimiento de las variedades</p> <p>A cuantificar</p> <p>Al uso de la balanza de precisión.</p>	<p>Uso de ropa adecuada. Orden y limpieza en el lugar de trabajo.</p> <p>HI Variedades de trigo pan HI Caract. morfológicas de los granos.</p> <p>HC Fórmula de conversión</p> <p>HC Cálculo de porcentajes.</p>
---	------------------	---	--	--



