

	Ministerio de Educación	Dirección de Educación Técnico Profesional
---	------------------------------------	---

MARCO DE REFERENCIA JURISDICCIONAL

Sector Agropecuario/Hortícola

“Operario Hortícola Ecológico”

Aprobado por Res. Min. 4542/17

I. Identificación de la certificación

I.1. Sector/es de actividad socio productiva: **AGROPECUARIO / HORTÍCOLA.**

I.2. Denominación del perfil profesional: **OPERARIO HORTÍCOLA ECOLÓGICO.**

I.3. Familia Profesional: **ACTIVIDADES AGRÍCOLA ECOLÓGICO / HORTICULTURA**

I.4. Denominación del certificado de referencia: **OPERARIO HORTÍCOLA ECOLÓGICO**

I.5. Ámbito de la trayectoria formativa: **FORMACIÓN PROFESIONAL**

I.6. Tipo de certificación: **CERTIFICADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL**

I.7. Nivel de certificación: **II**

II. Referencial al Perfil Profesional del Operario Hortícola Ecológico

Alcance del perfil profesional

El *Operario Hortícola Ecológico* estará capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para; a) realizar las operaciones y labores de preparación del suelo, de siembra o plantación, de control, cuidado, conducción, riego y protección de los cultivos. b) Realizar las operaciones de cosecha, acondicionamiento, empaque, almacenamiento y transporte de los productos hortícolas; c) construir instalaciones sencillas y obras de infraestructura menores utilizadas para la producción de hortalizas y mantener en uso, preparar y operar la maquinaria, equipos e instalaciones propias de la huerta.

Este profesional requiere supervisión en todas las tareas que ejecuta. Tiene responsabilidad limitada a informaciones, insumos, equipos y herramientas

requeridos en las actividades que realiza y a las operaciones que ejecuta. Siempre reporta a superiores y se remite a ellos para solicitar instrucciones sobre su desempeño.

Funciones que ejerce el profesional

1. Participar en el mantenimiento primario de las máquinas, implementos agrícolas, equipos y herramientas para la producción de hortalizas.

En el desempeño de esta función, el *Operario Hortícola Ecológico* está en condiciones de participar en la realización del mantenimiento primario y reparar máquinas e implementos utilizados en la producción agroecológica hortícola, aplicando las técnicas de mantenimiento y reparación correspondientes a cada material y cumpliendo las normas de seguridad e higiene personales y medioambientales.

2. Participar en la construcción de instalaciones sencillas y realización de obras de infraestructura menores para la producción hortícola y del mantenimiento primario de las mismas y sus reparaciones más sencillas.

Es función del *Operario Hortícola Ecológico*, participar en el armado y construcción de instalaciones sencillas utilizadas para la producción de hortalizas, armados de la infraestructura que llevan los cultivos bajo cubierta o protegidos, invernaderos, túneles, vidrieras, instalaciones y mantenimiento de sistemas de riego tales como goteo, aspersión, por surcos, entre otros, u otras instalaciones propias de la huerta, de acuerdo a las instrucciones recibidas, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene. Asimismo está en condiciones de realizar las operaciones de mantenimiento primario de las instalaciones propias de la huerta y galpones, de los cercos artificiales y/o naturales, como también de cuidado y mantenimiento de las

cortinas forestales para protección de los cultivos e instalaciones, cumpliendo con las indicaciones técnicas.

3. Preparar el suelo, previo a la siembra o plantación.

En el cumplimiento de esta función el *Operario Hortícola Ecológico* está en condiciones de preparar el suelo mediante la realización de las tareas de labranzas primarias y secundarias, aplicación de enmiendas, trazado de líneas y armado de surcos y camellones. Teniendo presente que el sustrato interviniente en el proceso productivo no sea alterado con elementos químicos.

4. Realizar la siembra o implantación de la huerta.

El *Operario Hortícola Ecológico* desempeña esta función sobre la base del calendario de siembras con enfoque agroecológico realizando en tiempo y forma las actividades allí indicadas.

5. Colaborar en la preparación y manejo de almácigos.

El *Operario Hortícola Ecológico* está en condiciones de realizar y manejar los almácigos para la producción de plantines realizando, bajo supervisión, la preparación del suelo, siembras, protección y extracción de los mismos para su trasplante.

6. Realizar las labores de cuidado y protección de la huerta.

En esta función el *Operario Hortícola Ecológico* está en condiciones de revisar los cultivos implantados e informar acerca del estado de los mismos. Está capacitado para realizar labores de protección y conducción de los cultivos hortícolas y participar en los trabajos de control, conducción y raleos. Ante situaciones

complejas deberá consultar sobre los diferentes aspectos relativos a la producción. Deberá aplicar las normas de seguridad e higiene personales, y medioambientales.

7. Realizar las operaciones de cosecha, acondicionamiento, almacenamiento y transporte de las hortalizas.

En el desempeño de estas funciones el *Operario Hortícola Ecológico* está capacitado para realizar operaciones de cosecha, acondicionamiento, almacenamiento y transporte de las hortalizas, aplicando criterios de calidad y selección en la cosecha, en los procesos de secado u otros que pudieran corresponder, en el fraccionamiento de los productos obtenidos, en la clasificación, almacenamiento para el transporte y comercialización de las hortalizas, de acuerdo con las instrucciones recibidas, verificando la aptitud de los envases en cuanto a condiciones de higiene, integridad, uniformidad, cierre y otros aspectos.

8. Organizar las tareas a realizar.

Planifica sus actividades, asigna tareas a los auxiliares a cargo, calcula y solicita máquinas, insumos, materiales y herramientas necesarios para las tareas encomendadas, en los tiempos definidos por los responsables de la instalación eléctrica.

9. Controlar la realización de las tareas y administrar los materiales, insumos, máquinas y herramientas necesarios.

Evalúa y controla los trabajos propios y de auxiliares a su cargo, aplicando criterios de calidad y normas de seguridad e higiene vigentes.

Administra los materiales, insumos, máquinas y herramientas necesarios para la realización de las tareas encomendadas.

10. Acordar condiciones de empleo

Conviene las condiciones de empleo de acuerdo a las normas laborales vigentes. Ofrece sus servicios y realiza la búsqueda de trabajo.

Área Ocupacional

Las funciones y actividades del *Operario Hortícola Ecológico*, remiten al trabajo calificado dentro de un establecimiento hortícola como personal contratado. Dichas funciones y actividades podrán variar o adquirir especificidad de acuerdo al tipo de producción y al grado de división del trabajo que caracterizan al establecimiento hortícola, ya que éstos podrán ser más o menos complejos según se trate de explotaciones familiares o empresariales, de explotaciones de bajos niveles tecnológicos o de altos niveles tecnológicos o producciones hortícolas específicas.

Además de su desempeño en la huerta, podrá actuar en algunos otros ámbitos relacionados con los sectores con que el *Operario Hortícola Ecológico* mantiene una necesaria articulación, así como en los sectores agroindustriales y agro comerciales vinculados con la producción hortícola, donde se abre un espacio para la participación del *Operario Hortícola Ecológico* quien podrá realizar tareas de clasificación, embalaje y acondicionamiento de las hortalizas y reparación de instalaciones de la huerta (invernáculos y almácigos), y de limpieza y ordenamiento de depósito y/o galpones hortícolas.

Habilitación profesional

Esta profesión aún no contiene habilitación profesional

III. Trayectoria Formativa

1. Las capacidades profesionales y su correlación con las funciones que ejerce el profesional y los contenidos de la enseñanza.

El proceso de formación, habrá de organizarse en torno a la adquisición y la acreditación de un conjunto de **capacidades profesionales** que están en la base de los desempeños profesionales descritos en el Perfil Profesional del **Operario Hortícola Ecológico**

Capacidades profesionales para el perfil profesional en su conjunto

- Evaluar el estado de las diferentes herramientas e implementos agrícolas, máquinas, equipos y herramientas que se utilizan en la producción hortícola.
- Aplicar las instrucciones para el correcto uso y mantenimiento de las herramientas e implementos utilizados en el proceso productivo.
- Aplicar las técnicas adecuadas para el mantenimiento y construcción de instalaciones sencillas y obras de infraestructura menores de la producción hortícola.
- Interpretar los diferentes ciclos de los cultivos detectando anormalidades, e informar acerca de los mismos a quien corresponda.
- Utilizar las técnicas adecuadas para la preparación de la cama de siembra o implantación del cultivo.
- Efectuar las labores de siembras o implantaciones de la huerta.
- Realizar adecuadamente las labores de conducción, cuidado y protección de la huerta.

- Conocer y valorar los inconvenientes que traen aparejadas las plagas y malezas en el desarrollo del cultivo hortícola.
- Interpretar las instrucciones recibidas para cumplimentar el calendario de siembras o implantaciones de los cultivos hortícolas.
- Utilizar las técnicas y métodos correspondientes, para aplicación de productos fitosanitarios, cumpliendo con las indicaciones prescritas por el profesional responsable del establecimiento hortícola.
- Utilizar las técnicas más adecuadas para el control, cuidado y protección de los cultivos hortícolas, considerando el estado de los mismos, evitando mermas en el proceso productivo.
- Aplicar las técnicas adecuadas en el acondicionamiento y reparaciones sencillas de los implementos, herramientas y equipos utilizados en la producción hortícola, seleccionando los materiales que correspondan.
- Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en todas las actividades que realiza.
- Desarrollar como actitud el gesto profesional adecuado al objetivo de la operación y al herramental, maquinaria, material y otros recursos empleados.
- Interpretar y efectuar las labores de cosecha aplicando criterios fijados para dicho procedimiento, teniendo en cuenta el destino y los mercados a los que va dirigido.
- Valorar el correcto estado de mantenimiento de las instalaciones del

establecimiento, equipos y herramientas utilizadas para la producción hortícola.

- Aplicar las normas de seguridad específicas y de protección del medioambiente, tanto en las tareas propias del horticultor ecológico como en el contexto general lugar donde se desempeña sus actividades, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.
- Aplicar criterios de calidad en los procesos y productos relacionados con la actividad propia de la horticultura ecológica, tendiendo a generar propuestas de mejoramiento continuo en métodos de producción, técnicas constructivas y organización del trabajo.
- Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, con otros equipos de trabajo o de otros rubros que intervengan con sus actividades.
- Transmitir información técnica de manera verbal, sobre el desarrollo de las actividades de cultivo hortícola ecológico que le fueron encomendadas.
- Gestionar y administrar los recursos necesarios para el avance de los trabajos inherente a la actividad del operario hortícola ecológico, según las condiciones establecidas por los responsables de las tareas encomendadas.
- Interpretar y aplicar las instrucciones recibidas por parte del o de los responsables de la Producción y/o dueño del establecimiento hortícola.
- Interpretar la importancia del conocimiento y comprensión de los derechos y obligaciones establecidos en las normas laborales vigentes.

- Gestionar la relación comercial que posibilite la obtención de empleo y las relaciones que devengan con los prestadores de servicios.

Asimismo, se indican los **contenidos** de la enseñanza que se consideran involucrados en los procesos de adquisición de estas capacidades. Los contenidos deben ser desarrollados en el contexto del Nivel de Certificación.

Contenidos de la enseñanza relacionados con las capacidades

- Aspectos económicos y sociales de la producción de hortalizas en la región y en el país.
- Clasificación e Identificación de especies hortícolas:
 - a) Según órganos de cosecha: de raíz de hoja, de tallo, de yema, de inflorescencia, de fruto y de semilla.
 - b) Según su época de siembra: especies de desarrollo primavero-estival, de otoño-invernal. Adaptación de las distintas variedades a las condiciones climáticas, plasticidad.
- Uso de los fertilizantes orgánicos y control ecológico de plantas de huerta en las distintas etapas del proceso de producción de hortalizas.

- Normativas relacionadas con la protección del medio ambiente en el no uso de los agroquímicos, interpretación de la lectura de los marbetes.
- Efecto de los herbicidas, insecticidas, fungicidas y fertilizantes que no deben aplicarse en huertas orgánicas. Protección de personas y medio ambiente.
- Plagas más comunes y control ecológico y especies de plantas repelentes de insectos y otros vectores.
- Etapas y requerimientos de las diferentes especies hortícolas. Reproducción y multiplicación. Análisis del poder germinativo y vigor de las semillas.
- Instalaciones para la producción hortícola; espalderas, tutores y cobertura plástica. Función de los distintos medios de conducción y protección.
- Manejo de cultivos hortícolas bajo cobertura plástica, sistemas de fertilización, fertirrigación y riego por goteo. Control del microambiente en el invernadero. Construcción de instalaciones hortícolas.
- Conducción del cultivo implantado.
- Control mecánico de malezas. Regulación, aprestamiento y calibración del moto cultivador, carpidora y pulverizadora de mochila y/o arrastre. Cuidados y labores generales, aporques, podas, ataduras, despuntes, desbrotes, raleos. Sistemas y técnicas de riego y drenaje. Control de plagas y enfermedades y registro de las actividades realizadas en la etapa productiva.
- Momento óptimo de cosecha. Labores de cosecha, métodos mecánico y manual. Detección de pérdidas de cosecha, métodos de corrección. Distintas pautas del mercado para la presentación, control de sanidad y calidad de la producción hortícola.

- El suelo: sus componentes, preparación y mejoramiento para el cultivo de hortalizas; labranza, nivelación, preparación de surcos y canteros. Abonos orgánicos. Tipos de abonos. Mulching. Preparación de compost, estercolera. Asociación y rotación de cultivos.
- Recursos hídricos; su utilización. Requerimientos de los cultivos. Sistemas de riego.
- Preparación de distintos tipos de almácigos, reparos, siembra. Desinfección de semillas para la huerta familiar. Tipos de siembra. Labores culturales y cuidados requeridos por los almácigos.
- Siembra de asiento; tipos. Trasplante, ventajas y desventajas de cada sistema. Repicaje. Condiciones más apropiadas para la realización del trasplante. Densidades de siembra.
- Distancia entre plantas y entre hileras según especie.
- Labores culturales, objetivos, métodos y técnicas empleados para carpidas, aporques, raleo.
- tutorado y enramado. Podas; de brotes guías, etc.
- Instalaciones, herramientas e implementos que se utilizan en la huerta. Fabricación casera de implementos y herramientas. Cubiertas simples para los cultivos (túneles, medias sombras y otras). Cercado y cortinas forestales.
- Legislación laboral vigente.
- Control de calidad de productos, procesos constructivos y servicios brindados. Distintos métodos de control de calidad. Detección de problemas y determinación de sus causas. Metodología para la resolución de problemas.
- Utilización de la terminología específica del sector hortícola ecológico.

- Organización del trabajo en el establecimiento hortícola. Cronograma de trabajo. Tareas críticas. Unidades de trabajo de la mano de obra y medidas de tiempo. Cálculo de materiales e insumos necesarios. Tiempos estándares de las actividades relacionadas con la horticultura ecológica.
- Conformación de equipos de trabajo. Distribución de tareas y asignación de roles según las capacidades individuales y el contexto de la actividad. Coordinación y cooperación con otros rubros o actores dentro del establecimiento hortícola
- Condiciones contractuales. Seguros de riesgo de trabajo. Derechos del trabajador. Obligaciones impositivas. Aportes patronales obligatorios. Costos de mano de obra por actividad, por jornal y mensual. Formas y plazos de pago. Formularios de ingreso laboral. Libreta de cese laboral.
- Presentación de antecedentes de trabajo.
- Seguridad e higiene en la realización de la actividad hortícola ecológica. Normativa vigente. Organización integral del trabajo con criterios de seguridad e higiene. Uso de elementos de seguridad personal e indumentaria de trabajo. Métodos de cuidado de la salud y prevención de accidentes y enfermedades profesionales. Prevención del riesgo químico y biológico. Orden y limpieza integral del establecimiento hortícola.

2. Carga horaria.

El conjunto de la formación profesional del *Operario Hortícola Ecológico* requiere una carga horaria de 500 horas reloj.

3.- Equipo docente

3.1. Integrantes

Módulos específicos del Perfil “Operario Hortícola Ecológico”: 1 (un) docente con 24 hs. Cátedra o su equivalente 1 (un) Cargo de MEP.

Módulos de Gestión, Administración y Comercialización: 1 (un) docente con 6 hs. Cátedra. Cuando al docente de Gestión se le asigne 1 (un) Cargo de MEP, al mismo se le debe asignar 4 (cuatro) cursos de FP para el dictado de dichos módulos.

3.2. Organización e implementación de las parejas pedagógicas: tomando como parámetro que la carga horaria semanal del curso debe ser de 24 hs. cátedra, es imprescindible concretar las correspondientes parejas pedagógicas entre quienes conforman el equipo docente.

Entonces quien realiza un cumplimiento semanal full – time frente al grupo de participantes es el Instructor a cargo de los módulos específicos (24 hs Cátedra) de las cuales sólo 18 hs. cátedra trabaja sólo, pero las 6 hs. cátedra restantes establece la pareja pedagógica con el instructor a cargo del módulo de Gestión.

Como aclaración, se determina que la pareja pedagógica (equipo docente completo) es recomendable que también se concrete durante las Prácticas Profesionalizantes.

La pareja pedagógica conformada por el Instructor a cargo de los módulos específicos del Perfil Operario Hortícola Ecológico y el Instructor a cargo del módulo de Gestión deben desarrollar lo indicado para Higiene y Seguridad, como parte del Módulo: Gestión.

El trabajo antes mencionado se debe sustentar en un planeamiento didáctico que se reflejará en un Proyecto Áulico Integral Anual, que lo construirá todo el equipo docente anteriormente mencionado, basado en este Diseño Curricular.

4.- Referencial de ingreso

Se requerirá el dominio de las operaciones y reglas matemáticas básicas, unidades (longitud, superficie y volumen); nociones de geometría (perímetro, ángulo, pendientes) y proporciones (fracciones y porcentajes); la lectoescritura y la interpretación de textos y gráficos simples. Con el Ciclo EGB o Primario completo, dichos requisitos se consideran cumplimentados.

5.- Prácticas profesionalizantes.

Toda institución de Educación Técnico Profesional que desarrolle cursos de FP Inicial, deberá garantizar los recursos necesarios que permitan la realización de las Prácticas Profesionalizantes descritas precedentemente y que tendrán una duración mínima del 50% del total del curso, teniendo en cuenta además, que, la cantidad ideal de alumnos participantes por curso es de dieciséis (16), con un máximo que no debe superar los veinte (20) y un mínimo de doce (12). Las mismas se pueden encuadrar en los formatos detallados al pie, que tienen un carácter de recomendados, quedando a criterio de cada institución otros que pudiera implementar, siempre orientados a mantener con claridad los fines formativos y criterios que se persiguen con su realización. Recordando fundamentalmente que : **“Las PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES responden a generar situaciones reales de trabajo, que no se refieren a las actividades encuadradas como “trabajos prácticos” o “adiestramientos” que se realizan para adquirir una destreza o pericia de baja complejidad.**

Son aquellas que responden a procesos productivos claves, relacionados con las funciones profesionales determinadas para el Perfil en cuestión, las mismas pueden realizarse dentro o fuera de la institución de FP, en un espacio real de trabajo o en un ámbito adaptado para tal fin. Siendo en todo momento la instancia más relevante de la Trayectoria Formativa y el punto culminante del proceso de evaluación, donde se puede verificar el desarrollo de capacidades en los alumnos participantes”.

Formatos de Prácticas Profesionalizantes

- **Prácticas Educativas en Entornos Reales de Trabajo** en empresas, organismos estatales o privados o en organizaciones no gubernamentales. **(Pasantías encuadradas en la Ley N° Ley 26.427 de Creación del Sistema de Pasantías Educativas y la Resolución Conjunta (MTEySS - ME) 825/09 y 338/09. Del 30/9/2009. B.O.: 22/12/2009. La presente resolución y las normas complementarias que en su consecuencia se dicten, reglamentan la Ley N° 26.427 de Creación del Sistema de Pasantías Educativas).**
- **Proyectos Productivos** articulados entre la escuela y otras instituciones o entidades.
- **Proyectos Didácticos /productivos institucionales** orientados a satisfacer demandas específicas de determinada producción de bienes o servicios, o destinados a satisfacer necesidades de la propia institución escolar.
- **Proyectos Tecnológicos** orientados a la investigación, experimentación y desarrollo de procedimientos, bienes o servicios relevantes desde el punto de vista social y que introduzcan alguna mejora respecto de un problema existente.
- **Emprendimientos** a cargo de los alumnos.
- **Alternancia** de los alumnos entre la institución educativa y ámbitos del entorno.
- **Empresas simuladas**, que es una metodología basada en la reproducción de situaciones reales de trabajo, en el ámbito de la administración de empresas, que permite adquirir una experiencia laboral idéntica a la real, llevando la oficina de trabajo al aula – taller.
- **Proyectos Comunitarios y/o Actividades de Extensión:** son aquellos proyectos y actividades que se diseñan y orientan a satisfacer demandas y/o necesidades comunitarias.

Para las Prácticas Profesionalizantes de este Perfil, se proponen las siguientes actividades:

El ámbito de trabajo para el desarrollo de las prácticas profesionalizantes será la huerta y sus instalaciones, variando de acuerdo a los diferentes sistemas que se opten.

Los alumnos deben familiarizarse con el uso y manejo de instalaciones y medios de producción mínimos que intervienen en el proceso de producción de la huerta, galpones de empaque y elaboración, invernaderos, entre otros.

A fin de que los alumnos puedan considerar similitudes y diferencias de la experiencia productiva en la que están participando en relación con otras, es necesario que en este espacio formativo reciban información relativa a otras especies de hortalizas, así como de otros sistemas de producción de hortalizas.

- a) Siembra directa (por semilla): cebolla, zanahoria, hinojo, perejil, lechuga, escarola, acelga, espinaca, pepino, melón, sandía, zapallo, zapallito, apio, remolacha, tomate, pimiento, berenjena, choclo, arveja, poroto (chaucha), habas, rabanito, nabo.
- b) Siembra en almácigo y posterior trasplante: tomate, berenjena, pimiento, repollo, brócoli, coliflor, repollito de bruselas, cebolla, lechuga, puerro, ají, cebollino.
- c) Trasplante y/o plantación directa con órgano agámico: papa, mandioca, batata, ajo, frutilla, cebolla de verdeo, espárrago, alcaucil, echalote.

Se sugiere seleccionar en cada grupo, las especies de mayor importancia económica y con amplia difusión regional.

Es por lo dicho anteriormente que, toda institución de Formación Profesional que desarrolle esta oferta formativa, deberá garantizar el acceso a un proyecto productivo hortícola, en un establecimiento propio y/o de terceros que reúna las condiciones necesarias para la realización de las prácticas profesionalizantes mencionadas.

En relación a la preparación del suelo previo a la siembra.

Los alumnos deberán realizar actividades formativas que incluyan el aprestamiento y selección de los implementos de labranza a utilizar. Deberán familiarizarse con las diferentes herramientas e implementos que utilizarán para las prácticas culturales. Desarrollarán dichas actividades asegurándose de aplicar normas de seguridad e higiene personales y del medioambiente.

Deberán efectuar labores básicas de labranza, considerando el tipo de suelo, y las especies y variedades a utilizar, teniendo en cuenta la presencia de malezas, la humedad del perfil del suelo, utilizando métodos conservacionistas y preservando la fertilidad del suelo.

Deberán participar en la realización de la instalación de riego en sus formas correspondientes, de acuerdo al sistema elegido.

En relación a la siembra e implantación de los cultivos hortícolas.

Los alumnos deberán participar en experiencias formativas que involucren todas las actividades que se realizan previos a la siembra o implantación, efectuando pruebas de vigor y poder germinativo de las semillas, aplicando las técnicas de análisis correspondientes, según la especie de que se trate. Tratarán preventivamente la semilla durante la realización de dichas tareas y deberán incorporar normas de higiene y seguridad personal y el cuidado de los elementos e instalaciones de trabajo.

Los alumnos deberán ejecutar las prácticas de siembra o implantación de las especies hortícolas, familiarizándose con los pasos para adecuar el momento de siembra con la humedad edáfica, calibrando la sembradora y estableciéndose la densidad de siembra adecuada para cada cultivo, aplicando control orgánico, de plagas y enfermedades que el profesional responsable determine.

Deberá asegurarse que los alumnos conozcan los diferentes componentes de una sembradora, así como las prácticas de plantación de órganos reproductivos y plantines.

Dependiendo del tamaño del establecimiento hortícola, se podrán realizar las prácticas con 4 ó 5 alumnos que se turnarán para la utilización de los diferentes equipos.

Habrá que tener en cuenta que los aspirantes deberán realizar tanto prácticas de siembra como de plantación de diferentes especies hortícolas; la práctica se completa con las herramientas e implementos en condiciones adecuadas para su próxima utilización.

En relación a la participación en la preparación y manejo de los almácigos hortícolas

Las prácticas profesionalizantes en cuanto a su participación en el almácigo tendrán que incluir:

- Asistir en la elección del terreno para la ubicación de los almácigos.
- Construcción de los almácigos y su protección de los fenómenos climáticos.
- Desinfección y preparación del suelo, y posterior siembra.
- Desmalezado, riego y aplicación de productos fitosanitarios, cumpliendo con las normas de higiene
y seguridad personal y medioambiental.

Estas prácticas se realizarán de acuerdo a las indicaciones del docente interviniente en grupo no mayor a tres personas por razones de didáctica.

En relación al control y protección del cultivo.

En el marco de estas prácticas profesionalizantes los alumnos deberán desarrollar las técnicas correctas, para el desmalezado, efectuando tanto labores mecánicas como también la aplicación de agroquímicos, calibrando y aprestando la pulverizadora o mochila para la aplicación del producto fitosanitario.

Se desarrollarán prácticas de recorrida de los diferentes cultivos que se produzcan en la huerta y reconocimiento de la presencia de plagas, enfermedades y malezas.

Deberán efectuarse las prácticas de desbrotes y raleo de plantas siguiendo los métodos y técnicas que correspondan según las especies, variedades y destinos de la producción.

Efectuarán prácticas de atado de plantas en tutores o espalderas, según las especies y variedades y sistemas de siembra de cultivo adoptado. Asimismo, determinarán el riego, teniendo en cuenta las necesidades hídricas de los mismos.

En relación a las operaciones de cosecha, acondicionamiento, almacenamiento y transporte de las hortalizas.

Los alumnos deberán participar en experiencias formativas que involucren procedimientos de cosecha teniendo en cuenta las diferentes especies.

Deberán clasificar las hortalizas de acuerdo a los parámetros de calidad, procediendo según las normas y estándares del mercado.

Deberán realizarse prácticas de almacenamiento y acondicionamiento de las cosecha aplicando técnicas de conservación y presentación según las características de los mercados.