



CAPITULO V PROPUESTA







CAPITULO VI CONCLUSIÓN

CONCLUSIÓN

Se plantea una “**ESCUELA AGROPECUARIA DE FORMACIÓN TÉCNICA**” como un equipamiento accesible a la sociedad, que apoye a la producción agropecuaria y el mejoramiento de las condiciones de las mismas, mediante alternativas sostenibles, generando mejor desarrollo económico, formando parte de la solución a los problemas planteados anteriormente.

Este proyecto se justifica por:

- ✓ El municipio de Caraparí tiene una gran riqueza agropecuaria que debe aprovecharse de la manera adecuada, por eso es imprescindible la **conservación, rehabilitación y mejoramiento** de espacios dedicados a esta rama.
- ✓ Para que esta actividad agropecuaria pueda desarrollarse como industria los productos deben ser de calidad, por tanto se debe mejorar la producción con técnicas apropiadas asociadas a la sostenibilidad del suelo y la misma producción.
- ✓ Para tener una producción sostenible se necesita personal capacitado que apoye al mejoramiento de la producción.
- ✓ La agropecuaria constituye el 30% de las actividades económicas importantes de la región del chaco, la región y el departamento requiere un equipamiento específico de este tipo, que incentive y satisfaga las necesidades del productor.



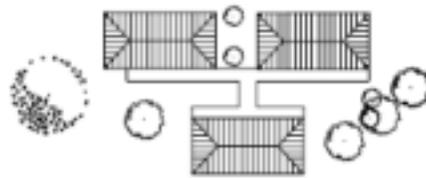
CAPITULO VII ANÁLISIS DE SITIO



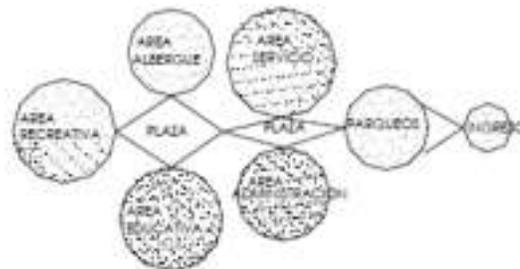


CAPITULO VIII PREMISAS DE DISEÑO

FUNCIONALES



LOS EDIFICIOS ESTARÁN INTEGRADOS A ESPACIOS ABIERTOS Y LA MAYORÍA SERÁN DE UNA SOLA PLANTA CON POSIBILIDAD DE CRECIMIENTO HORIZONTAL Y VERTICAL.



EL COMPLEJO ESTÁ DISEÑADO POR ZONAS SEGÚN LAS ACTIVIDADES Y USUARIOS: AREA PÚBLICA Y ADMINISTRATIVA, AREA EDUCATIVA, AREA DE SERVICIO, AREA DE HABITACION, GARITA Y ESTACIONAMIENTO.

SOLO HABRÁ UN ACCESO AL EXTERIOR PARA MAYOR CONTROL. CADA ZONA ESTARÁ ORGANIZADA Y COMUNICADA POR MEDIO DE PLAZAS.

LA PARADA DE BUSES CONTARÁ CON UNA ESTRUCTURA TECHADA PARA CREAR SOMBRA.

LA CIRCULACION DEL ESTACIONAMIENTO SE DIVIDIRÁ PARA TRANSPORTE LIVIANO Y PESADO.



MORFOLOGICA



La forma de todo el edificio esta sobre un terreno regular, y el emplazamiento de la edificación es sobre toda la cuadra.



TECNOLOGICAS

ASPECTO DE SEGURIDAD

Empleo de sistemas constructivos tomando en cuantas premisas de prevención. Evitar el empleo de materiales inflamables corrosivos u otros que aumenten el riesgo.

Empleo de pisos antideslizantes, rampas, topes, bordillos, etc. Que disminuyan los accidentes y riesgos dentro del mismo.

NIVEL DE INSTALACIONES

Empleo de instalaciones que permitan el almacenamiento y distribución de agua proveniente de los sistemas locales a los diferentes ambiente del proyecto.

Empleo de sistemas de depuración y disposición final de aguas negras generadas dentro del proyecto. Empleo de materiales de piso y cerramiento vertical y horizontal adecuados a las actividades q realizase.

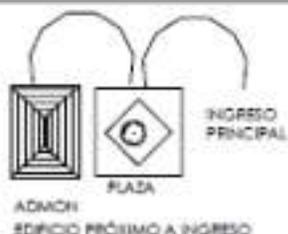
SISTEMAS CONSTRUCCTIVOS

Empleo de sistemas estructurales como base de módulos que se adapten al tipo de ambientes. Utiliza materiales regionales o bien de fácil adquisición en el lugar para que la ejecución sea as eficiente en elación tiempo-costo.

AMBIENTALES

Los ambientes deberán ventilarse de acuerdo con las actividades que en ellos se realice. Empleo de ventilación cruzada para lograr un eficiente movimiento de aire dentro de los ambientes a través de la ubicación de entradas y salidas de aire en muros favorables al viento dominante. Barreras naturales de protección de vientos dominantes que permita el paso de aire sin disminuir la temperatura del ambiente.

PREMISAS DE DISEÑO ADMINISTRACION



AMBIENTALES

SE UTILIZARÁ COREDORES PARA PROTEGER DE LOS RAYOS DIRECTOS DEL SOL EN EL DÍA EN FRANCOS ESTE Y OESTE HABRÁ UNA SALIDA DE AIRE CALIENTE CENTRAL PARA LOS AMBIENTES PROTEGIDA POR UNA VENTANA TIPO SFON.

TECNOLOGICAS

PREVER QUE ALGUNOS DE LOS AMBIENTES PUEDEN SER TRATADOS CON VENTILACION ARTIFICIAL, POR LO QUE REQUIEREN DE CIELOS FALSOS Y VENTANAS QUE SE PUEDAN CERRAR. LAS PAREDES INTERIORES ESTARAN RECUBIERTAS CON REPELLO Y CERNIDO, PINTADAS DE COLORES CLAROS Y FRIOS.

LA CUBIERTA SERÁ DE ESTRUCTURA METÁLICA Y LÁMINA DE ALUMINIO CON UNA ALTURA MÍNIMA EN LOS NEUROS MÁS BAJOS DE 2,40 METROS.

TODOS LOS AMBIENTES DEBEN CONTAR CON TOMA CORRIENTE 110 V Y EN OFICINAS DUCTOS PARA SALIDAS DE CABLE DE TELÉFONO.

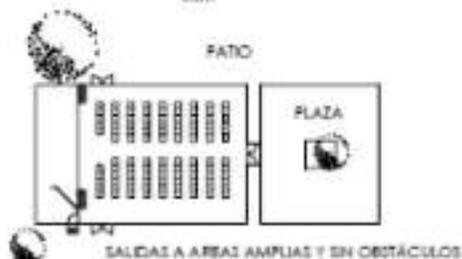
LAS PUERTAS DEBEN SER SEGURAS (DE METAL) PARA EVITAR PERDICAS EN EL EQUIPO Y PAPELERIA IMPORTANTE.

EN LOS ESPACIOS DE TRABAJO SE INSTALARÁN LUMINARIAS QUE PROVEAN 300 LUXES DE LUMINACION ARTIFICIAL, EN EL AREA DE ESPERA 150 LUXES Y EN BODEGA Y ARCHIVO, 200 LUXES, SEGUN LA USPE.

FUNCIONALES

SE REALIZARÁ UNA ZONIFICACIÓN DE USO DE LAS OFICINAS DIVIDIENDOLAS EN ÁREA PÚBLICA Y ÁREA PRIVADA DONDE EL ÁREA PÚBLICA COMPRENDE ESPERA, SECRETARIA, TESORERIA, INGRESO A DIRECCIÓN Y SUBDIRECCIÓN Y OTROS AMBIENTES QUE EL PORGRAMA DE NECESIDADES REQUIERA AL QUE TENGAN ACCESO PERSONAS DEL EXTERIOR PRINCIPALMENTE PADRES DE FAMILIA. EL ÁREA PRIVADA SERÁ LA BIENFERMERIA, SALA DE MAESTROS, ÁREA DE REPRODUCCIÓN Y ARCHIVO. EL ÁREA DE SERVICIO LA COMPRENDE LOS S.S. Y GUARDIANA PREFERIBLEMENTE SI HAY UN INGRESO SEPARADO PARA ESTOS ÚLTIMOS.

PREMISAS DE DISEÑO SALON DE USOS MULTIPLES



FUNCIONALES

SE LOCALIZA EN LA PLAZA GENERAL Y CERCANO AL ESTACIONAMIENTO PARA FACILITAR EL ACCESO A PERSONAS AJENAS A LA ESCUELA

TODAS LAS SALIDAS DEBEN DAR A UN AREA ABIERTA PLAZAS O PATIOS EL ABATIMIENTO DE LAS PUERTAS DEBE SER HACIA AFUERA DEL EDIFICIO

LA RELACION ANCHO LARGO OPTIMA ES DE 1 : 1,5

DEBE DAR COBRO COMO MÍNIMO A LA TOTALIDAD DE ALUMNOS DEL ESTABLECIMIENTO

LA SALA PRINCIPAL DEBERA ESTAR LIBRES DE APOYOS INTERMEDIOS PARA NO OBSTRUIR LA VISUAL EL ESCENARIO DEBE ESTAR ELEVADO POR LO MENOS 1,40 M, CONTANDO CON AREA DE VESTIDORES DEBE CONTAR CON SERVICIOS SANITARIOS PARA EL PÚBLICO, UNA BODEGA Y CABINA DE SONIDO

AMBIENTALES

DEBERÁ TENER UNA VENTILACIÓN ALTA Y CRUZADA, AL IGUAL QUE UNA LUMINACION CONSTANTE, QUE NO INTERFERA CON EL ESPACIO EXTERIOR. LOS INDICES Y AREAS DE VENTILACION SE INDICAN EN EL CUADRO DE ORDENAMIENTO DE DATOS PAGINA 55

TECNOLOGICAS

TODAS LAS PUERTAS DEBERÁN ABRIR AL EXTERIOR CON BISAGRAS DE 180 PARA FACILITAR SALIDA EN CASO DE EMERGENCIA

EL ANCHO MÍNIMO DE LAS PUERTAS SERÁ DE 1,80 (DOS HOJAS)

LUMINACION ARTIFICIAL = 300 LUXES, COLOCAR TOMA CORRIENTES DE 110 VOLTIOS Y DE 220 VOLTIOS EN ESCENARIO.

PREMISAS DE DISEÑO BIBLIOTECA



ALTURA DE ESTANTE

AMBIENTALES

LUMINACIÓN SUFICIENTE PERO CONTROLADA PARA EVITAR LOS RAYOS SOLARES DIRECTOS

LOS RAYOS DE SOL SE PUEDEN CONTROLAR POR MEDIO DE PARTELUCES, CORREDORES, PERCIANAS, ETC. EN ESTE CASO SE UTILIZARÁN CORREDORES.

VENTILACION CRUZADA.

COMO ÓPTIMO SE DEBE MANEJAR UNA HUMEDAD DE 45% Y UNA TEMPERATURA DE 21 °C.



FUNCIONALES

SE LOCALIZARÁ CERCANO A LOS EDIFICIOS EDUCATIVOS PERO AISLADA DE RUIDOS Y DISTRACCIONES VISUALES.

LA OFICINA DEL BIBLIOTECARIO DEBERÁ TENER VISIBILIDAD AL INGRESO Y SALA DE LECTURA.

EL NÚMERO DE ASIENTOS SERÁ EL 10% DEL TOTAL DE ALUMNOS SE CALCULARÁN ESTANTES PARA 10 VOLUMENES POR ALUMNO, CON UN MÍNIMO DE 2.000 VOLUMENES.

LA ESTANTERÍA TENDRÁ ENTREPAÑOS DE 92.4 CMS. DE LARGO; 0.20 MTS DE PROFUNDIDAD Y UNA ALTURA DE 1.80 MTS. CADA ESTANTE TIENE CAPACIDAD PARA 175 VOLUMENES.

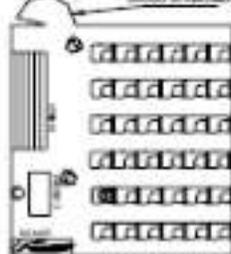
TECNOLOGICAS

LAS PUERTAS TENDRÁN UN ANCHO MÍNIMO DE 1.20 METROS DE DOS HOJAS Y DEBEN ABRIR HACIA AFUERA CON UN ÁNGULO DE 180°

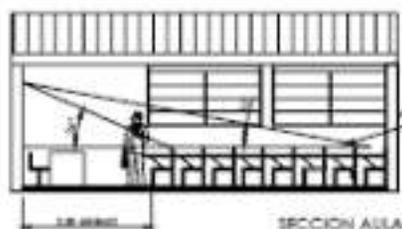
LOS MUROS SERÁN DE BLOCK CON REPELO Y CERVIDO Y APOYOS VERTICALES DE CONCRETO REFORZADO. LA CUBIERTA SERÁ DE ESTRUCTURA METÁLICA. DE PREFERENCIA SE UTILIZARA CIELO FALSO PARA AISLAMIENTO TÉRMICO Y ACÚSTICO.

PREMISAS DE DISEÑO AULAS PURAS

DIRECCION DE ABASTECIMIENTO DE ENERGIA



PLANTA AULAS



SECCION AULAS

AMBIENTALES

VENTANAS AL NORTE CON UN SILLAR DE 1.00 MTS

VENTANAS AL SUR (EN CORREDORES) CON UN SILLAR DE 1.60 -1.80 PARA EVITAR DISTRACCIÓN DE PERSONAS QUE CIRCULAN EN EL CORREDOR

EL VOLUMEN POR ALUMNO EN CLIMA CÁLIDO SERÁ DE 4 M³

ÁREA DE VENTANAS = 1/3 DEL ÁREA TOTAL DEL PISO

ES CONVENIENTE INTEGRAR AULAS AL AIRE LIBRE ANEXAS.

FUNCIONALES

SERÁN DE FORMA RECTÁNGULAR CON UNA PROPORCIÓN NO MAYOR DE 1:1.5 TENDRÁN UNA CAPACIDAD DE 40 ALUMNOS ÓPTIMO 50 MÁXIMO.

LA DISTANCIA MÁXIMA AL PIZARRÓN DEL ALUMNO SENTADO EN LA ÚLTIMA FILA SERÁ DE 8.00 METROS Y LA MÍNIMA DEL PRIMER ALUMNO AL PIZARRÓN DE 2.50 METROS.

LOS MÓDULOS DE AULAS DISTRIBUIDOS POR CORREDORES TENDRÁN MÁXIMO 4 AULAS.

CADA AULA DEBE CONTAR CON TARIMA, UNA ESTANTERÍA DE 0.80 M² Y ESCRITORIO PARA EL PROFESOR.

EL ÁNGULO DE VISIÓN CON RESPECTO AL PIZARRÓN NO SERÁ MENOR DE 30°

TECNOLOGICAS

LAS PUERTAS TENDRÁN UN ANCHO DE 1.20 METROS DE ANCHO Y DEBEN ABRIR HACIA AFUERA CON UN ÁNGULO DE 180°

LOS MUROS SERÁN DE BLOCK VISTO Y LOS APOYOS VERTICALES DE CONCRETO REFORZADO. LA CUBIERTA SERÁ DE ESTRUCTURA METÁLICA Y LÁMINA.

COMO MÍNIMO DOS TOMA CORRIENTES UNO AL FRENTE Y OTRO AL FONDO DE 110 VOLTIOS A 0.40 MTS. DEL PISO.

PREMISAS DE DISEÑO LABORATORIO QUÍMICA



FUNCIONALES

DEBERÁ SER EQUIVALENTE A UN AULA PURA
AREA PARA QUE TRABAJEN 20 ALUMNOS PARA MAYOR CONTROL.
LA RELACION ANCHO - LARGO SERÁ DE 1 : 1.5 PARA TENER UNA BUENA VISIBILIDAD EN LAS DEMOSTRACIONES.
DEBERÁ TENER UN ÁREA EN ALTO PARA DEMOSTRACIONES DEL PROFESOR
UN ÁREA DE MESAS PARA ALUMNOS, ÁREA DE LAVADO, ÁREA DE BODEGA Y DUCHA DE EMERGENCIA CERCAHO A LA SALIDA.
LA MESA DE TRABAJO DE LOS ALUMNOS DEBE TENER ÁREA PARA GUARDADO DE INSTRUMENTOS.

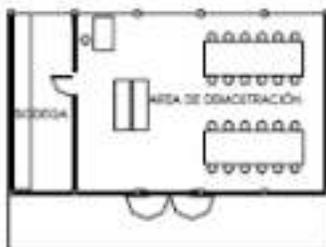
TECNOLOGICAS

DEBERÁ CONTAR CON UNA ILUMINACIÓN BILATERAL NATURAL Y UNA ILUMINACIÓN ARTIFICIAL DE 400 LUXES.
LAS PUERTAS TENDRÁN UN ANCHO DE 0.90 A 1.20 METROS DE ANCHO Y DEBEN ABRIR HACIA AFUERA CON UN ANGLULO DE 180°
LOS MUROS SERAN DE BLOQUE AL EXTERIOR Y AL INTERIOR REVESTIDOS CON AZULEJO HASTA UNA ALTURA DE 1.20 EN EL ÁREA DE TRABAJO.
INSTALACION DE AGUA; 1 AREA DE LAVADO POR CADA 10 ALUMNOS DRENAJE RESISTENTE A QUÍMICOS, Y GAS CON UNA LLAVE DE CONTROL EN MESA DE INSTRUCTOR, ADEMÁS DE UNA TOMA DE AIRE AL VACIO.
DEPÓSITO DE GAS AL EXTERIOR, PROTEGIDO DEL SOL Y ALUMNOS Y PRÓXIMO AL LABORATORIO, NO COLOCARLO EN CORREDOR
1 TOMACORRIENTE DE 120 VOLTIOS POR CADA ESTACIÓN DE TRABAJO.

AMBIENTALES

VENTANAS AL NORTE CON UN SILLAR DE 1.00 MTS.
VENTANAS AL SUR (EN CORREDORES) CON UN SILLAR DE 1.40 - 1.80
AREA DE VENTANAS = 1/3 DEL AREA TOTAL DEL PISO
COLOCAR EXTRACTORES DE GASES.

PREMISAS DE DISEÑO LABORATORIO FÍSICA



AMBIENTALES

VENTANAS AL NORTE CON UN SILLAR DE 1.00 MTS
VENTANAS AL SUR (EN CORREDORES) CON UN SILLAR DE 1.40 - 1.80
AREA DE VENTANAS = 1/3 DEL AREA TOTAL DEL PISO

FUNCIONALES

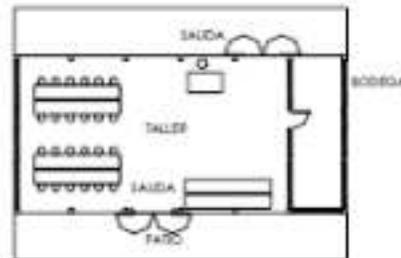
DEBERÁ SER EQUIVALENTE A UN AULA PURA
AREA PARA QUE TRABAJEN 20 ALUMNOS PARA MAYOR CONTROL.
LA RELACION ANCHO - LARGO SERÁ DE 1 : 1.5 PARA TENER UNA BUENA VISIBILIDAD EN LAS DEMOSTRACIONES.
DEBERÁ TENER UN ÁREA EN ALTO PARA DEMOSTRACIONES DEL PROFESOR.

TECNOLOGICAS

DEBERÁ CONTAR CON UNA ILUMINACIÓN BILATERAL NATURAL Y UNA ILUMINACIÓN ARTIFICIAL DE 400 LUXES.
LAS PUERTAS TENDRÁN UN ANCHO DE 0.90 A 1.20 METROS DE ANCHO Y DEBEN ABRIR HACIA AFUERA CON UN ANGLULO DE 180°
1 TOMACORRIENTE DE 120 VOLTIOS POR CADA ESTACIÓN DE TRABAJO.

PREMISAS DE DISEÑO TALLERES

TALLERES



AMBIENTALES

VENTANAS AL NORTE CON UN SELAR DE 1.00 MTS
 VENTANAS AL SUR (EN CORREDORES) CON UN SELAR DE 1.60 -1.80
 AREA DE VENTANAS = 1/3 DEL AREA TOTAL DEL PISO

FUNCIONALES

DEBERÁN TENER UN ÁREA EXTERIOR PARA INCORPORARSE A ACTIVIDADES PARA SECADOS AL AIRE LIBRE Y AL SOL.

CONTARÁ CON ÁREAS DE BODEGAS PARA ALMACENAR EQUIPO, HERRAMIENTAS, MATERIA PRIMA Y TRABAJOS TERMINADOS.

LA CAPACIDAD DE TALLERES SERÁ PARA 20 ALUMNOS CON UN ÁREA DE 4.40 POR ALUMNO Y UNA SUPERFICIE DE 88.00 METROS CUADRADOS.

NINGÚN PUNTO DEL TALLER ESTARÁ A MAS DE 20 METROS DE LA SALIDA.

TECNOLOGICAS

EL LOCAL TENDRÁ ENERGÍA MONOFÁSICA Y TRIFÁSICA, AGUA POTABLE PARA PILA CON SU RESPECTIVO DRENAJE.

LAS PUERTAS DEBEN TENER UNA ANCHO DE 1.80 PARA INGRESAR BANCOS DE TRABAJO Y MAQUINARIA.

LOS MUROS SERAN DE BLOCK VISTO CON APOYOS VERTICALES DE CONCRETO REFORZADO. EL PISO SERÁ DE GRANITO POR MAYOR RESISTENCIA.

PREMISAS DE DISEÑO BODEGA GENERAL

ACCESO A VEHICULOS



ORIENTACION DE BODEGA

FUNCIONALES

TENDRÁ UN ESPACIO RECTANGULAR Y LIBRE PARA ORGANIZAR DIFERENTES ESPACIOS SEGÚN LOS PRODUCTOS O MATERIALES QUE SE GUADEN.

ESTARÁ UBICADO DENTRO DEL ÁREA DE SERVICIO Y CERCAÑO AL ESTACIONAMIENTO.

SE UBICARA CERCA DE LABORATORIOS Y TALLERES.

TECNOLÓGICAS

LAS PAREDES SE DEBEN PROTEGER CON PINTURA DE ACEITE O UN ACABADO USO. EL PISO DEBE SER RESISTENTE Y LAVABLE.

LAS VENTANAS DEBEN SER ALTAS Y PROTEGIDAS CON BALCONES O REJILLAS PARA SEGURIDAD DE LOS OBJETOS.

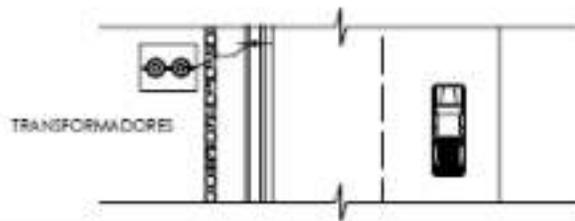
PUERTAS NO MENORES DE 1.80 MTS DE ANCHO
 LA ALTURA DE LAS PUERTAS DEBE SER DE 3.00 METROS ÓPTIMO.

AMBIENTALES

LA ORIENTACIÓN PUEDE SER ESTE - OESTE QUE EL SOL EVITE EXCESO DE HUMEDAD.

CUARTO DE MAQUINAS CUARTOS DE MAQUINAS

CUARTO DE GENERADOR ELECTRICO



FUNCIONALES

CON RESTRINGIDO A LOS ALUMNOS Y PERSONAL NO AUTOREADO,
TAMBIEN SE USARÁ UNA CASETA PARA TRANSFORMADORES
CERCANO AL AREA DE CARRITERA DONDE SE ENCUENTRA LA LINEA PRINCIPAL
CON UN AREA DE 3.00 x 2.00 METROS.

LA SUBESTACIÓN ELÉCTRICA TENDRÁ UN ÁREA DE 10.00 METROS CUADRADOS
Y EL ÁREA EQUIPO HIDROHELMÁTICO CON 25.00 METROS CUADRADOS
SI EN ALGÚN CASO SE IMPLEMENTA.

TECNOLÓGICAS

ESTAS ESTRUCTURAS SERÁN DE BLOCK Y CONCRETO REFORZADO
PARA MAYOR SEGURIDAD.

LA VENTILACIÓN SE PUEDE HACER POR MEDIO DE CELOSÍA CON EL MISMO
BLOCK POR SEGURIDAD O CON REJILLA DE METAL.

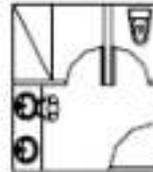
AMBIENTALES

LA ORIENTACIÓN PUEDE SER ESTE - OESTE QUE EL SOL EVITE
EXCESO DE HUMEDAD.

PREMISAS DE DISEÑO VIVIENDA PERSONAL ADMINISTRATIVO Y MAESTROS



SERVICIO SANITARIO DE USO SIMULTÁNEO



SE RECOMIENDA EL USO DE
UN SERVICIO SANITARIO DE USO SIMULTÁNEO
NO INDISPENSABLE

FUNCIONALES

DEBERÁ ESTAR SEPARADO DEL RESTO DEL CONJUNTO PARA MAYOR PRIVACIDAD.
CADA MÓDULO TENDRÁ LOS ESPACIOS NECESARIOS PARA UNA FAMILIA
DE 5 MIEMBROS, CON AREA DE DESCANSO, SOCIAL Y DE SERVICIO.
EL MÓDULO DE VIVIENDAS TENDRÁ SU ESTACIONAMIENTO PRIVADO
CON ÁREA PARA UN VEHICULO POR VIVIENDA.

TECNOLÓGICAS

LA ALTURA MÍNIMA DE LOS MUROS SERÁ DE 3.00 EN TECHOS INCLINADOS.
MUROS DE BLOCK CON REPELO Y CERNIDO. USAR COLORES CLAROS Y FRÍOS.

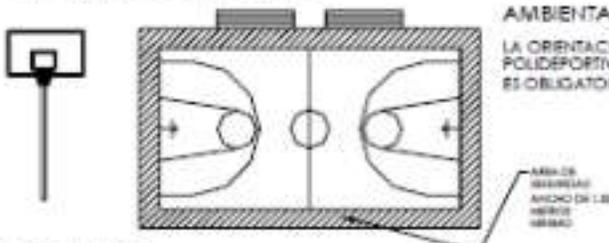
LAS VENTANAS DEBERÁN CONTAR TODAS CON VIDRIO: FUGO Y PALLETAS
SE PROTEGERÁN CON CEDAZO PARA PROTEGER DE INSECTOS.

AMBIENTALES

LOS ESPACIOS HABITABLES TENDRÁN LAS VENTANAS AL NORTE Y SUR
COLOCAR VENTANAS ALTAS PARA SALIDA DE AIRE CALENTE.

**PREMISAS DE DISEÑO
SERVICIOS SANITARIOS GENERALES**

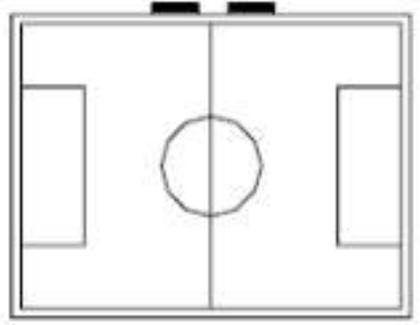
CANCHAS POLIDEPORTIVAS



AMBIENTALES
LA ORIENTACION DE LAS CANCHAS POLIDEPORTIVAS Y DE FUT BALL ES OBLIGATORIAMENTE NORTE - SUR

ÁREA DE BARRERAS
ANCHO DE 1.20 METROS MÍNIMO

FUNCIONALES
SE LOCALIZARÁ CON RELACIÓN DIRECTA AL ÁREA EDUCATIVA PERO NO DEBERÁ INTERFERIR CON LAS ACTIVIDADES DE DICHA ÁREA.
SE AISLARÁ CON BARRERAS VEGETALES Y DEBERÁ ESTAR CERCA DE LA TIENDA ESCOLAR.
SE CONTARÁ CON DOS CANCHAS DE USO POLIDEPORTIVO PARA BASQUET BALL, BALL Y BALL, Y PAPI FUT BALL.
NOTA: VER EN ANEXOS ESPACIALES LAS MEDIDAS.



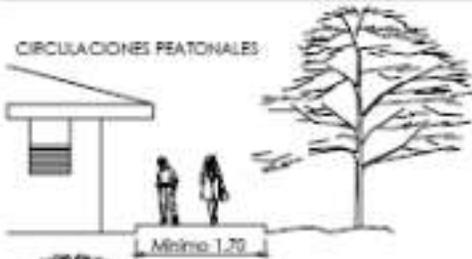
CANCHA DE BALON PIE

TECNOLÓGICAS
LA PENDIENTE PARA DRENAJE DE AGUA PLUVIAL SERÁ DE 1% A 2%.

LAS CANCHAS POLIDEPORTIVAS SE CONSTRUIRÁN CON UNA PLANCHA DE CONCRETO SOBRE UNA BASE COMPACTADA DE 25 CENTÍMETROS DE MATERIAL SELECTO. LOS MARCOS SERÁN DE TUBO DE HIERRO.

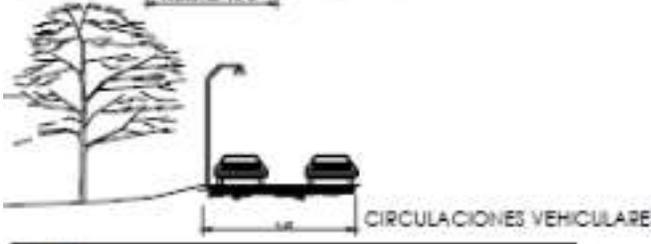
**PREMISAS DE DISEÑO
CIRCULACIONES PEATONALES Y VEHICULARES**

CIRCULACIONES PEATONALES



Mínimo 1.70

CIRCULACIONES VEHICULARES



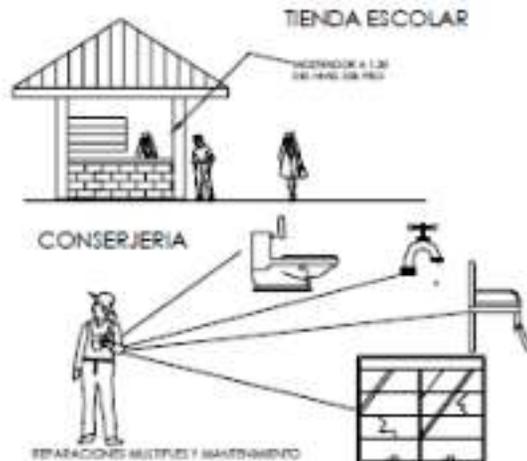
FUNCIONALES
SERVIRÁ PARA COMUNICAR PLAZAS Y EDIFICIOS. NO EXCEDERÁ EL 30% DEL ÁREA TOTAL CONSTRUIDA.

TECNOLÓGICAS
EL ANCHO MÍNIMO SERÁ DE 1.70 Y AUMENTARÁ 0.20 MTS POR AULA HASTA 3.50 MTS. LAS CIRCULACIONES VERTICALES TENDRÁN UN ANCHO MÍNIMO DE 1.00 MTS. POR CADA 40 PERSONAS SE AUMENTARÁ 0.20 MTS.
1 TOMACORRIENTE A CADA 100 METROS EN CIRCULACIONES HORIZONTALES. LUMINARIAS A CADA 10.00 MTS. ESTO VARIARÁ SEGÚN LA LÁMPARA A UTILIZAR.

AMBIENTALES
SI EL PRESUPUESTO LO PERMITE SE TRABAJARÁN TODOS LOS CAMMINENTOS TECHADOS.

TECNOLÓGICAS CIRCULACIONES VEHICULARES
NO EXCEDER EL 10% DEL TOTAL DEL TERRENO.
VIAS DE TIPO LOCAL 3.70 M DE ANCHO POR CADA CARRIL MAS BANQUETAS. SE COLOCARÁN LUMINARIAS A CADA 20.00 MTS. CONCRETO SOBRE UNA BASE COMPACTADA DE MATERIAL SELECTO. INDISPENSABLE SISTEMA DE EVACUACIÓN DE AGUA PLUVIAL.

PREMISAS DE DISEÑO TIENDA ESCOLAR Y CONSERJERIA



FUNCIONALES

CERCA DEL ÁREA DEPORTIVA Y DE RECREO
DE 4 METROS CUADRADOS POR 400 ALUMNOS
DE 3 METROS CUADRADOS POR MAS DE 400 ALUMNOS.

TECNOLÓGICAS

ALTURA DE APERTURA PARA MOSTRADOR 1.30 METROS
FORMA CUADRADA CON DOS APERTURAS PARA ATENDER A VARIOS
AL MISMO TIEMPO, DEPENDIENDO DEL PERSONAL QUE DESPACHE.
MUROS DE BLOCK CON APOYOS DE CONCRETO REFORZADO
APERTURAS CON PERSIANAS METÁLICAS PARA CERRAR Y POR SEGURIDAD.

AMBIENTALES

PROTEGER DEL SOL POR MEDIO DE ALEROS A LOS USUARIOS.

FUNCIONALES

SEGUN EL NÚMERO DE AULAS SE CALCULARÁ EL NÚMERO DE CONSERJERES:
DE 1 A 7 = 1 CONSERJE, DE 7 A 14 = 2 CONSERJES, DE 15 A 21 = 3 CONSERJES
Y DE 22 EN ADELANTE 4 CONSERJES.
PARA DAR MANTENIMIENTO AL COMPLEJO UBICADO EN ÁREA DE SERVICIO.

TECNOLÓGICAS

MUROS RESISTENTES A HUMEDAD, SUELO RESISTENTE A GOLPES
100 LUXES DE ILUMINACIÓN ARTIFICIAL, 1 TOMACORRIENTE.

MUROS DE BLOCK CON APOYOS DE CONCRETO REFORZADO
VENTANAS TIPO IRÓN PARA CUMPLIR CON PREMISAS AMBIENTALES.

AMBIENTALES

VENTILACIÓN CRUZADA Y CONSTANTE.

PREMISAS DE DISEÑO LAVANDERIA



FUNCIONALES

UBICADA DENTRO DEL ÁREA DE SERVICIO.
SECUENCIA DE ACTIVIDADES DENTRO DEL EDIFICIO: RECEPCIÓN ROPA,
CLASIFICADO, LAVADO, SECADO, PLANCHADO, BODEGA ROPA LIMP, SALIDA.

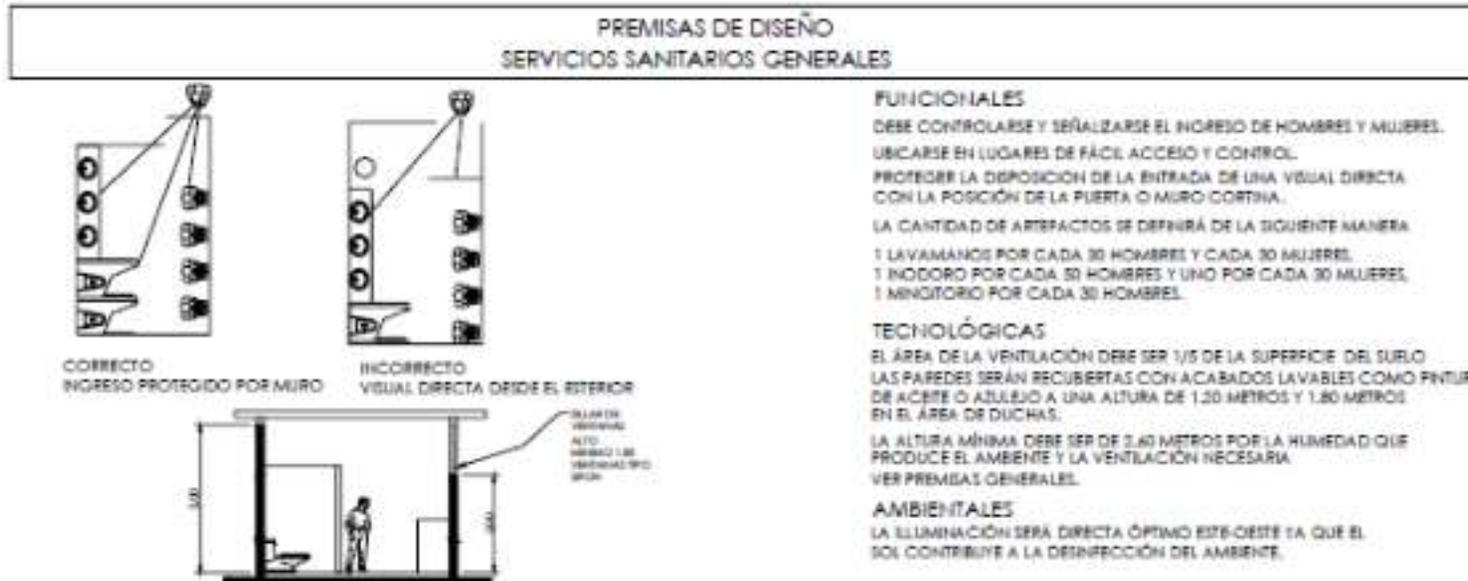
AMBIENTALES

VENTANERÍA PROTEGIDA DEL SOL AL OESTE, VENTILACIÓN CRUZADA
Y CONSTANTE, COLOCAR PATIO AL AIRE LIBRE PARA APROVECHAR CALOR Y
Luz DEL SOL (AHORRO DE ENERGÍA).

TECNOLÓGICAS

PUEERTAS DE METAL POR SEGURIDAD DEL EQUIPO, LA VENTANERÍA
DE HIERRO ANGULAR + VIDRIO.
INSTALACIONES HIDRÁULICAS PARA CADA MÁQUINA Y DRENAJES
TOMAS 110 VOLTIOS POR CADA LAVADORA Y SECADORA
UNA TOMA 220 VOLTIOS.

MUROS DE BLOCK CON APOYOS DE CONCRETO REFORZADO,
CUBIERTA ESTRUCTURA DE METAL Y LAMINA, PISO ANTIGRIETANTE.



**INFORMACION ESTADISTICA DEL AREA DE EDUCACION FORMAL
MATRICULA DE ESTUDIANTES INSCRITOS - GESTION 2013
"ÁREA URBANA DE CARAPARI"**

INFORMACION GENERAL POR DISTRITO EDUCATIVO DEL AREA FORMAL			MATRICULA ESCOLAR - AREA FORMAL															
			NIVEL SECUNDARIA															
			1		2		TOTAL	3		4		5		6		TOTAL		
V	M	V	M	V	M	V		M	V	M	V	M						
NRO	COD.SIE.	NOMBRE DE LA UNIDAD EDUCATIVA																
1	71710037	MANUEL CUELLAR			50	42	62	48	202	68	57	67	74	42	41	46	37	432
2	71710046	3 DE MAYO TARDE			17	14	7	18	56									
TOTAL GENERAL					67	56	69	66	258	68	57	67	74	42	41	46	37	432

TOTAL = 258 ESTUDIANTES

TOTAL = 432 ESTUDIANTES

TOTAL = 690 ESTUDIANTES

ESCUELA TECNICA ASISTENCIAL CON CAPACITACION TECNOLOGICA EN AGRICULTURA SOSTENIBLE				
N°	CARRERAS		NIVEL (Certificación Académica)	NIVEL (Certificación Académica)
			DURACION	
			2 AÑOS	4 AÑOS
1	TÉCNICO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA	Técnico en Agronomía	TÉCNICO BASICO (Agropecuario)	TÉCNICO MEDIO (Con mención)
2		Técnico Veterinario		
3		Técnico en Alimentación de Ganado Vacuno		
4		Técnico mecánico en maquinaria agrícola		
5		Técnico en Administración de Agronegocios		

INFORMACIÓN ACADÉMICA				
Escuela Técnica Asistencial con Capacitación Tecnológica en Agricultura Sostenible				
CARRERA	FORMACIÓN	CAMPO OCUPACIONAL	NIVEL (Certificación Académica)	DURACIÓN
TÉCNICO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA	La carrera de técnico agropecuario tiene como objetivo fundamental la formación de cuadros técnicos a nivel medio superior capaces de incidir en cualquier etapa del proceso de producción agropecuaria.	<ul style="list-style-type: none"> En instituciones oficiales o empresas privadas que se relacionen con la producción agropecuaria. Con el propósito de ampliar el mercado laboral, con los conocimientos adquiridos puedes iniciar tu propia empresa en la producción agropecuaria y agroindustrial. 	TÉCNICO MEDIO (Básico)	2 AÑOS

ESCUELA TECNICA ASISTENCIAL CON CAPACITACION TECNOLOGICA EN AGRICULTURA SOSTENIBLE							
CARRERA	MODULOS					NIVEL (Certificación Académica)	DURACION
	N°	MODULO			AÑO		
TÉCNICO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA	1	Introducción a la Agropecuaria	Aprender Haciendo VII		1°	TÉCNICO MEDIO (Con Mención)	2 AÑOS
	2	La Investigación y el Desarrollo Sustentable	Aprender Haciendo VIII				
	3	Practicando la Agricultura	Aprender Haciendo IX				
	4	Técnicas Pecuarias	Aprender Haciendo X		2°		
	5	Tecnología Agroindustrial	Aprender Haciendo XI				
	6	Consolidando el Cambio Agropecuario	PROYECTO Aprender Haciendo XII				

NORMAS DE COMPETENCIA POR MODULO			
N°	MODULOS	SUBMODULOS	NORMAS O UNIDADES DE COMPETENCIA REQUERIDAS
1	Introducción a la Agropecuaria PROPÓSITO: Que el estudiante conozca las dos ciencias y sus componentes para realizar estrategias de planificación, gestión y planeamiento de la producción agrícola y pecuaria.	Producción agrícola	Organización y cronograma del desarrollo del campo y de la cosecha de materia prima
		Producción pecuaria	Organización y cronograma del desarrollo del campo y de la crianza de animales.

NORMAS DE COMPETENCIA POR MODULO			
N°	MODULOS	SUBMODULOS	NORMAS O UNIDADES DE COMPETENCIA REQUERIDAS
2	La investigación y el desarrollo sustentable PROPÓSITO: Que el estudiante sea capaz de identificar y conocer las estrategias de organización para la producción agropecuaria, bajo el enfoque de desarrollo sustentable.	La organización para la producción	NTCL: CAZA0088.02.- Organización del desarrollo del campo y de la cosecha de materia prima
		Desarrollo Sustentable y la producción agropecuaria	Desarrollo Sustentable y la producción agropecuaria
		Estrategias de investigación	Estrategias de investigación
		Métodos para la elaboración de proyectos	NTCL: CCCA0580.01.- Formulación y evaluación de proyectos de inversión del sector rural

NORMAS DE COMPETENCIA POR MODULO			
N°	MODULOS	SUBMODULOS	NORMAS O UNIDADES DE COMPETENCIA REQUERIDAS
3	<p>Practicando la agricultura</p> <p>PROPÓSITO: Que el estudiante adquiera conocimientos, habilidades y destrezas con un enfoque sustentable que le permita comprender la relación suelo-agua-planta, con la finalidad de optimizar, incrementar y diversificar la producción.</p>	Uso y manejo del agua y suelo	NTCL: CAGR0364.01.- Riego superficial en parcelas NTCL: CAGR0365.01.- Riego presurizado en parcelas NTCL: CSUE0354.01.- Ejecución del plan de manejo de suelos NTCL: CSUE0355.01.- Dirección y evaluación del plan de manejo de suelos NTCL: CSUE0356.01.- Elaboración del plan de manejo de suelos NTCL: CSUE0527.01.- Aplicación del sistema de labranza de conservación.
		Reproducción de plantas	NTCL: CFOR0110.01.- Obtención de germoplasma y capacitación a personal operativo
		Cultivo y manejo de plantas	NTCL: CFOR0058.02.- Producción de plantas NTCL: CHOR0255.01.- Poda de plantas NTCL: CHOR0256.01.- Mejoramiento de plantas

NORMAS DE COMPETENCIA POR MODULO			
N°	MODULOS	SUBMODULOS	NORMAS O UNIDADES DE COMPETENCIA REQUERIDAS
4	Técnicas pecuarias PROPÓSITO: El estudiante será capaz de manejar los elementos y factores con los conocimientos necesarios, para la explotación técnica de las diferentes especies zootécnicas en todas las etapas de su vida productiva.	Propósitos zootécnicos, instalaciones y equipos	Propósitos zootécnicos, instalaciones y equipos
		Nutrición animal	NTCL: CCAR0336.01.- Sistemas de nutrición
		Sanidad e higiene	NOM 054200 1996.- Aplicar higiene y sanidad en instalaciones y alojamientos
		Reproducción animal	NTCL: CLCH0282.01.- Inseminación artificial Reproducción natural

NORMAS DE COMPETENCIA POR MODULO			
N°	MODULOS	SUBMODULOS	NORMAS O UNIDADES DE COMPETENCIA REQUERIDAS
5	<p>Tecnológica agroindustrial</p> <p>PROPÓSITO:</p> <p>En este módulo se especifica con mayor claridad el concepto de las cadenas de valor, criterios que son necesarios desarrollar y aplicarlos a los diversos sistemas producto impulsando su integración, dentro de un contexto de calidad y sustentabilidad.</p>	El taller agroindustrial	El taller agroindustrial
		Métodos de conservación	Métodos de conservación
		Elaboración de productos lácteos	NTCL: CLCH0375.02.- Elaboración de productos lácteos NOM 121 SSA-1994.- Quesos frescos, madurados y procesados. Especificaciones sanitarias. NOM-091-SSA1-1994.- Leche Pasteurizada de vaca. Disposiciones y especificaciones sanitarias
		Elaboración de productos cárnicos	Elaboración de productos cárnicos
		Elaboración de productos hortofrutícolas	NTCL: CICA0119.01.- Obtención de conservas alimenticias comercialmente estériles NTCL: CICA0120.01.- Embalaje de conservas alimenticias NTCL: CICA0247.01.- Preparación de mezclas para la obtención de conservas alimenticias NTCL: CICA0258.01.- Envasado de conservas alimenticias

NORMAS DE COMPETENCIA POR MODULO			
N°	MODULOS	SUBMODULOS	NORMAS O UNIDADES DE COMPETENCIA REQUERIDAS
6	Consolidando el cambio agropecuario PROPÓSITO: En este módulo se integran los conocimientos adquiridos en los componentes de formación básica, propedéutica y profesional, mismos que se aplican en la elaboración del proyecto, dando como resultado la adquisición del perfil de competencia, requerido para este técnico.	Diseño de un proyecto	NTCL: CSED0264.01.- Desarrollo de programas y proyectos
		Desarrollo del proyecto	NTCL: CCCA0580.01.- Formulación y evaluación de proyectos
		Evaluación del proyecto	NTCL: CCCA0580.01.- Formulación y evaluación de proyectos

INFORMACIÓN ACADÉMICA				
Escuela Técnica Asistencial con Capacitación Tecnológica en Agricultura Sostenible				
CARRERA	FORMACIÓN	CAMPO OCUPACIONAL	NIVEL (Certificación Académica)	DURACIÓN
TÉCNICO EN AGRONOMÍA	Los Técnicos agrónomos tienen una formación sólida a base de la investigación constante y una gran orientación práctica, producto del Aprender Haciendo. Son Técnicos capaces de resolver problemas y tomar decisiones; son respetuosos de los demás y de su entorno, y comprometidos con la sociedad. Es capaz de conducir y administrar los procesos productivos y de mejorar la eficiencia biológica y económica de la producción, en muchos entornos y condiciones ambientales y ecológicas, mediante la generación y adaptación del conocimiento científico-tecnológico.	Los Técnicos Agrónomos van más allá de solamente producir para un mercado exigente. Poseen conocimientos especializados en las dos ciencias de la Agronomía, la Fitotecnia y la Zootecnia. Esto les permite manejar con gran profesionalismo los procesos productivos del agro”.	TÉCNICO MEDIO (Con Mención)	4 AÑOS

ESCUELA TECNICA ASISTENCIAL CON CAPACITACION TECNOLOGICA EN AGRICULTURA SOSTENIBLE						
CARRERA	MATERIAS				NIVEL (Certificaci ^o n Acad ^é mica)	DURACION
	N ^o	NOMBRES DE LAS MATERIAS		AÑO		
TÉCNICO EN AGRONOMÍA	1	Aves	Aprender Haciendo VII	3 ^o	TÉCNICO MEDIO (Con Mención)	4 AÑOS
	2	Fisiología y Reproducci ^o n animal				
	3	Malezas, Fisiología y Propagaci ^o n de Plagas				
	4	Fisiología Vegetal				
	5	Genética				
	6	Manejo de Agroquímicos	Aprender Haciendo VIII			
	7	Pastos y Rumiantes				
	8	Olericultura				
	9	Sanidad Animal				
	10	Acuacultura	Aprender Haciendo IX			
	11	Manejo de Suelos y Nutrici ^o n Vegetal				
	12	Horticultura y Ornamentales, Fitopatología				
	13	Frutales				
	14	Ganado Porcino	Aprender Haciendo X			
	15	Grano y Semilla				
	16	Inventario Agroecol ^o gico				
	17	Riego y Drenaje				
	18	Maquinaria Agrícola	Aprender Haciendo XI	4 ^o		
	19	Agricultura Orgánica				
	20	Administraci ^o n Pecuaria				
	21	Ganado Vacuno, Leche y Carne				
	22	Control biol ^o gico y producci ^o n animal				

	23	Práctica Profesional Especial	PROYECTO	Aprender Haciendo XII			
--	----	-------------------------------	----------	-----------------------	--	--	--

INFORMACIÓN ACADÉMICA			
Escuela Técnica Asistencial con Capacitación Tecnológica en Agricultura Sostenible			
CARRERA	CAMPO OCUPACIONAL	NIVEL (Certificación Académica)	DURACION
TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN DE AGRONEGOCIOS	La carrera brinda las capacidades y habilidades adecuadas para desempeñarse como auxiliar de profesionales universitarios en la implementación de cambios productivos, organizacionales y económicos, que contribuyan al mejoramiento de las empresas donde se desempeñen. Asimismo podrá prestar servicios de nivel técnico en agencias y organismos, tanto públicos como privados, vinculados al sector agropecuario. Además será capaz de gestionar su propio emprendimiento productivo.	TÉCNICO MEDIO (Con Mención)	4 AÑOS

ESCUELA TECNICA ASISTENCIAL CON CAPACITACION TECNOLOGICA EN AGRICULTURA SOSTENIBLE



CARRERA	MATERIAS			NIVEL (Certificación Académica)	DURACION
	N°	NOMBRES DE LAS MATERIAS	AÑO		
TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN DE AGRONEGOCIOS	1	Introducción a la Administración	Aprender Haciendo VII	3°	TÉCNICO MEDIO (Con Mención)
	2	Recursos Humanos			
	3	Sistemas Agrarios			
	4	Contabilidad Agropecuaria	Aprender Haciendo VIII		
	5	Calidad			
	6	Estadísticas de negocios I			
	7	Economía	Aprender Haciendo IX		
	8	Formación de Emprendedores			
	9	Producción Animal			
	10	Mercadeo Agroalimentario	Aprender Haciendo X	4°	
	11	Suelos: constitución, uso y manejo			
	12	Administración Agropecuaria			
	13	Implementos e Instalaciones Agropecuarias	Aprender Haciendo XI		
	14	Producción Vegetal			
	15	Industrialización de Productos Agropecuarios			
	16	Macroeconomía	PROYECTO Aprender Haciendo XII		
	17	Negocio Internacional			
	18	Economía de la Producción			

INFORMACIÓN ACADÉMICA				
Escuela Técnica Asistencial con Capacitación Tecnológica en Agricultura Sostenible				
CARRERA	FORMACIÓN	CAMPO OCUPACIONAL	NIVEL (Certificación Académica)	DURACIÓN

TÉCNICO EN ALIMENTACIÓN DE GANADO VACUNO	<p>La carrera ofrece una formación que permitirá al egresado: instrumentar estrategias tendientes a resolver diferentes problemas que se presentan a nivel de la alimentación del ganado vacuno; aplicar las diferentes herramientas que estén a su alcance para corregir y mejorar los nuevos sistemas de alimentación; ejecutar ordenadamente instrucciones que le impartan aquellas personas y/o especialistas relacionados directamente con el tema (nutricionistas, veterinarios, agrónomos, zootecnistas, etc); efectuar una correcta alimentación animal, en consonancia con las implicancias que conlleva en la rentabilidad y sostenimiento de las empresas pecuarias; aplicar correctamente las formulaciones de dietas animales, conociendo sus propiedades físico-químicas, composición nutritiva y restricciones de uso; instrumentar acciones en función del reconocimiento de las diferentes plantas tóxicas, sus trastornos patológicos y formas de prevención de intoxicaciones en los animales; y comprender los diferentes procesos de tratamiento y conservación de los principales alimentos utilizados en la alimentación animal.</p> <p>El egresado será un profesional facultado para aplicar los conocimientos vinculados a la alimentación en diferentes tipos de explotaciones ganaderas, con capacidad para comprender indicaciones profesionales acerca de las cuestiones relativas a la calidad de los alimentos, a fin de instrumentar estrategias eficaces en sistemas de invernada, feedlot, tambos, etc. Este profesional contará también con una sólida formación en estrategias de comercialización de balanceados, suplementos vitamínicos-minerales y diversos productos vinculados a la alimentación del bovino. Asimismo tendrá capacidad para ejecutar estrategias de producción de servicios de reservas de forrajes, tales como arrrolladoras, enfardados, ensillados, etc.</p>
TÉCNICO MEDIO (Con Mención)	4 AÑOS

ESCUELA TECNICA ASISTENCIAL CON CAPACITACION TECNOLOGICA EN AGRICULTURA SOSTENIBLE					
CARRERA	MATERIAS			NIVEL (Certificación Académica)	DURACION
	N°	NOMBRES DE LAS MATERIAS	AÑO		
TÉCNICO EN ALIMENTACIÓN	1	Introducción a la Alimentación	Aprender Haciendo	TÉCNICO	4 AÑOS



		Animal				
2		Anatomía del Aparato Digestivo de los Bovinos			3°	
3		Fisiología y Microbiología del Aparato Digestivo del Bovino	Aprender Haciendo VIII			
4		Nutrición Animal				
5		Pastizales Naturales	Aprender Haciendo IX		4°	
6		Pasturas Cultivadas				
7		Sistemas de Pastoreo				
8		Conducta Alimentaria Animal	Aprender Haciendo X			
9		Tecnologías de Alimentación Animal				
10		Formulación de Raciones			4°	
11		Gestión y Planificación Económica de los Sistemas de Alimentación Animal	Aprender Haciendo XI			
12	PASANTÍA	PROYECTO	Aprender Haciendo XII			

INFORMACIÓN ACADÉMICA			
Escuela Técnica Asistencial con Capacitación Tecnológica en Agricultura Sostenible			
CARRERA	FORMACIÓN	CAMPO OCUPACIONAL	NIVEL (Certificación Académica)
TÉCNICO VETERINARIO	Formar Técnicos que desarrollen las operaciones del ámbito veterinario, principalmente en terreno, de acuerdo a las normas establecidas según el área de desempeño (clínica, fiscalización, laboratorio, y diagnóstico).	<ul style="list-style-type: none"> • Clínicas veterinarias y zoológicos. • Empresas agropecuarias y de alimentos. • Servicios públicos y municipios (área de higiene ambiental). • Centros de esterilizaciones y atención de mascotas. • Bioterios y laboratorios microbiológicos. • Empresas de fumigaciones y control de plagas. • Pet-shop y emprendimientos personales. 	TÉCNICO MEDIO (Con Mención)
			4 AÑOS

ESCUELA TECNICA ASISTENCIAL CON CAPACITACION TECNOLOGICA EN AGRICULTURA SOSTENIBLE			
CARRERA	MATERIAS	NIVEL	DURACION



	N°	NOMBRES DE LAS MATERIAS		AÑO		
TÉCNICO VETERINARIO	1	Introducción a la Veterinaria	Aprender Haciendo VII	3°	TÉCNICO MEDIO (Con Mención)	
	2	Anatomía				
	3	Bioética				
	4	Biología Celular	Aprender Haciendo VIII			
	5	Ecología				
	6	Fisiología				
	7	Bioestadística	Aprender Haciendo IX			
	8	Microbiología				
	9	Histología				
	10	Fauna Silvestre Mascotas y Pet-Shop	Aprender Haciendo X	4°		
	11	Salud Pública y Zoonosis				
	12	Patología Animal				
	13	Fundamentos de Embriología y Reproducción Veterinaria	Aprender Haciendo XI			
	14	Fundamentos de Inmunología y Farmacología				
	15	Control y Manejo de Plagas				
	16	producción animal	Aprender Haciendo XII			
	17	gestión empresarial				
	18	práctica profesional				
		PROYECTO				4 AÑOS

INFORMACIÓN ACADÉMICA				
Escuela Técnica Asistencial con Capacitación Tecnológica en Agricultura Sostenible				
CARRERA	FORMACIÓN	CAMPO OCUPACIONAL	NIVEL (Certificación Académica)	DURACIÓN
<p>TÉCNICO MECÁNICO EN MAQUINARIA AGRÍCOLA</p>	<p>La carrera de Mecánico de Maquinaria Agrícola trata sobre el mantenimiento, reparación y control de maquinaria agrícola con motores de gasolina y diesel. El profesional de esta carrera diagnóstica fallas mecánicas, eléctricas, electrónicas; realiza mantenimiento y reparación mediante reemplazo o reparación de componentes o partes; verifica y controla funcionamiento y operaciones; también realiza mantenimiento y reparación del sistema de dirección mecánica e hidráulica y frenos mecánicos, hidráulicos/neumáticos.</p>	<p>Con la carrera de Mecánico de Maquinaria Agrícola podrás trabajar realizando instalación, mantenimiento y reparación de equipos y maquinarias agrícolas; identificando fallas en maquinarias agrícolas de motores a gasolina y diesel; realizando reconstrucción/reparación con soldadura a las maquinarias; y, capacitando a nuevos profesionales en Mecánico de Maquinaria Agrícola. Podrás trabajar en industrias agrícolas, centros de venta de equipos y maquinas agrícolas, talleres mecánicos, institutos, entre otros.</p>	<p>TÉCNICO MEDIO (Con Mención)</p>	<p>4 AÑOS</p>

ESCUELA TECNICA ASISTENCIAL CON CAPACITACION TECNOLOGICA EN AGRICULTURA SOSTENIBLE						
CARRERA	MATERIAS				NIVEL (Certificación Académica)	DURACION
	Nº	NOMBRES DE LAS MATERIAS				
TÉCNICO MECÁNICO EN MAQUINARIA AGRÍCOLA	1	Introducción a la Mecánica	Aprender Haciendo VII		3º	TÉCNICO MEDIO (Con Mención)
	2	Dibujo Técnico				
	3	Mecánica técnica				
	4	Gestión ambiental				
	5	Electrotecnia y maquinas agrícolas	Aprender Haciendo VIII			
	6	Termotecnia y maquinas agro.				
	7	Fluidotecnia y maquinas agro.				
	8	Programación	Aprender Haciendo IX			
	9	Seguridad e higiene en el trabajo				
	10	Maquinas eléctricas				
	11	Maquinas térmicas	Aprender Haciendo X			
	12	Maquinas hidráulicas				
	13	Resistencia de materiales				
	14	Estabilidad	Aprender Haciendo XI			
	15	Instrumentación de Materiales y ensayos				
	16	Tecnología mecánica				
	17	Recursos energéticos	Aprender Haciendo XII			
	18	Instalaciones eléctricas				
	19	Instalaciones mecánicas				
	20	Instalaciones de control industrial	PROYECTO			
	21	Tecnología de fabricación				
	22	Centrales eléctricas y redes				
	23	Automotores			4º	
						4 AÑOS

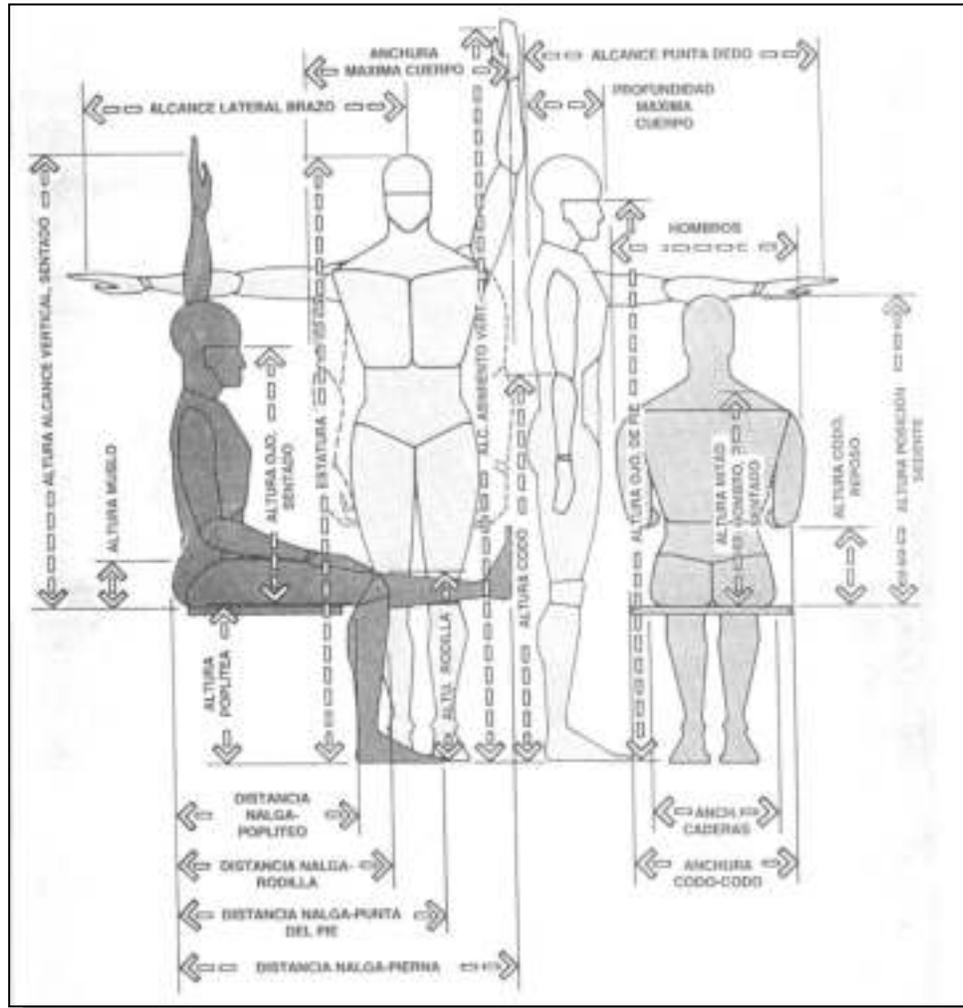
	24	Gestión de calidad					
--	----	--------------------	--	--	--	--	--



CAPITULO IX ANTROPOMETRIA

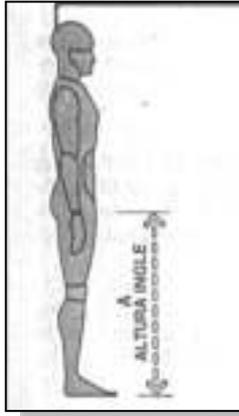
3.9. ANTROPOMETRÍA.-

Dimensiones humanas de mayor uso

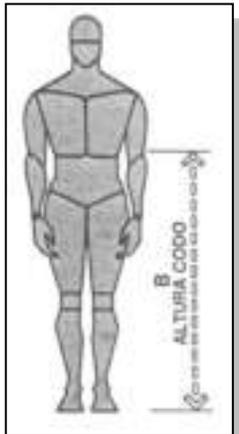


		PESO
		Kg.
95	Hombres	97,7
	Mujeres	74,9
5	Hombres	62,5
	Mujeres	47,4

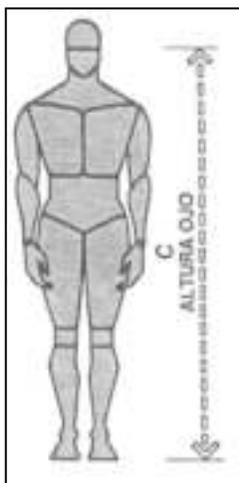
Dimensiones estructurales combinadas del cuerpo



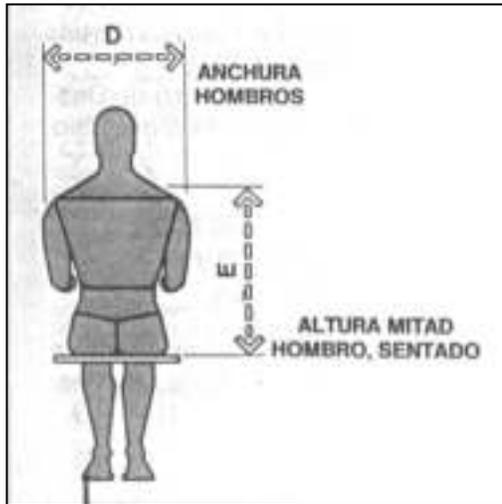
		A
		cm.
95	Hombres	91,9
	Mujeres	81,3
5	Hombres	78,2
	Mujeres	68,2



		B
		cm.
95	Hombres	120,1
	Mujeres	110,7
5	Hombres	104,9
	Mujeres	98



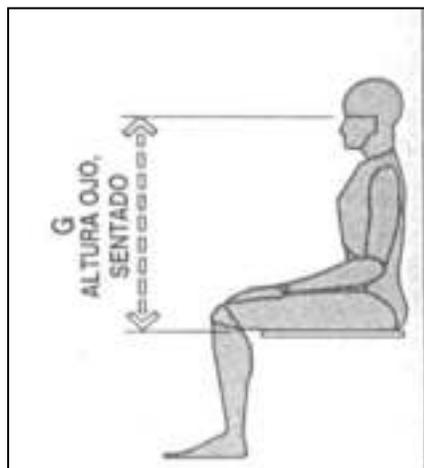
		C
		cm.
95	Hombres	174,2
	Mujeres	162,8
5	Hombres	154,4
	Mujeres	143



		D
		cm.
95	Hombres	52,6
	Mujeres	43,2
5	Hombres	44,2
	Mujeres	37,8

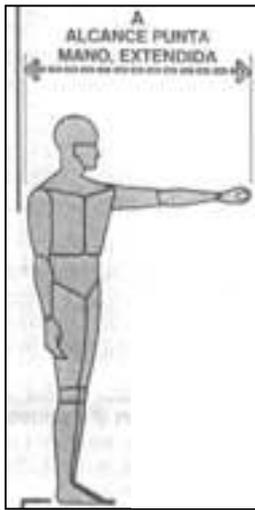


		E
		cm.
95	Hombres	69,3
	Mujeres	62,5
5	Hombres	60,2
	Mujeres	53,8



		F
		cm.
95	Hombres	94
	Mujeres	94
5	Hombres	81,3
	Mujeres	68,6

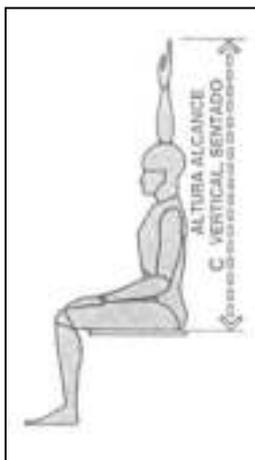
Dimensiones funcionales del cuerpo



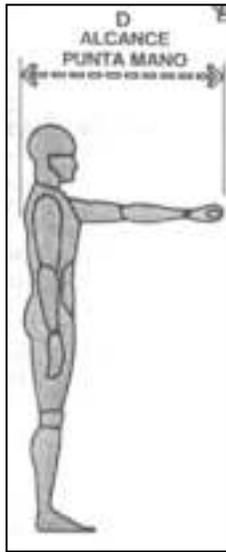
		A
		cm.
95	Hombres	97,3
	Mujeres	92,2
5	Hombres	82,3
	Mujeres	75,9



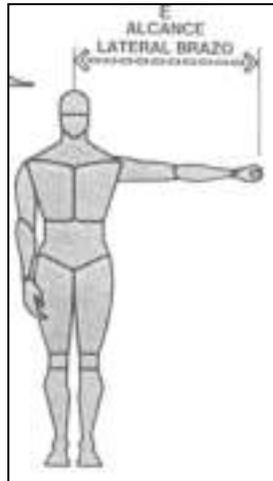
		B
		cm.
95	Hombres	117,1
	Mujeres	124,5
5	Hombres	100,1
	Mujeres	86,4



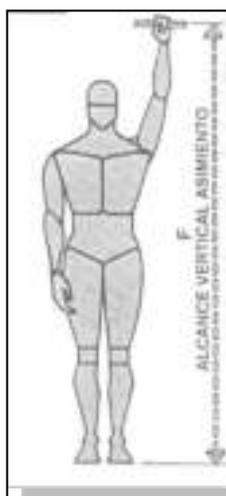
		C
		cm.
95	Hombres	131,1
	Mujeres	124,7
5	Hombres	149,9
	Mujeres	140,2



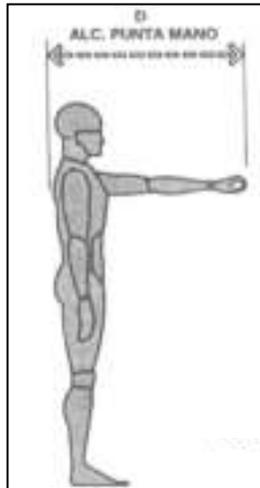
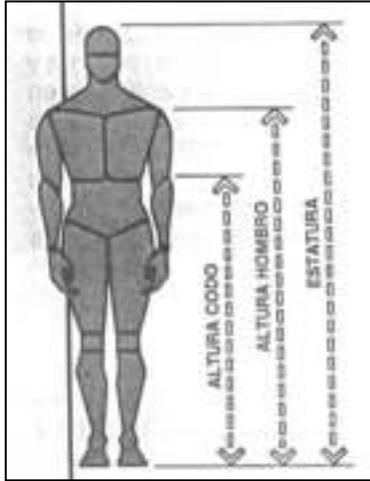
		D
		cm.
95	Hombres	88,9
	Mujeres	80,5
5	Hombres	75,4
	Mujeres	67,6



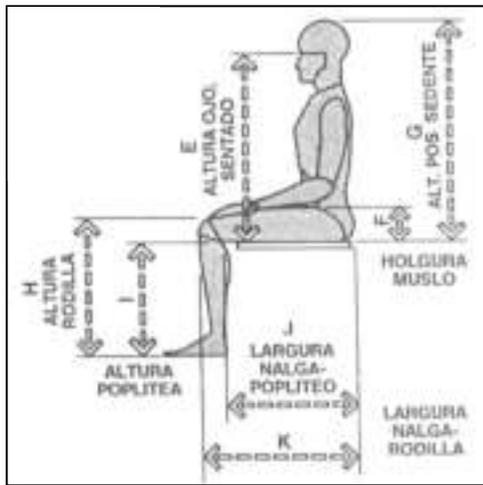
		E
		cm.
95	Hombres	86,4
	Mujeres	96,5
5	Hombres	73,7
	Mujeres	68,6



		F
		cm.
95	Hombres	224,8
	Mujeres	213,4
5	Hombres	195,1
	Mujeres	185,2



		D
		cm.
95	Hombres	87,4
	Mujeres	80,6
5	Hombres	74,3
	Mujeres	67,7



		E
		cm.
95	Hombres	86,5
	Mujeres	79,6
5	Hombres	76,4
	Mujeres	69,5

		G
		CM.
95	HOMBRES	99
	MUJERES	91,5
5	HOMBRES	88,5
	MUJERES	81,2

I		GM.
95	HOMBRES	47,8
	MUJERES	44,2
5	HOMBRES	40,4
	MUJERES	37,8

K		GM.
95	HOMBRES	65,4
	MUJERES	62
5	HOMBRES	56,4
	MUJERES	53,3

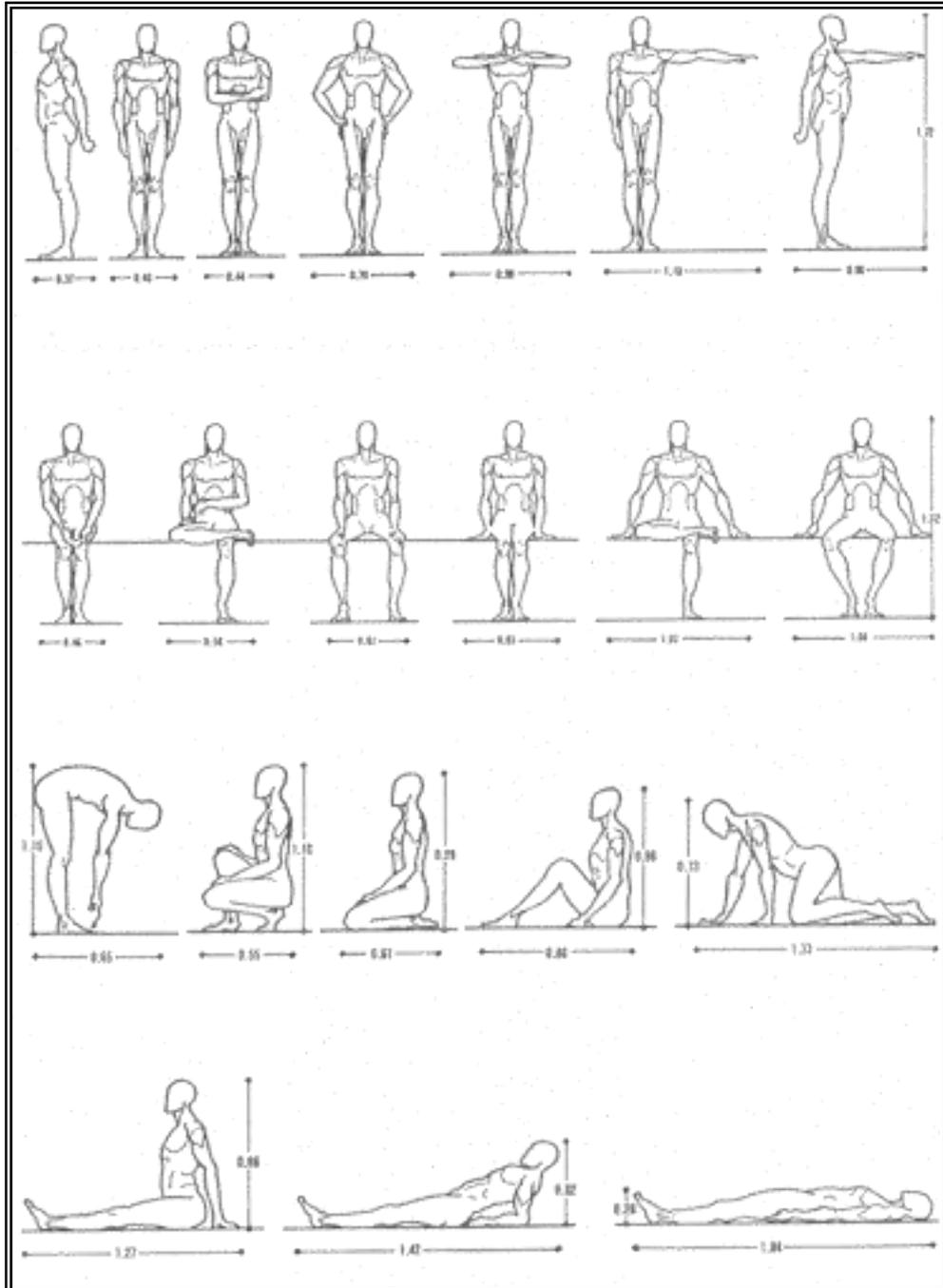
F		GM.
95	HOMBRES	19,1
	MUJERES	14,9
5	HOMBRES	14,5
	MUJERES	10,4

J		GM.
95	HOMBRES	55,1
	MUJERES	52,7
5	HOMBRES	46,4
	MUJERES	43,7

H		GM.
95	HOMBRES	60,3
	MUJERES	54,3
5	HOMBRES	52,1
	MUJERES	46,7

ANTROPOMETRIAS

POSICIONES DEL HOMBRE



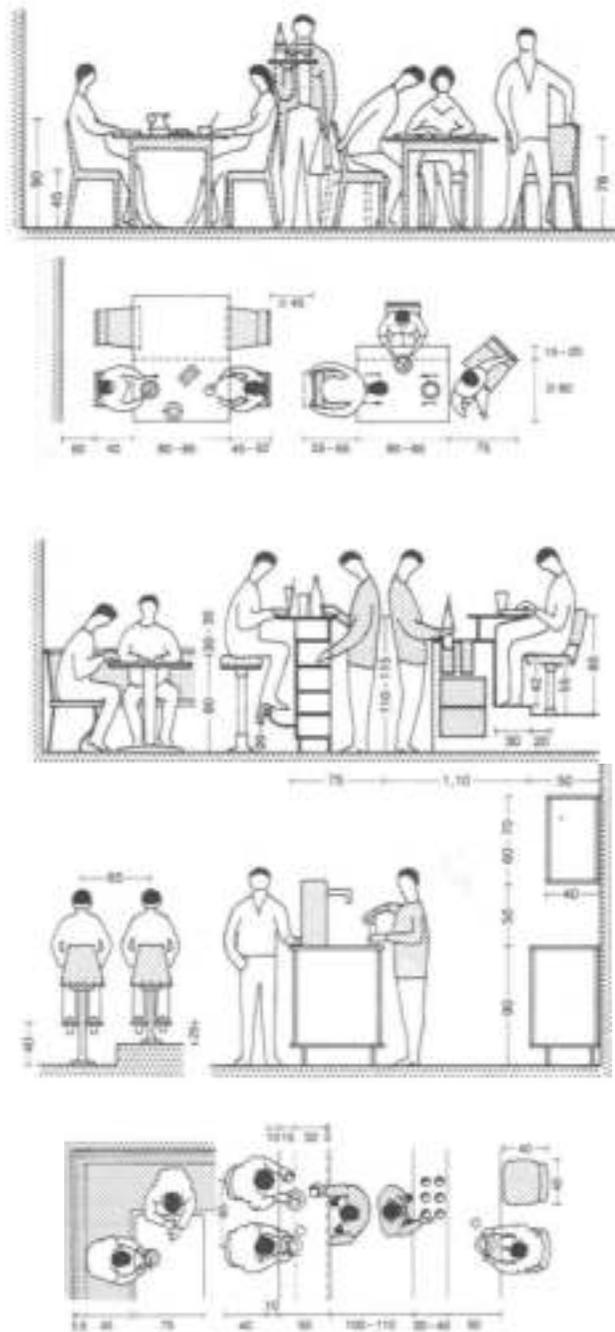




CAPITULO X ERGONOMETRIA

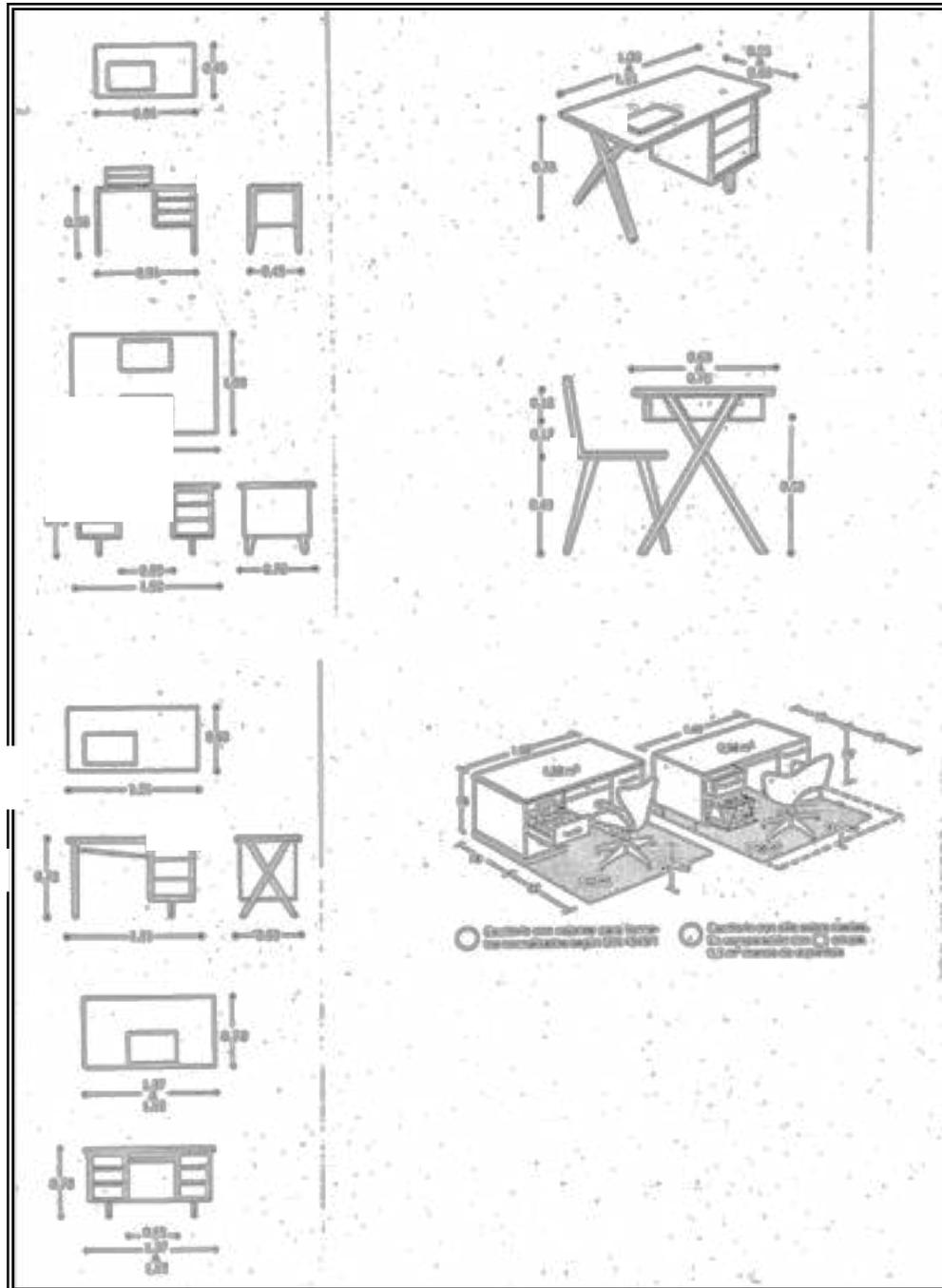
3.10. ERGONOMIA.-

COMEDORES O RESTAURANTES

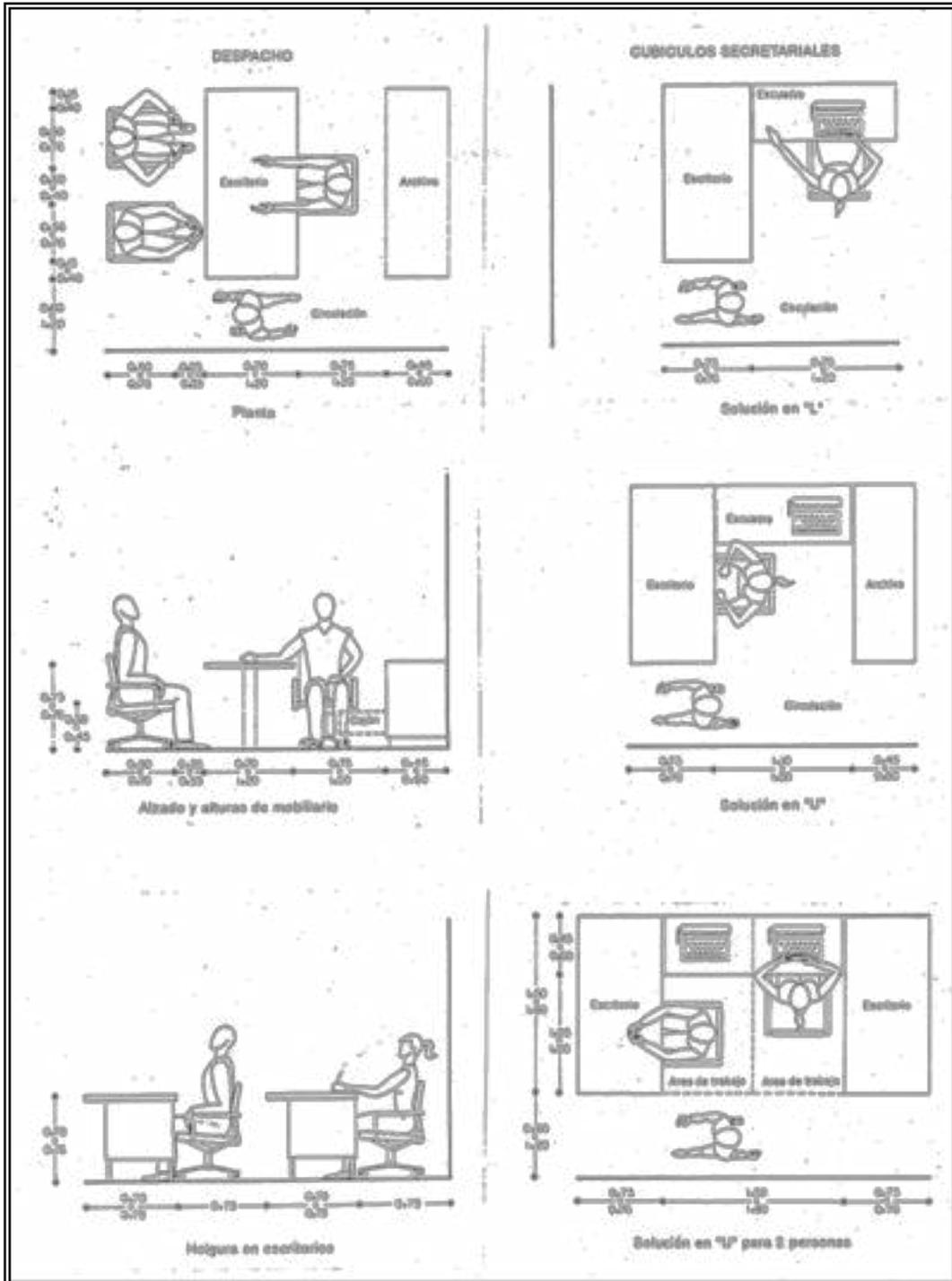


ERGONOMETRIA: LEER Y ESCRIBIR

SOLUCION EN OFICINAS

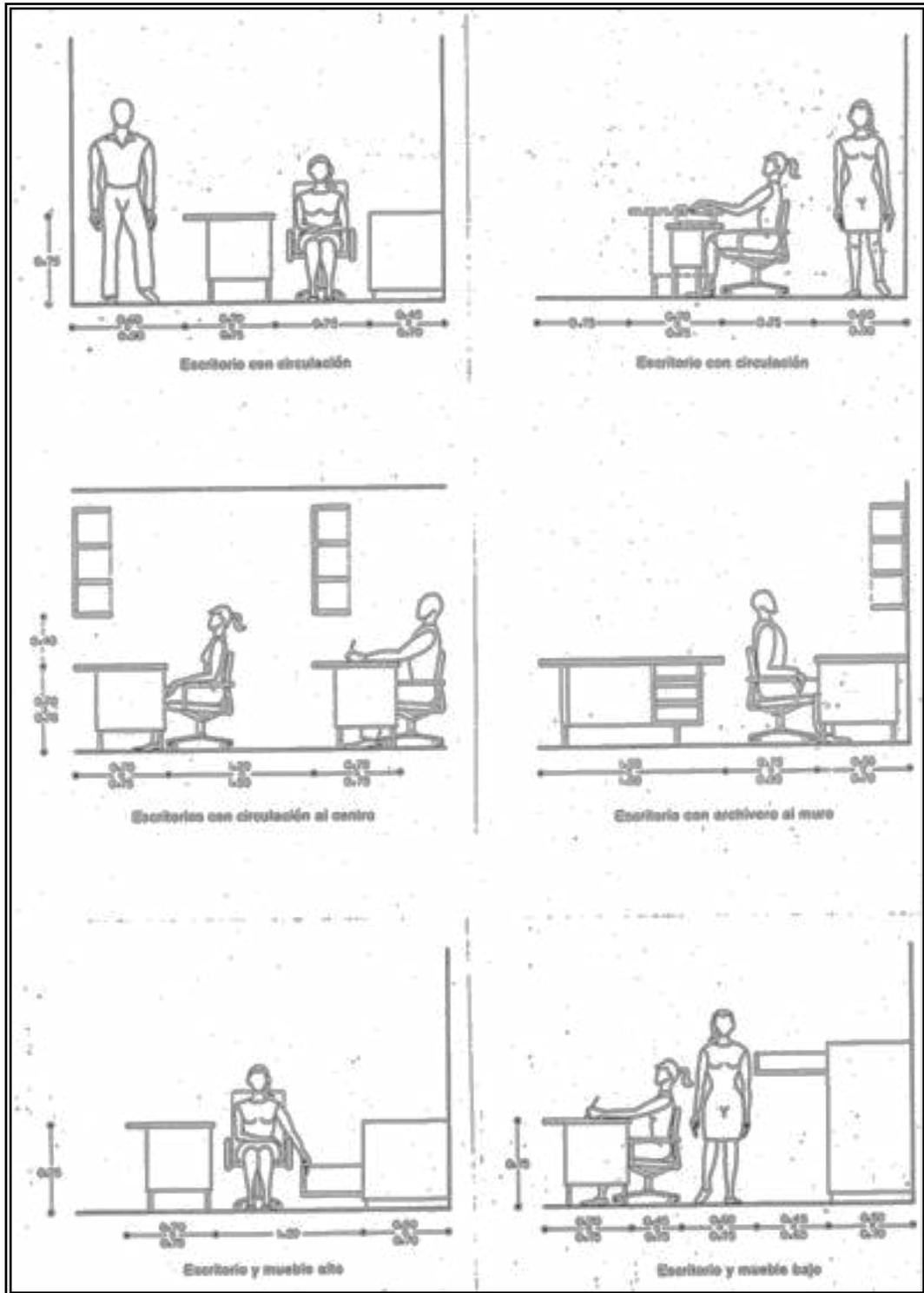


ERGONOMIA: LEER Y ESCRIBIR



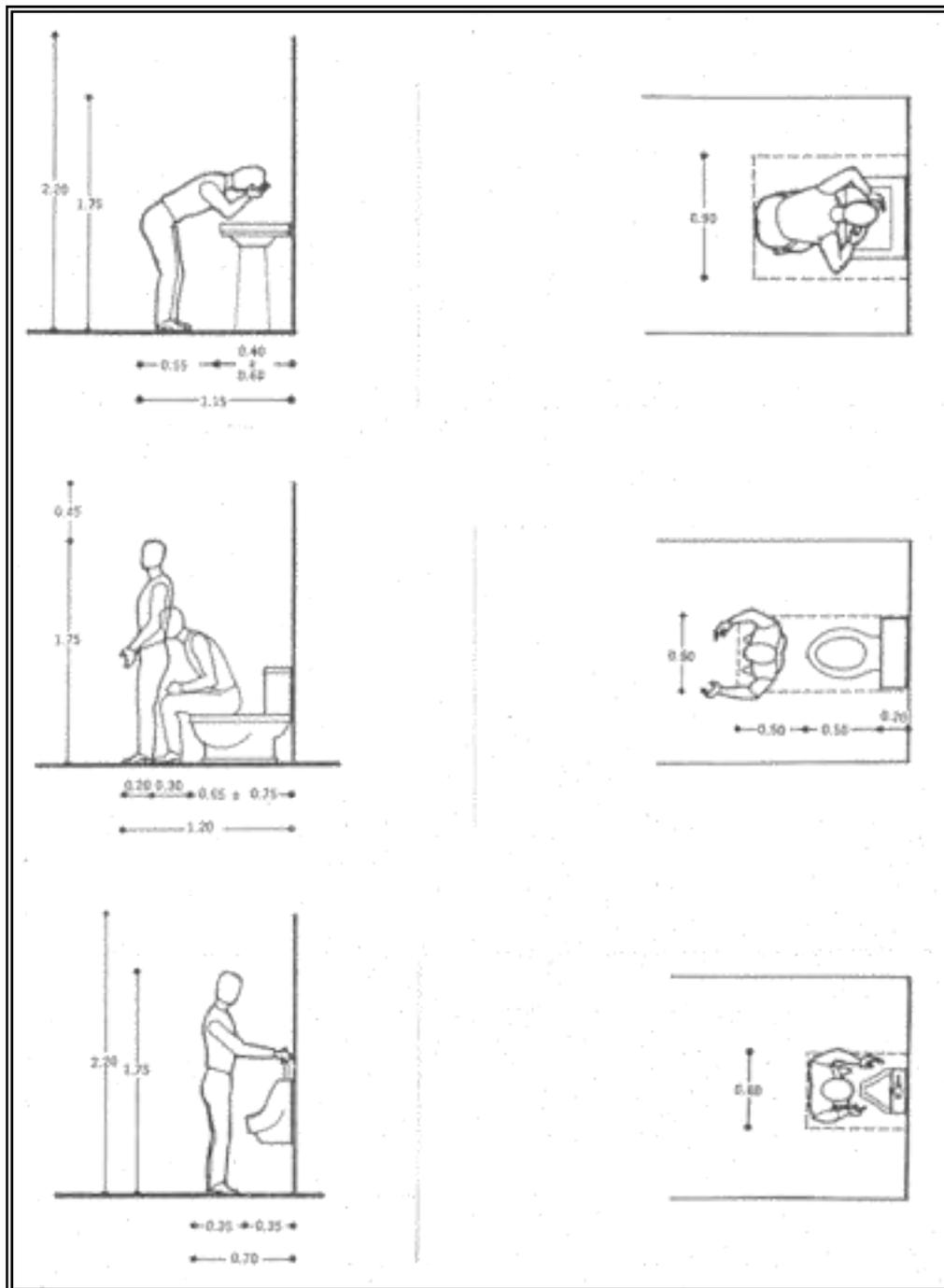
ERGONOMIA: LEER Y ESCRIBIR

SOLUCION EN OFICINAS



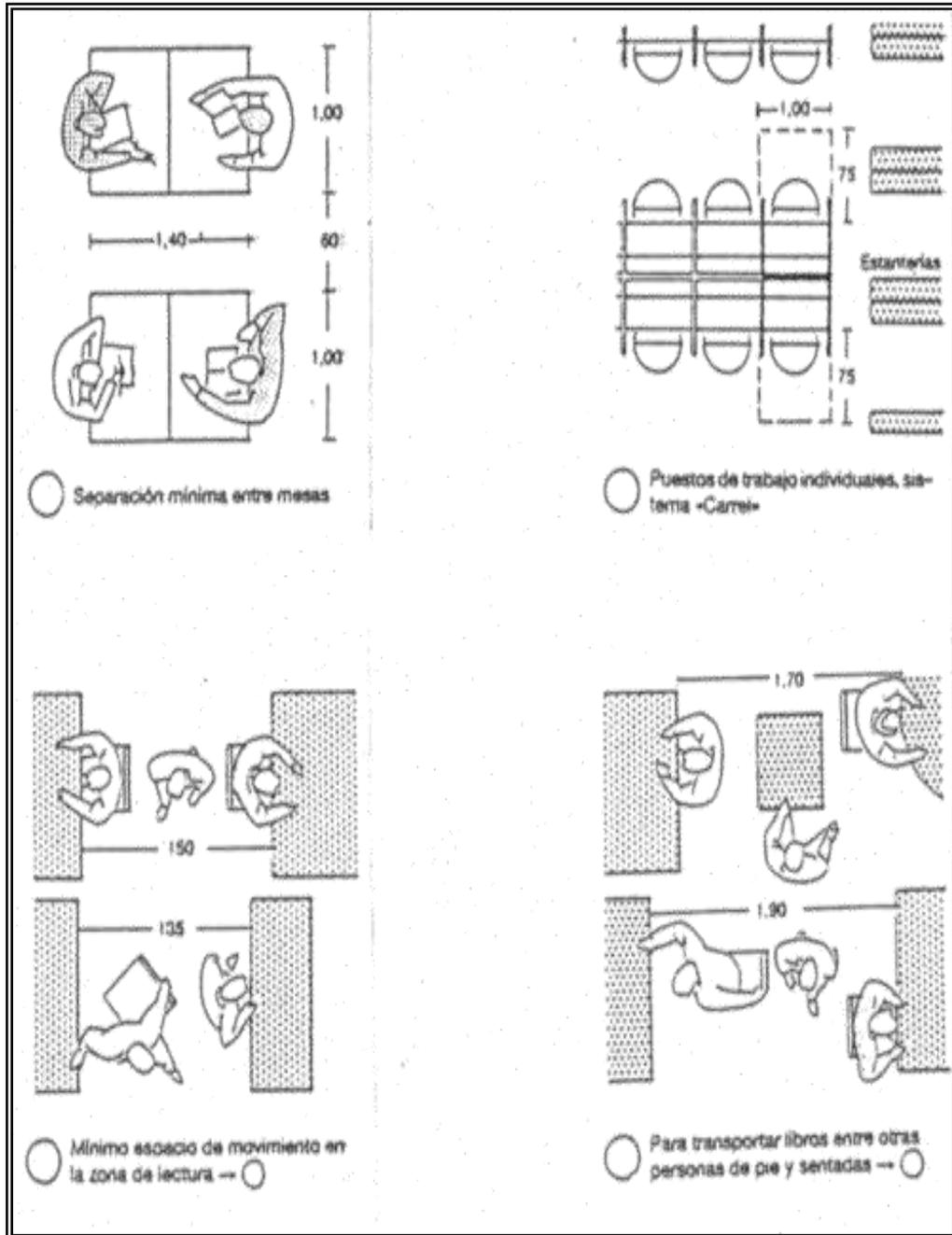
ERGONOMIA

BAÑOS



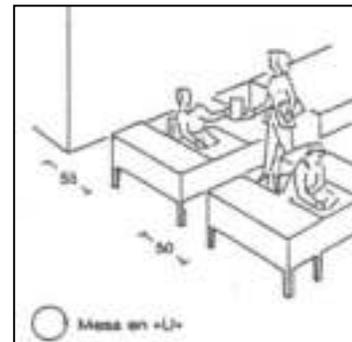
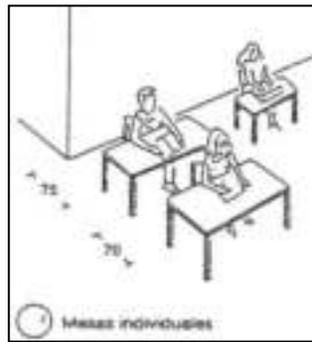
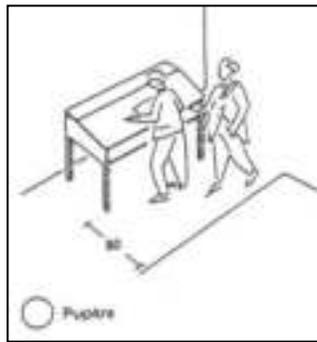
ERGONOMETRIA

BIBLIOTECA



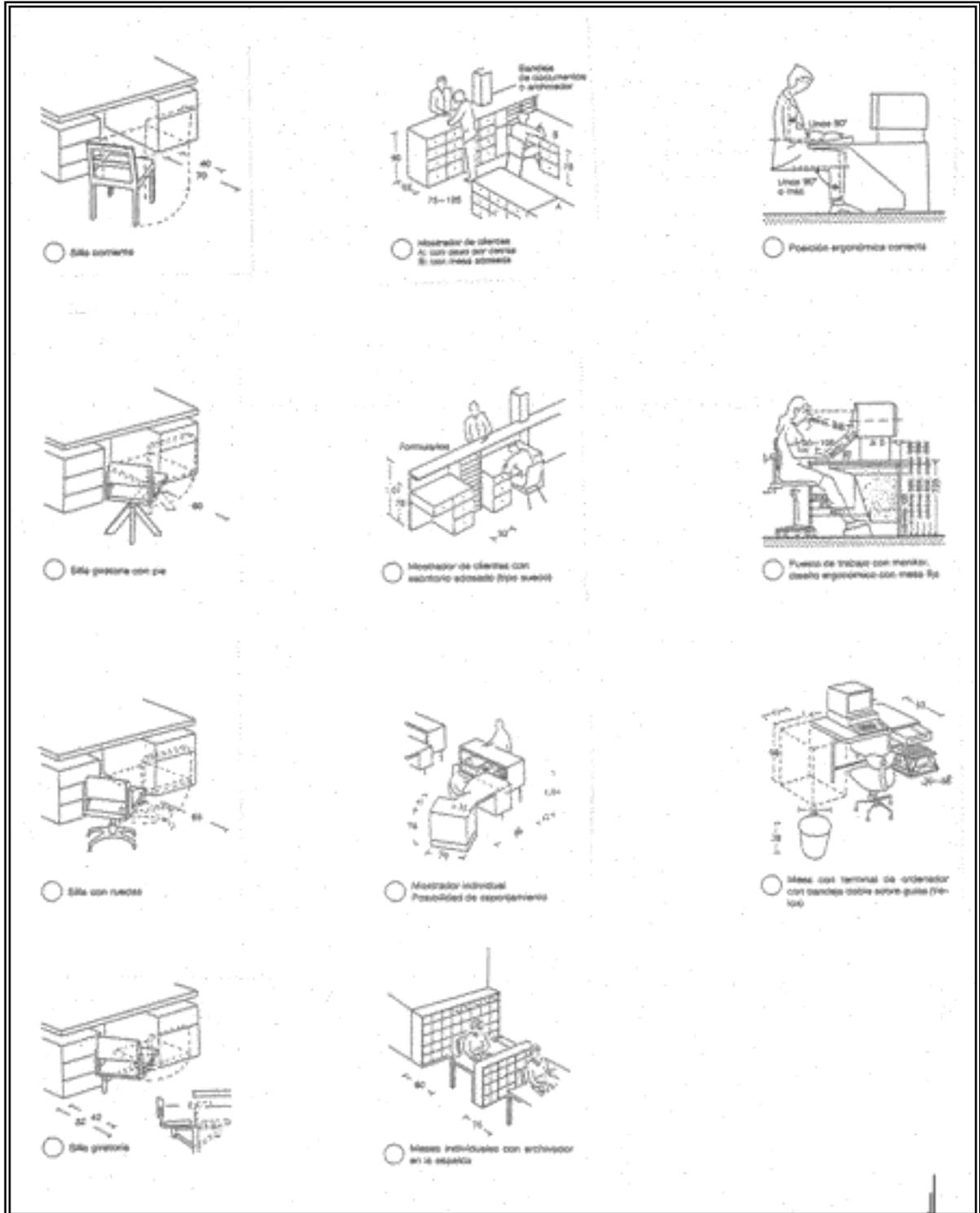
ERGONOMETRIA

BIBLIOTECA



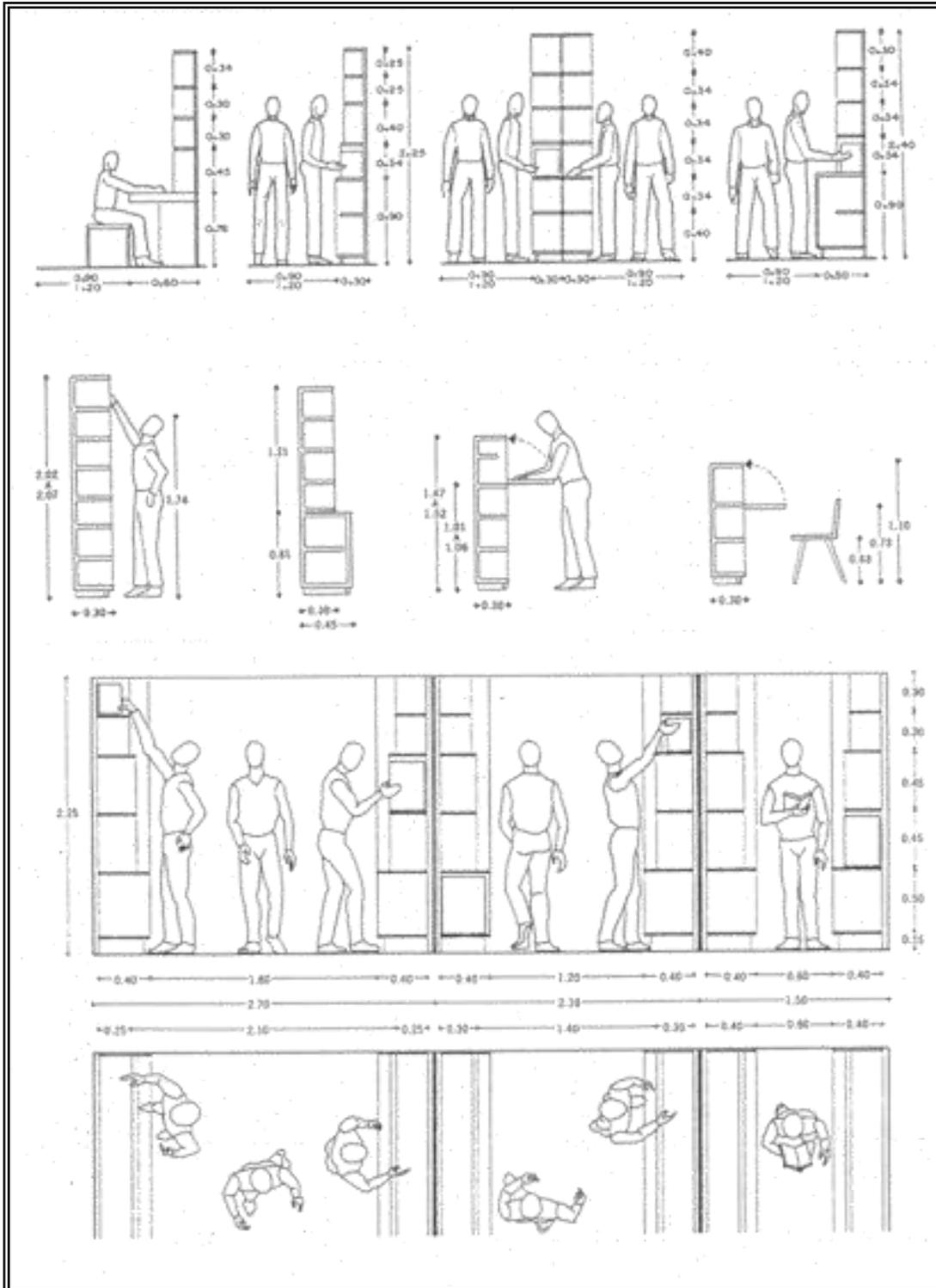
ERGONOMETRIA

BIBLIOTECA



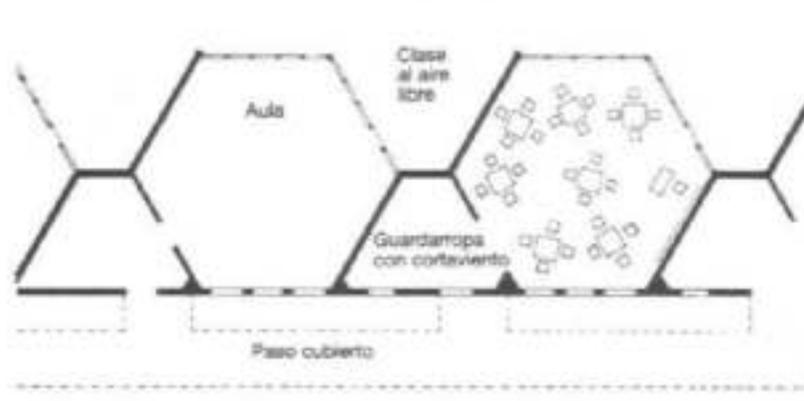
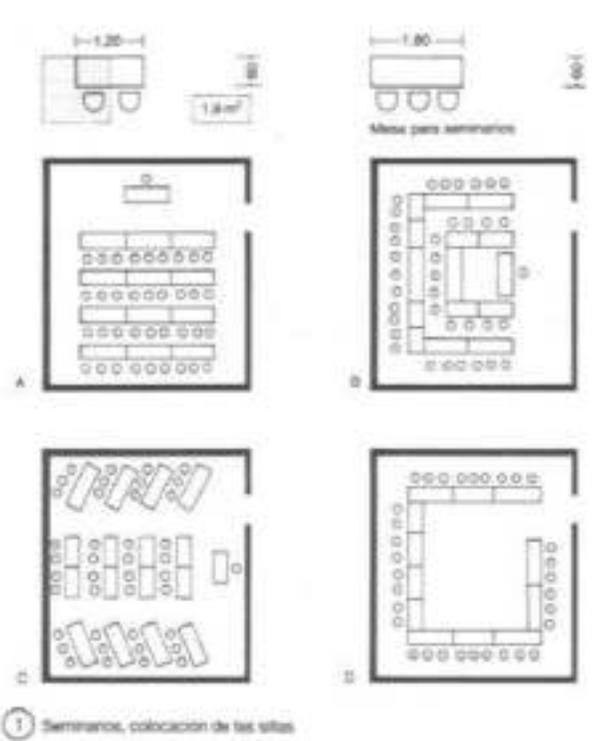
ERGONOMIA

BIBLIOTECA



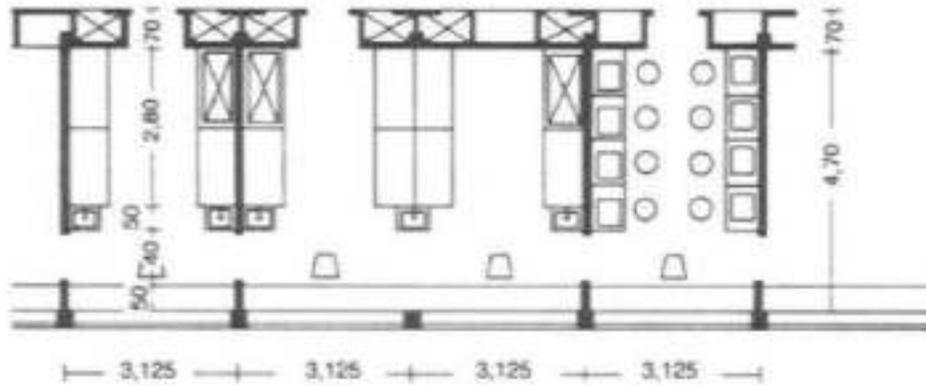
ERGONOMETRIA

AULAS - TALLERES

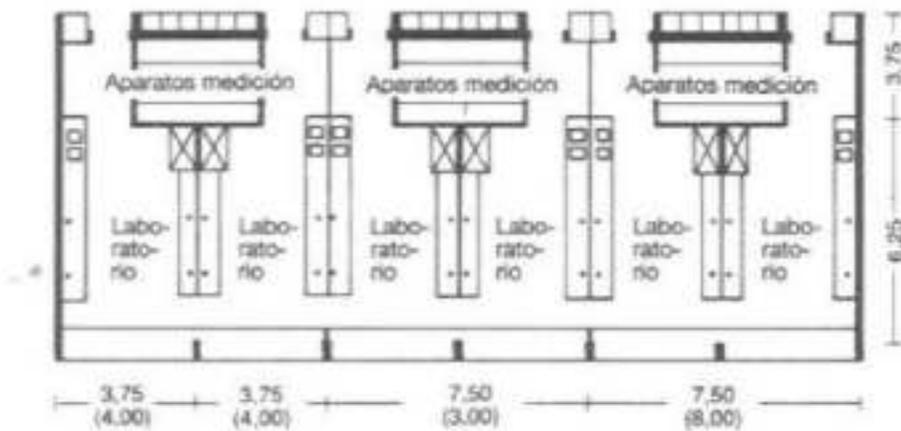


ERGONOMETRIA

LABORATORIOS



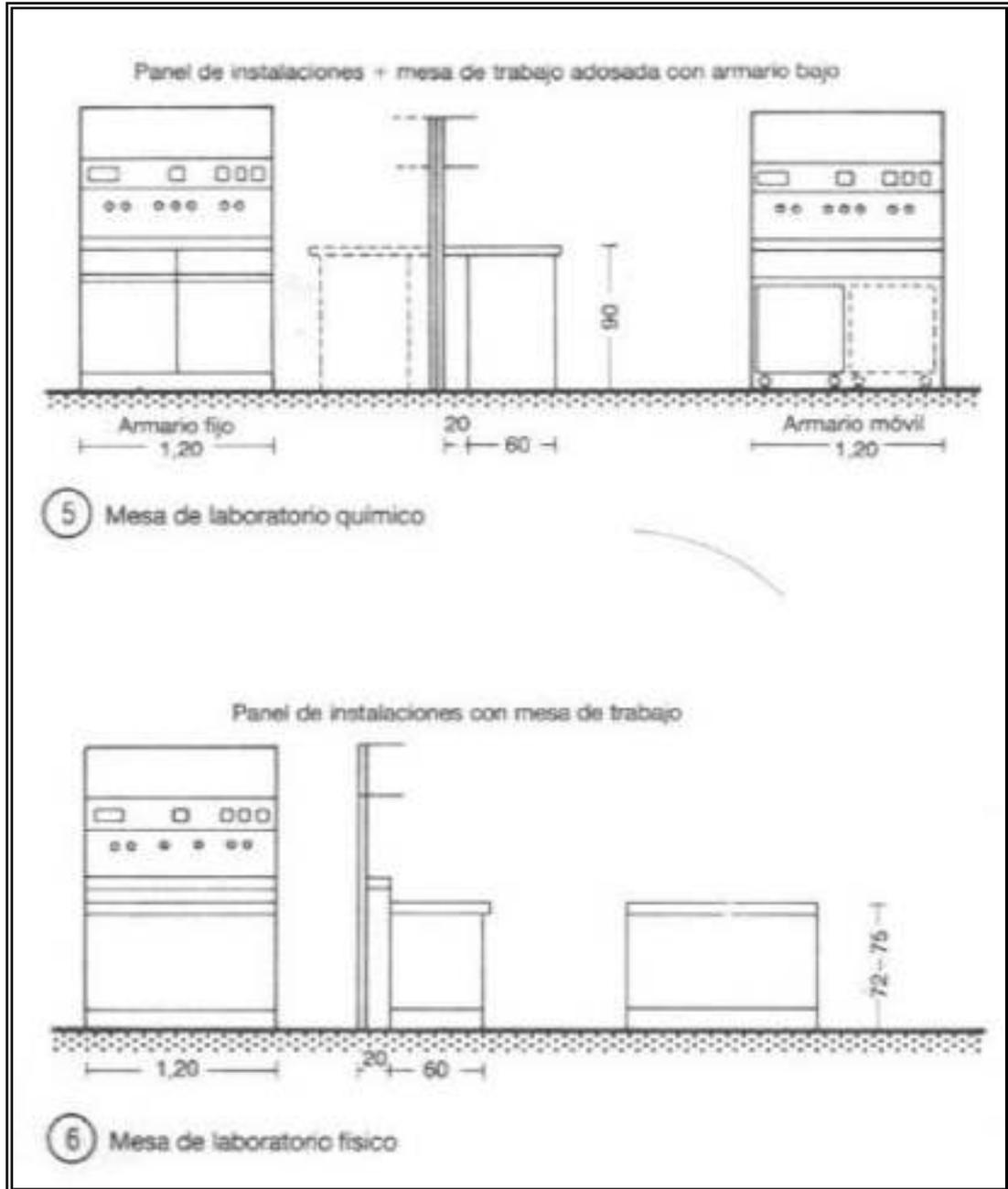
① El espacio necesario depende del tamaño de las mesas (amplitud del puesto de trabajo). Instalaciones y armarios en la pared del pasillo.



② Unidades de laboratorio con antesisas para pesar y medir del Hospital Universitario de Frankfurt
Arq. Schlempp y Schwethelm

ERGONOMETRIA

LABORATORIOS







CAPITULO XI PROGRAMA

PROGRAMA CUANTITATIVO												
AREAS	ESPACIOS	Nº DE AMBIENTES	Nº DE USUARIOS	SUPERFICIE	% CIRCULACION	TOTAL AMBIENTE	TOTAL SUB SECTOR	TOTAL SECTOR				
				m2/Per.	25	m2	m2	m2				
ACADEMICA	TEORICA	Aulas teóricas	12	25			42.95	515.40				
		Sala Audiovisual	1	25			57.41					
		● Cuarto dep. de proyección	1				8.21					
		Laboratorio de Computación ①	1	25			66.63					
		Laboratorio de Computación ②	1	25			71.55					
		Baños Mujeres	2				11.91			23.82		
		Baños Varones	2				11.91			23.82		
	PRÁCTICA AGRICOLA	Laboratorio de Fisiología Vegetal	1	25			107.72	113.59	790.66			
		Lab. Taller de verduras y hortalizas	1	25			66.27					
		● Camara	1				6.27					
		● Almacen de Productos elaborados	1				3.82					
		● Lab. de control de calidad	1				12.52					
		● Almacen de Envases	1				12.40					
		● Vestuarios	1				12.31					
		Lab. Control de calidad Post Cosecha	1	25			117.45					
		Lab. de Aguas y Suelo	1	25			203.56					
		● Deposito de muestras	1				11.20					
		● Gabinete de Materiales	1				12.08					
		Baños y Vestuarios Mujeres	2				23.69			47.38		
		Baños y Vestuarios Hombres	2				23.69			47.38		
		Laboratorio de Genética	1	25			108.25					
		Laboratorio de Fitopatología	1	25			119.69					
	Lab. de Fisiología y Bioquímica	1	25			107.66						
	PRÁCTICA MECÁNICA DEL AGRO	Electricidad	1				52.96	226.84	995.96			
		Suspensión y Transmisión diagnóstico	1				80.28					
		Mecánica General	1				81.79					
		Taller Mecánico de maquinas eléctricas	1				52.71					
		Armado y desarmado de motores	1				53.00					
		Garage	1				45.43					
		Gabinete	1				13.02					
		Of. del encargado mecanica	1				11.99					
		Baños y Vestuarios Mujeres	1				23.28					
		Baños y Vestuarios Hombres	1				23.28					
		PRÁCTICA PECUARIA	Laboratorio de Inseminación Artificial	1						120.91	163.51	437.74
			● Gabinete de materiales	1						12.76		
			● Vestuario	1						11.97		
	● Hall		1				11.83					
	● Deposito		1				6.04					
	Laboratorio de Lacteos		1				120.91					
	● Cuarto de refrigeración		2				8.69					
	● Deposito		1				6.19					
	● Almacenamiento de Leche		1				47.92					
● Gabinete	1					9.87						
Laboratorio de Control de Calidad	1					67.82						
● Deposito	1					24.23						
Distribuidor	1					35.57						
Laboratorio de Lacteos	1					132.78						
● Deposito	1					24.23						
Deposito de Limpieza	1					5.38						
Área de mezclado y dosificación de alimento	1					105.98						
● Almacen de semillas	1					28.43						
● Área de Instrucción Teórica	1				52.17							
● Cuarto de Control Maquinas	1				12.71							
● Área de Prensas	1				26.25							
● Deposito	1				12.69							
● Almacen	1				12.00							
Baños Mujeres	1				9.45							
Baños Hombres	1				8.80							

COMPLEMENTARIA PRÁCTICA	Gallinas	1			21.61			
	Almacén ①	1			11.15			
	Almacén ②	1			8.58			
	Ovinos	1			45.39			
	Porcinos	1			48.56			
	Bovinos	1			50.28			
	Bovinos	1			50.28			
	Bovinos	1			50.28	286.13		
	Viveros	1			1435.23			
	Ciños	1			155.59		1876.95	
ADMINISTRATIVA	Información	1			15.01			
	Oficina de encargado Agrícola	1	3		25.08			
	Oficina de encargado Pecuaría	1	3		20.54			
	Sala de Docentes	1			20.54			
	Sala de Consultas	1			25.48			
	Enfermería	1			25.04			
	Oficina Administrador	1			25.40			
	Oficina Director	1			24.68			
	Sala de Reuniones	1			47.78			
	Supervisor de áreas	1			24.22			
	Oficina de Contabilidad	1			26.08			
	Oficina Archivos	1			10.91			
	Deposito	1			5.03		295.79	
	PÚBLICA	Cafetería	1			158.76		
Cocina		1			32.76			
Baño de la Cocina		1			2.72			
Área de Exposición		1			100.10			
Salón Multifuncional		1			113.80			
● Escenario + área de espera		1			68.35			
● Baño		1			6.02			
● Cuarto Sonido		1			6.26	194.43		
Galería		1			39.38			
Baños Hombres		2			10.73		21.46	
Baños Mujeres		2			12.62		25.24	
Biblioteca ● Biblioteca Virtual		1			53.57			
Biblioteca ● Biblioteca Tradicional		1			140.02		768.44	
INTERNADO		Dormitorio Hombres ①	1			110.57		
	Baños del Dormitorio ①	1			15.95			
	Dormitorio Hombres ②	1			92.87			
	Baños del Dormitorio ②	1			13.63			
	Comedor	1			117.20			
	Cocina	1			40.92			
	Lavandería	1			31.66			
	Cuarto de Planchado	1			22.16			
	Baño de srevicio	1			10.15			
	Dormitorio Mujeres ①	1			116.42			
	Baños del Dormitorio ①	1			15.94			
	Dormitorio Mujeres ②	1			98.00			
	Baños del Dormitorio ②	1			13.70			
	Regente	1			34.53			
	Baños P. Regente	1			4.74			
	Baño	1			9.21			
	Sala de Lectura y Estudio	1			65.71			
	Sala de Juegos	1			76.02		889.38	
	COMPLEMENTARIAS	Campo Deportivo	2			1198.18		
Plaza de acceso		-			539.50			
cuarto de control		1			10.00			
parqueos accesos		40			16.50		1764.18	
Circulación 25%		-			1744.80		3508.98	
Área de producción		-			93987.38		3508.98	
							97496.36	6979.19
							104475.55 M2	

PROGRAMA CUALITATIVO					
AREAS	ESPACIOS	CARACTERÍSTICAS DEL ESPACIO	VENTILACIÓN ILUMINACIÓN	TAMAÑO DEL ESPACIO	
ACADEMICA	TEORICA	Aulas teóricas	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
		Sala Audiovisual	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
		● Cuarto dep. de proyección	Cerrado	Natural - Artificial	Reducido
		Laboratorio de Computación ①	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
		Laboratorio de Computación ②	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
		Baños Mujeres	Cerrado	Natural - Artificial	Medio
	Baños Varones	Cerrado	Natural - Artificial	Medio	
	PRÁCTICA AGRICOLA	Laboratorio de Fisiología Vegetal	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
		Lab. Taller de verduras y hortalizas	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
		● Camara	Cerrado	Natural - Artificial	Reducido
		● Almacen de Productos elaborados	Cerrado	Natural - Artificial	Medio
		● Lab. de control de calidad	Cerrado	Natural - Artificial	Medio
		● Almacen de Envases	Cerrado	Natural - Artificial	Medio
		● Vestuarios	Abierto	Natural - Artificial	Reducido
		Lab. Control de calidad Post Cosecha	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
		Lab. de Aguas y Suelo	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
		● Deposito de muestras	Cerrado	Natural - Artificial	Reducido
		● Gabinete de Materiales	Cerrado	Natural - Artificial	Medio
		Baños y Vestuarios Mujeres	Abierto	Natural - Artificial	Medio
		Baños y Vestuarios Hombres	Abierto	Natural - Artificial	Medio
		Laboratorio de Genética	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
		Laboratorio de Fitopatología	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
	Lab. de Fisicoquímica y Bioquímica	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio	
	PRÁCTICA MECÁNICA DEL AGRO	Electricidad	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
		Suspensión y Transmisión diagnostico	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
		Mecanica General	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
		Taller Mecánico de maquinas eléctricas	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
		Armado y desarmado de motores	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
		Garage	Abierto	Natural	Amplio
		Gabinete	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
		Of. del encargado mecanica	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
		Baños y Vestuarios Mujeres	Abierto	Natural - Artificial	Medio
		Baños y Vestuarios Hombres	Abierto	Natural - Artificial	Medio
	PRÁCTICA PECUARIA	Laboratorio de Inseminación Artificial	Cerrado	Artificial	Amplio
		● Gabinete de materiales	Cerrado	Natural - Artificial	Medio
		● Vestuario	Abierto	Natural - Artificial	Reducido
		● Hall	Abierto	Natural	Amplio
		● Deposito	Cerrado	Natural - Artificial	Reducido
		Laboratorio de Lacteos	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
		● Cuarto de refrigeración	Cerrado	Natural - Artificial	Medio
		● Deposito	Cerrado	Natural - Artificial	Reducido
		● Almacenamiento de Leche	Cerrado	Natural - Artificial	Medio
● Gabinete		Cerrado	Natural - Artificial	Medio	
Laboratorio de Control de Calidad		Cerrado	Natural - Artificial	Amplio	
● Deposito		Cerrado	Natural - Artificial	Reducido	
Distribuidor		Abierto	Natural	Amplio	
Laboratorio de Lacteos		Cerrado	Natural - Artificial	Amplio	
● Deposito		Cerrado	Natural - Artificial	Reducido	
Deposito de Limpieza	Abierto	Natural - Artificial	Reducido		

PRÁCTICA PECUARIA	Área de mezclado y dosificación de alimento	Abierto	Natural - Artificial	Amplio	
	● Almacen de semillas	Cerrado	Natural - Artificial	Medio	
	● Área de Instrucción Teórica	Cerrado	Natural - Artificial	Medio	
	● Cuarto de Control Maquinas	Cerrado	Natural - Artificial	Medio	
	● Área de Prensas	Cerrado	Natural - Artificial	Medio	
	● Deposito	Cerrado	Natural - Artificial	Reducido	
	● Almacen	Cerrado	Natural - Artificial	Medio	
	Baños Mujeres	Cerrado	Natural - Artificial	Medio	
	Baños Hombres	Cerrado	Natural - Artificial	Medio	
	COMPLEMENTARIA PRÁCTICA	Gallinas	Abierto	Natural	Medio
		Almacen ①	Abierto	Natural	Medio
		Almacen ②	Abierto	Natural	Medio
		Ovinos	Abierto	Natural	Medio
		Porcinos	Abierto	Natural	Medio
		Bovinos	Abierto	Natural	Medio
Bovinos		Abierto	Natural	Medio	
Bovinos		Abierto	Natural	Medio	
Viveros		Cerrado	Natural	Amplio	
Cilos		Cerrado	Natural	Medio	
ADMINISTRATIVA	Información	Abierto	Natural - Artificial	Amplio	
	Oficina de encargado Agricola	Cerrado	Natural - Artificial	Medio	
	Oficina de encargado Pecuaria	Cerrado	Natural - Artificial	Medio	
	Sala de Docentes	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio	
	Sala de Consultas	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio	
	Enfermeria	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio	
	Oficina Administrador	Cerrado	Natural - Artificial	Medio	
	Oficina Director	Cerrado	Natural - Artificial	Medio	
	Sala de Reuniones	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio	
	Supervisor de áreas	Cerrado	Natural - Artificial	Medio	
	Oficina de Contabilidad	Cerrado	Natural - Artificial	Medio	
	Oficina Archivos	Cerrado	Natural - Artificial	Medio	
PÚBLICA	Deposito	Abierto	Natural - Artificial	Reducido	
	Cafetería	Abierto	Natural - Artificial	Amplio	
	Cocina	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio	
	Baño de la Cocina	Cerrado	Natural - Artificial	Medio	
	Área de Exposición	Abierto	Natural	Amplio	
	Salón Multifuncional	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio	
	● Escenario + área de espera	Abierto	Natural - Artificial	Amplio	
	● Baño	Cerrado	Natural - Artificial	Reducido	
	● Cuarto Sonido	Cerrado	Natural - Artificial	Reducido	
	Galería	Abierto	Natural	Amplio	
	Baños Hombres	Cerrado	Natural - Artificial	Medio	
	Baños Mujeres	Cerrado	Natural - Artificial	Medio	
	Biblioteca	● Biblioteca Virtual	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
		● Biblioteca Tradicional	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio

INTERNADO	Dormitorio Hombres ①	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
	Baños del Dormitorio ①	Cerrado	Natural - Artificial	Medio
	Dormitorio Hombres ②	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
	Baños del Dormitorio ②	Cerrado	Natural - Artificial	Medio
	Comedor	Cerrado - Abierto	Natural - Artificial	Amplio
	Cocina	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
	Lavandería	Abierto	Natural	Medio
	Cuarto de Planchado	Cerrado	Natural - Artificial	Medio
	Baño de servicio	Cerrado	Natural - Artificial	Medio
	Dormitorio Mujeres ①	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
	Baños del Dormitorio ①	Cerrado	Natural - Artificial	Medio
	Dormitorio Mujeres ②	Cerrado	Natural - Artificial	Amplio
	Baños del Dormitorio ②	Cerrado	Natural - Artificial	Medio
	Regente	Cerrado	Natural - Artificial	Medio
	Baños P. Regente	Cerrado	Natural - Artificial	Reducido
	Baño	Cerrado	Natural - Artificial	Medio
Sala de Lectura y Estudio	Abierto	Natural - Artificial	Amplio	
Sala de Juegos	Abierto	Natural - Artificial	Amplio	
COMPLEMENTARIAS	Campo Deportivo	Abierto	Natural	Amplio
	Plaza de acceso	Abierto	Natural	Amplio
	cuarto de control	Cerrado	Natural - Artificial	Reducido
	parqueos accesos	Abierto	Natural	Medio
	Circulación 25%	Abierto	Natural	Amplio
	Area de producción	Abierto	Natural	Amplio

