

PROYECTO DE GESTIÓN DE VICEDIRECCIÓN

LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO DOMINGO F. SARMIENTO

Gabriela Alejandra Vargas

2023

ÍNDICE:

Prólogo	pág. 1
1- Introducción	pág. 5
2- Fundamentación	pág. 5
3- Marco normativo	pág. 8
3.1-Marco Normativo Nacional	pág. 8
3.2-Marco Normativo Jurisdiccional	pág.8
3.2.1- Plan estratégico 2030 UNCUYO	pág.9
3.2.2- Estatuto Universitario	pág.10
3.2.3- Ordenanzas de la UNCuyo	pág.10
3.3- Marco Normativo Institucional	pág.11
4- Reseña histórica del LAE	pág.14
5- Principios organizadores y marco conceptual del LAE	pág.18
5.1- Visión	pág.18
5.2- Misión	pág.18
5.3- Valores	pág.18
5.4- Alcance del perfil profesional	pág.19
6- Líneas de Acción	pág.20
6.1- Consideraciones generales del título- Ingreso	pág.22
6.2- Evaluación y acreditación de los espacios curriculares	pág.24

6.3- Propuesta curricular del LAE	pág.25
6.4- Organización institucional	pág.29
6.5- Proyectos extracurriculares, horas de apoyo y olimpiadas	pág.28
6.6- Centro de estudiantes del LAE	pág.31
6.7- Museo de Ciencias Naturales José Lorca	pág.37
6.8- Espacios de Formación pedagógica	pág.38
6.9- Biblioteca	pág.40
6.10- Asociación cooperadora	pág.41
7- Desarrollo de mi proyecto	pág.41
7.1- Diagnóstico institucional	pág.42
7.2- Objetivo general	pág.42
7.3- Objetivos específicos	pág.47
7.4- Acciones, estrategias y responsables	pág.47
8- Conclusión	pág.49
9- Bibliografía	pág.76
10- Anexo 1 Plano esquemático del Liceo	pág.76
11- Anexo 2 Plano esquemático del LMA	pág.78
12- Anexo 3. Plano esquemático de la Microcervecería	pág.79

PRÓLOGO:

Mi nombre es Gabriela Vargas, soy Licenciada en Ciencias Básicas con Orientación en Biología (egresada de la UNCuyo, 2013), Profesora de Biología (egresada de la UNSL, 2008) y Magister en Museología (Instituto Iberoamericano de Museología, 2017). Llegué al Liceo Agrícola y Enológico (LAE) Domingo Faustino Sarmiento. en el año 2010 como profesora de Anatomía y fisiología humana de primer año del Polimodal. La primera vez que ingresé a la institución, quedé maravillada con la colección del Museo. Se llamó a concurso el cargo de Curadora en el año 2014, del cual tome la oportunidad de ganarlo. A partir de este cargo he podido conocer y estar muy presente en la institución. Desde el Museo he podido ejercer la gestión del mismo, realizar investigación en vinculación con otras prestigiosas instituciones, hacer docencia, extensión, participar de la escuela abierta, coordinar las Olimpíadas de Biología, llevar adelante el Proyecto de Manejo Integrado de Plagas de la institución, (el cuál comparto con dos colegas de la escuela Juan Pablo Leiva y Verónica Chaab); participar de la Noche de las Ciencias en el LAE, vincular el Museo a Sistemas de Datos Nacionales (SNDB) e Internacionales (GBIF), coordinar la Semana de la Ciencia y Tecnología que organiza el Ministerios de Ciencia y Técnica de la Nación, entre otras actividades detalladas en la Tabla 1.

DOCUMENTO DE PROPIEDAD INTELECTUAL – VERSIÓN REGISTRADA

© 2023 Gabriela Alejandra Vargas (p. 1). Todos los derechos reservados.

Prohibida su reproducción, alteración o distribución total o parcial por cualquier medio sin autorización expresa de la autora.

Actividades Institucionales	Actividades de Extensión	Actividades de Investigación
Utilización de la colección y diferentes actividades pedagógicas en el MCNL de diferentes Áreas y Espacios Curriculares. Preparación de nuevas colecciones. Participación en eventos que repercuten en mejoras y nuevos aprendizajes institucionales (Celebración día de la tierra, del árbol, del agua, del animal). Ambientación de primer año. Participación de la actividad especial “El lado oscuro de las ciencias naturales, una noche estudiando el universo. Reorganización de la precolección. Presentación de un proyecto de reubicación de la colección en	Organización del Día Internacional de los Museos. Curso-Taller de Ciencia, el arte de hacer preguntas y diseñar experimentos. Intercambio cultural con los estudiantes de Puerto Rico, de Francia. Escuela Abierta Sistema Nacional de Base de Datos (SNBD) del Ministerio de Ciencia y Técnica (MINCyT). Carga de datos de las piezas de la colección según los Modelos Homologados de Darwin core. Prácticas de laboratorio, para los estudiantes del profesorado de Biología del Instituto de Formación Docente Normal Godoy Cruz.	Estudio de la dieta de <i>Acromyrmex lobicornis</i> en un viñedo orgánico, relevamiento de especies vegetales presentes y ensayo de control. Monitoreo de la hormiga invasora <i>Linepithema humile</i> en viñedos de Mendoza. ¿Cómo controlar las colonias de las hormigas del Género <i>Acromyrmex</i> en los cultivos frutihortícolas en zonas periurbanas? Organización: Liceo Agrícola y Enológico Domingo F. Sarmiento, UNCuyo. Determinación de la Oferta Vegetal disponible, Dieta y

el subsuelo. Prácticas de conservación preventiva. Participación de la Muestra de Ciencias, tecnología e innovación, Emprende U, Feria de Ciencias, arte y tecnología, Olimpiada de Biología. Participación del Certamen Docentes Innovadores Aprender Conectados Proyecto de Sendero de Interpretación Ambiental y cactáceas y suculentas. Manejo Integrado de Plagas. Se colaboró con la grabación de los videos de presentación solicitados para el Proyecto de Internacionalización. Colocación de la nueva señalética del museo.	Préstamos de material con fines de investigación a externos. Visitas guiadas. Organización y participación de la Semana Nacional de la Ciencia y la Tecnología. Taller de capacitación para docentes “Educación: roles de las colecciones de historia natural como herramienta de uso interdisciplinario”.	Estimación de daños producidos por la HCH <i>Acromyrmex lobicornis</i> y <i>Amoimyrmex striatus</i> en un viñedo orgánico de San Carlos, Mendoza. Proyecto de Investigación y Desarrollo (PID) Visualización inmersiva de volúmenes: Adquisición, Almacenamiento y Procesamiento para uso científico.
---	--	---

Tabla 1. Actividades realizadas en el Museo de Ciencias Naturales José Lorca durante los años de gestión del mismo

Durante 4 años y seis meses, fui Referente del Área de Prácticas Pre Profesionalizantes (Proyecto Integrado Lazo Verde, Proyecto Integrado Ciencia, Taller de Cocina Familiar, Taller de Química, Taller de Huerta Orgánica, Taller de Física, Taller de Cocina Profesional, Proyecto Integrado Apicultura, Proyecto Integrado Estudiantes Guías, Proyecto Introducción a la Conservación de los Alimentos) lo que me permitió conocer todos los espacios curriculares técnicos de primero a tercer año, acompañar durante esos años a más de veinticinco docentes que éramos en el Área y trabajar en equipo con el área técnica y general. Actualmente soy la Referente del Área de Sanidad de los alimentos, donde coordino y acompaño a catorce docentes de los siguientes espacios curriculares Microbiología General, Parasitología y Plagas, Técnicas Microbiológicas de los alimento, Higiene y seguridad; Toxicología de los alimentos, que se dictan de cuarto sexto año, de la Formación Técnica- Específica.

Dicto los espacios curriculares de Proyecto Integrado Estudiantes Guías en las 3 divisiones de los segundos años y Técnicas Microbiológicas de los Alimentos en quinto año. También he sido docente en el Nivel Superior, en la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia (UNSL) en la Cátedra de Plantas Vasculares durante un año, como alumna Ad Honoren; en la Facultad de Ciencias Médicas (UNCuyo) por dos años; en Educación Media (DGE) por siete años, en Centros de Educación Básica de Jóvenes y Adultos (CEBJA- DGE) durante un año y en la Modalidad de Educación en Contextos de Encierro (DGE) un año y medio.

El LAE es uno de mis lugares en el Mundo, mi dedicación en la escuela siempre ha estado vinculada a los estudiantes, desde recibirlos a ellos y sus familias en la escuela abierta y presentarles cada uno de los espacios de formación, acompañada de estudiantes avanzados que van narrando sus propias vivencias como estudiantes del LAE. Acompañarlos durante la ambientación de primer año (Organizada por el Servicio de Orientación) a recorrer nuevamente los espacios de formación; guiarlos en sus prácticas profesionalizantes, como así también, acompañar a los equipos que clasificaron en diferentes oportunidades entre los años 2017 y 2023, a la Instancia colegial, intercolegial provincial y Nacional de la Olimpiada Argentina de Biología, a competir en la Universidad Nacional de Río Cuarto. Cómo así también a los estudiantes que clasificaron para participar de las Instancia Internacional de Biología (IBO- 2017) y la Olimpiada Iberoamericana de Biología (OIAB- 2023).

Pienso y estoy convencida, que, desde una gestión directiva, en este caso de vicedirección, tengo mucho más para ofrecerle al LAE, en cuanto a compromiso, tiempo y mejoras en la calidad educativa, a la institución, a los estudiantes y sus familias; a mis colegas, que me han acompañado en los dos cargos de gestión como referente; y a la actual directora, con quien estoy dispuesta a trabajar en equipo durante su periodo de gestión.

Durante estos dos últimos años, me formé en una Diplomatura en Educación Secundaria Agropecuaria para escuelas Técnicas y en una capacitación de Trayectorias para la Mejora de la Gestión Directiva en la Enseñanza Agropecuaria, lo que me motivó y entusiasmó a comenzar a armar el siguiente proyecto de gestión, en el que intenté reunir principalmente las actividades, leyes y características institucionales, como así también, los objetivos y propuestas para la gestión de vicedirección que se complementan con el proyecto de gestión, presentado por la Directora Celia Núñez.

“La humanidad también necesita soñadores, para quienes el desarrollo de una tarea sea tan cautivante que les resulte imposible dedicar su atención a su propio beneficio” (Marie Curie)

1- INTRODUCCIÓN:

La educación y el conocimiento son un bien público y un derecho personal y social, garantizados por el Estado. Es una prioridad nacional y se constituye en política de Estado para construir una sociedad justa, reafirmar la soberanía e identidad nacional, profundizar el ejercicio de la ciudadanía democrática, respetar los derechos humanos y libertades fundamentales y fortalecer el desarrollo económico-social de la Nación (Ley de Educación Nacional 26.206).

Este proyecto se sostiene en las líneas de acción planteadas en el Proyecto Educativo Institucional (PEI) y en el Proyecto de gestión presentado por la directora, Celia Núñez. En consonancia con la propuesta del proyecto de dirección, fundamentada en la perspectiva educativa sociocrítica (Alvarado, et al. 2008), que sostiene que, de las inferencias realizadas es posible conocer y comprender la realidad como praxis; orientar el conocimiento hacia la liberación y el empoderamiento social e implicar a los participantes en la adopción de decisiones consensuadas para la transformación desde el interior (Habermas, 1994).

” La sociedad humana se transforma a sí misma a través de la historia, mediante el desarrollo en torno a la dimensión técnica y la dimensión social” (Habermas, 1994)

2- FUNDAMENTACIÓN:

El LAE se encuentra enmarcado dentro de la Ley de Educación Nacional 26.206 y como tal responde a sus fines y objetivos de política educativa. Teniendo como responsabilidad principal e indelegable proveer una educación integral, permanente y de calidad para todos/as los/as estudiantes de la institución, garantizando la igualdad, gratuidad y equidad en el ejercicio de este derecho, con la participación de las organizaciones sociales y las familias, brindando las oportunidades necesarias para desarrollar y fortalecer la formación integral en todas las dimensiones de la persona, a lo largo de toda su formación académica en esta institución. Promoviendo en cada estudiante la capacidad de definir

su proyecto de vida, basado en los valores de libertad, paz, solidaridad, igualdad, respeto a la diversidad, justicia, responsabilidad y bien común. Garantizando una educación integral que desarrolle todas las dimensiones de la persona y habilite tanto para el desempeño social y laboral, como para el acceso a estudios superiores. El LAE garantiza la inclusión educativa a través de programas, como la Escuela Domiciliaria o la Escuela inclusiva, que permiten que sus estudiantes, continúen recibiendo educación de calidad, brindando una propuesta pedagógica que les permita el máximo desarrollo de sus posibilidades, la integración y el pleno ejercicio de sus derechos. El LAE, asegura condiciones de igualdad, respetando las diferencias entre las personas sin admitir discriminación de género ni de ningún otro tipo, garantizando, en el ámbito educativo, el respeto a los derechos de los/as niños/as y adolescentes. Garantiza la participación democrática de docentes, familias y estudiantes; a través del Consejo de escuela, integrado por el equipo directivo, jefe de personal de apoyo académico, jefe de preceptores, Coordinadores de Formación y jefes/referentes de cada uno de los espacios curriculares; reuniones de padres y Centro de Estudiantes (CELAE).

Los estudiantes del LAE egresan con el título de Técnicos en Tecnologías de los Alimentos, este título está articulado con la Ley de Educación Técnico Profesional N°26058. Esta Ley tiene como objetivos formar a los y las estudiantes para trabajar en relación de dependencia o para trabajar por cuenta propia. Abarca actividades y profesiones como la agricultura y la ganadería; las industrias manufactureras; la electricidad, el gas y el agua; la construcción, el transporte y las comunicaciones. La Educación Técnico Profesional, es un derecho de todo habitante de la Nación Argentina, que se hace efectivo a través de procesos educativos, sistemáticos y permanentes. Como servicio educativo profesionalizante comprende la formación ética, ciudadana, humanística general, científica, técnica y tecnológica. Promueve en las personas el aprendizaje de capacidades, conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes relacionadas con desempeños profesionales y criterios de profesionalidad propios del contexto socio-productivo, que permitan conocer la realidad a partir de la reflexión sistemática sobre la práctica y la aplicación sistematizada de la teoría. Abarca, articula e integra los diversos tipos de instituciones y programas de educación para y en el trabajo, que especializan y organizan sus propuestas formativas según capacidades, conocimientos científico-tecnológicos y saberes profesionales (Artículo 4° y 5°, Ley de Educación Técnico Profesional N° 26058).

3- MARCO NORMATIVO

La vida institucional del LAE se encuentra enmarcada dentro de leyes, normas y lineamientos nacionales, jurisdiccionales e institucionales, que repercuten en la vida institucional y se proyectan en la gestión escolar.

3.1-Marco Normativo Nacional:

- Ley de Educación Nacional 26.206 (LEN).
- Ley de Financiamiento Educativo (26.075).
- Ley Educación Técnico Profesional 26.058 (LET).
- Ley de Procedimiento Administrativo No 19.549.
- Convenio Colectivo de Trabajo para Docentes de Universidades Nacionales Decreto Nacional 1246/15.
- Convenio Colectivo de Trabajo para el Sector No Docente de las Instituciones Universitarias Nacionales Decreto Nacional 366/06.
- Resoluciones del Consejo Federal de Educación (CFE): Res. 93/ 09 CFE Orientaciones para la organización pedagógica e institucional.
- Res. 230/14 CFE Bienes y Servicios producidos en la Institución de educación Técnico Profesional.
- Res. 236/14 CFE: Régimen de Alternancia en instituciones de ETP de Nivel Secundario.
- Res. 47/08 CFE lineamientos y criterios para la organización institucional y curricular de la TP: Se debe destacar el Marco de Referencia 77/09 anexo II define el perfil profesional, alcance, funciones, área ocupacional y habilitaciones profesionales del Técnico en tecnología de los alimentos.

3.2- Marco Normativo Jurisdiccional

Como escuela Preuniversitaria de la Universidad Nacional de Cuyo, la atraviesan el Plan Estratégico (aprobado por unanimidad del Consejo Superior en la sesión del día 6 de abril del 2022) y el Estatuto Universitario.

3.2.1- Plan Estratégico 2030 UNCUYO

Está planificado por 7 objetivos, 31 líneas estratégicas y 34 programas estratégicos.

1. **OBJETIVO ESTRATÉGICO ENSEÑANZA.** Impulsar el acceso a la educación preuniversitaria y universitaria de calidad, pertinente, innovadora, inclusiva, intercultural, diversa, acompañando integralmente a estudiantes y docentes.
2. **OBJETIVO ESTRATÉGICO INVESTIGACIÓN Y POSGRADO.** Promover la investigación, la producción, la divulgación científica, tecnológica y artística, la transferencia de los resultados de I+D+i y la formación de posgrado, propiciando la construcción de redes de conocimiento interinstitucionales, con enfoques trans e interdisciplinarios, orientados a resolver problemáticas regionales estratégicas y áreas de vacancia socialmente relevantes.
3. **OBJETIVO ESTRATÉGICO VINCULACIÓN** Contribuir al desarrollo socio productivo e industrial de la región y a las transformaciones que su matriz económica requiera, vinculando Universidad, sociedad y al sector público en procesos de generación de conocimientos, innovación y transferencia tecnológica que potencien las capacidades instaladas, el desarrollo emprendedor y el abordaje multidisciplinario y crítico de las problemáticas que comprometen la calidad de vida de la población, garantizando la sostenibilidad y la equidad territorial.
4. **OBJETIVO ESTRATÉGICO EXTENSIÓN** Impulsar la interacción creadora entre actores de la Universidad y de la comunidad, generando experiencias artístico culturales e intercambio de saberes, conocimientos, prácticas y tecnologías, en función de las demandas y necesidades de la comunidad; promoviendo transformaciones que mejoren la calidad de vida, fortalezcan la inclusión y democratización social, fomentando la ciudadanía plena, con perspectiva de género, garantizando la sostenibilidad ambiental y el equilibrio territorial.

5. **OBJETIVO ESTRATÉGICO BIENESTAR DE LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA** Generar e implementar políticas relacionadas al bienestar de la comunidad universitaria en general y del estudiantado en particular, asegurando la igualdad de oportunidades, la integración en la diversidad y el respeto por las identidades culturales, promoviendo la formación integral.
6. **OBJETIVO ESTRATÉGICO INTERNACIONALIZACIÓN** Impulsar una internacionalización integral y transversal para la UNCUIYO, con el fin de mejorar la calidad de sus funciones académica, de investigación, vinculación y extensión.
7. **OBJETIVO ESTRATÉGICO GESTIÓN INSTITUCIONAL** Promover el fortalecimiento de las capacidades institucionales, garantizando que la comunicación, gestión y administración sea transparente, inclusiva, innovadora, colaborativa, efectiva y con perspectiva de género y diversidad permitiendo el cumplimiento de los fines y funciones que se propone la UNCUIYO.

3.2.2- Estatuto Universitario

El Estatuto Universitario es la normativa máxima de la UNCuyo. Su función esencial es la de regular el funcionamiento de la institución. Este documento establece los fines, estructura y forma de gobierno de la entidad. En este marco se inscriben también las actividades que desarrolla la universidad (investigación, becas y premios, así como las referidas a extensión universitaria y acción social). Entre otras disposiciones, el Estatuto realiza un recorrido por las pautas de funcionamiento del sistema electoral.

El Artículo 94 indica que la educación secundaria tiene por fin servir a la formación integral y a la preparación y orientación de los estudiantes hacia la educación superior y al desarrollo de competencias que le permitan acceder a los sectores de la producción y del trabajo. Los establecimientos secundarios deben ser campos de experimentación pedagógica y escuelas modelos en todos sus aspectos.

3.2.3- Ordenanzas de la UNCuyo

- Ordenanza CS. 40/2011 UNCuyo. Aprobación de la modalidad Técnica: Técnico en Tecnología de los Alimentos. Aprobar la modalidad de Técnico en Tecnología de los Alimentos del Liceo Agrícola y Enológico por parte del Consejo Superior de la Universidad Nacional de Cuyo.
- Ordenanza C.S 59/2012. Ingreso a Secundaria Técnico o Secundario Orientado. Organización curricular de la Educación Secundaria de la Universidad Nacional de Cuyo, Marco General de la Educación Secundaria. Regular el ingreso de los estudiantes a primer año. Regular el ingreso a los estudiantes por movilidad.
- Organización curricular de la Educación Secundaria de la Universidad Nacional de Cuyo, Marco General de la Educación Secundaria. Diseño Curricular de la Educación Secundaria Colegios de la UNCuyo. El Campo de Formación General del presente Diseño Curricular se basa en los documentos: Marco General de la Escuela Secundaria (UNCuyo) y Diseño Curricular de la Educación Secundaria Colegios de la UNCuyo. Establecer el Plan de Estudios para la formación General de las Escuelas orientadas y técnicas de la Universidad Nacional de Cuyo. Establecer el Plan de Estudios para la formación técnicas de las escuelas técnicas de la Universidad Nacional de Cuyo.
- Ordenanza N° 35 C.S. Régimen de Evaluación, Acreditación y Promoción de los Aprendizajes de la Educación Secundaria Orientada y de la Educación Secundaria Modalidad Técnico Profesional. Acordar y aportar un marco normativo que afiance los avances en el registro y seguimiento de los logros alcanzados en el aprendizaje de los alumnos y que, frente al enfoque y el desarrollo de las prácticas educativas realizadas en cada Institución, pueda establecer los criterios básicos que legitimen las decisiones adoptadas por cada docente y cada Institución al respecto.

3.3- Marco Normativo Institucional Disposición No 7139/15 LAE: Incorpora dentro del Área de Proyectos, como Proyecto Institucionales de fortalecimiento de las trayectorias escolares, a los proyectos: “Horas de Apoyo Escolar” y “Olimpiadas”.

- Disposición N° 7258/15 LAE: Aprueba las capacitaciones internas, es decir destinadas al personal del LAE, que se presenten desde las

diferentes áreas y que tiendan a fortalecer las capacidades y a la actualización de saberes necesarios para el correcto desarrollo de la labor docente y profesional. Reglamenta el procedimiento para presentar este tipo de capacitaciones.

- Disposición N° 7290/15 LAE: Aprueba e incorpora dentro del Área de Proyectos a Proyectos Institucionales de carácter Pedagógico y Proyectos Institucionales de impacto Organizacional, Socio Comunitario y/o Administrativos.
- Disposición N° 7297/15 LAE: Implementa en el Liceo Agrícola y Enológico “Domingo Faustino Sarmiento” el festejo anual del Día del Museo de Ciencias Naturales “José Lorca”, en fecha cercana al 18 de mayo, de acuerdo a las necesidades y posibilidades institucionales.
- Disposición N° 7445/15 LAE: Aprueba el documento “Estructura Organizacional del LAE- Manual de funciones”, para su implementación y uso institucional; hasta ser incluido en una norma mayor emanada de la DIGES o el Consejo Superior de la UNCuyo.
- Disposición N° 7448/15 LAE: Aprueba el Régimen de Evaluación, Acreditación y Promoción de los Aprendizajes para el Espacio Curricular PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES correspondiente al Cuarto, Quinto y Sexto Año del Diseño Curricular del Liceo Agrícola y Enológico, según lo especificado en el Anexos I y II de esa Disposición.
- Disposición N° 7496/16 LAE: Aprueba la Modificación del Diseño Curricular cambiando el nombre de dos espacios curriculares y de esta manera haciéndolo más acordes a la realidad institucional.
- Disposición N° 7497/16 LAE: Establece el procedimiento para las Comunicaciones Institucionales, distribuyendo las responsabilidades y fijando los instrumentos a utilizar.
- Disposición N° 7485/16 LAE: Aprueba el Reglamento para las Compensaciones, a fin de dar claridad a las relaciones y asegurar el normal funcionamiento escolar.

- Disposición N° 7590/16 LAE: Declara al Liceo Agrícola y Enológico como Institución libre de humo y Prohíbe el consumo de tabaco en todas sus formas en todos los espacios cerrados de acceso público o privado del LAE, en consonancia con la UNCuyo.
 - Disposición N° 7637/16 LAE: Reglamenta las funciones específicas de Mesa de entradas, en consonancia con la normativa vigente.
 - Disposición N° 7690/16 LAE: Aprueba el Programa del Liceo Agrícola y Enológico “EDUCACIÓN INCLUSIVA Y ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD”, con el propósito de atender la necesidad de trayectorias estudiantiles diferenciadas de acuerdo a las necesidades que se presenten en el estudiantado.
 - Disposición N° 7761/16 LAE: Designa Referentes Ambientales de la Institución en relación al ICA y a la UNCuyo en general.
 - Disposición N° 7888/17 LAE: Otorga LICENCIAS ACADÉMICAS PARA INTERCAMBIOS Y BECAS atendiendo a las solicitudes de intercambio que realizan los estudiantes del LAE y que tengan fines educativos, a partir de una presentación formal de sus padres y la organización a cargo de tal actividad.
 - Disposición N° 7943/17 LAE: Reglamenta otorgar Certificados a aquellos docentes que lo requieran por colaboraciones que excedan la función específica.
 - Disposición N° 8306/18 LAE: Aprueba el PROYECTO INSTITUCIONAL “ESTRATEGIA PARA LA TERMINALIDAD DE LA EDUCACIÓN SECUNDARIA- LAE”
- Disposición N° 052/2021 LAE: Aprueba el “REGLAMENTO DE ASISTENCIA, EVALUACIÓN Y PROMOCIÓN ACADÉMICA; Y DE PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES PARA SEXTOS AÑOS”

4- RESEÑA HISTÓRICA DEL LAE

En 1852, Domingo Faustino Sarmiento, propuso la fundación de una Quinta Agronómica a Pedro Pascual Segura, recién electo Gobernador de Mendoza. Sarmiento había logrado mucho prestigio en Chile, en consecuencia, cuando pidió ayuda para instalar, en Mendoza, una Quinta similar a aquella, la recibió de inmediato, asegurando así la posibilidad de concretar su proyecto, en 1853.

El mayor acierto fue traer desde el vecino país, como primer director de la flamante Quinta al francés Michel Aimé Pouget. Este técnico, nacido en Tours en 1821, titulado por la Sociedad de Horticultura de París en 1850, era un ferviente republicano y se exilió antes del golpe de Estado de Napoleón III que restauró el imperio, en Francia, el 2 de diciembre de 1852. Pouget viajó a Chile donde, de inmediato, se le abrieron las puertas para seguir su oficio. Pouget aceptó dirigir la nueva Escuela mendocina y llegó de Chile con una amplia colección de plantas y semillas que el Gobierno chileno resolvió entregar para remitir a Mendoza. Entre las cepas que traía se encontraba la variedad Malbec, tan poco apreciada en Francia, pero destinada a hacer historia en Mendoza, donde encontró su hábitat ideal. El Gobierno de Mendoza asignó a Pouget aproximadamente unas 40 ha, ubicadas en pleno centro de la actual capital, ya que, en esa época, la ciudad de Mendoza se situaba en la que hoy es la Cuarta Sección. Partiendo de los canales de riego todavía existentes, como el Jarillal, se puede concluir, con buena dosis de certeza, que el límite sur del terreno se encontraba a la altura de las actuales calles Las Heras y a su continuación Juan B. Justo. En cuanto a los confines del este y oeste existen dos versiones: según Juan Draghi Lucero serían calle Belgrano al este y Boulogne Sur Mer al oeste; según otros estudiosos, como el Ing. Alejandro Melis, estarían más hacia el este en la actual calle 9 de Julio, terminando al oeste cerca de la actual Belgrano.

Pouget fue el primero en usar el anhídrido sulfuroso para controlar la temperatura de fermentación. Hoy esta tecnología se puede considerar superada, pero fue utilizada durante más de un siglo, especialmente en los caldos comunes. Todos estos méritos no lo salvaron de las presiones políticas, calumnias y envidias que lo obligaron a renunciar, en 1858. Ese mismo año fue designado Elías Bertin como director de la Quinta.

El nuevo director de la Quinta poco pudo hacer para evitar el deterioro de la obra iniciada por Pouget. Debía manejar la Quinta con un comité de asesores designados por la Legislatura provincial, hecho que demostró claramente la injerencia política que durante tantos años afectó el desempeño de la institución. Tres años después, en 1861, se produjo el devastador terremoto que constituyó un hito fundamental. Se decidió reedificar la ciudad más al este tomando las previsiones de construir grandes avenidas y plazas como refugio, en caso de temblor. Esta modalidad arquitectónica, que tanto favorece hoy a la ciudad, requería amplios espacios, objetivo que decretó el fin de la Quinta ubicada en el centro de la nueva ciudad.

Sarmiento seguía con sus proyectos educativos, en septiembre de 1870, en el periodo de su presidencia, se promulgó la Ley 432 que dio origen al Departamento Nacional de Agricultura. En el mismo año, el presidente proyectó en Mendoza una Escuela Nacional de Agricultura, bajo el nombre de Quinta Agronómica. Era necesario proveerla de un terreno propio, para reemplazar el que había sido barrido por la urbanización.

En el lugar donde hoy se ubica el Centro Cívico, se encontraba la estancia antiguamente denominada “El Carrascal”. La estancia había sido donada en 1837 y posteriormente fraccionada. En junio de 1872, se sancionó la ley que declaraba de utilidad pública el terreno. El mismo año, fue adquirido por el Gobernador Arístides Villanueva y cedido a la Nación en 1873 para construir la Escuela. Constaba de 25 ha destinadas a las prácticas agronómicas, sobre las cuales se erigió un edificio propio. Así inició la famosa Quinta Agronómica que fue centro de enseñanza hasta 1954.

En 1878, el Departamento Agronómico fue elevado al rango de Escuela Nacional de Agronomía. Allí se formaban los alumnos como Peritos Agrícolas y Capataces Agrícolas.

En 1879 se había terminado el edificio principal de la Escuela que se extendía desde el boulevard de la que ahora se llama Avenida Peltier hasta el actual Palacio Policial, en la calle Belgrano. Ese mismo año se egresó la primera promoción de profesionales Agrónomos del país, con el título de Peritos Agrícolas.

En 1881 se había hecho cargo de la conducción de la Escuela el vicedirector Manuel Vázquez de la Morena. Este técnico había llegado de España en la década de los setenta y tenía ideas innovadoras sobre la educación. Ese mismo año, la Quinta tomó el nombre de Escuela Nacional de Agricultura y se consolidó un nuevo plan de estudio para lograr el diploma de Perito Agrícola.

El 25 de mayo de 1886 recibían su Diploma de Peritos Agrícolas los primeros egresados después de la reestructuración de 1881. En 1887 se produjo un hecho trascendental: el traspaso de la Escuela de la Nación a la Provincia, manteniendo el plantel académico, compuesto en su mayoría por profesores extranjeros.

Debían pasar siete años antes del reinicio. El 5 de mayo de 1897 el presidente de la República, volvió al antiguo proyecto de Sarmiento y fundó por Decreto la Escuela Nacional de Vitivinicultura. La Nación volvía a dirigir la Quinta Agronómica cuyo objetivo era la preparación de Capataces y Administradores de viña y bodega.

El director ingeniero Domingo Simois es recordado, sobre todo, como fundador de la famosa bodeguita de la Escuela que todavía existe, en calle Peltier, considerada como Enoteca de la Provincia.

En 1908, los alumnos iniciaron una huelga que duró varios meses, pidiendo la renuncia del director. Se quejaban de malos tratos. Además, uno de los pedidos era el de mayor número de becas para ayudar en los estudios.

El sucesor de Simois en la dirección de la Escuela fue Leopoldo Suárez. Con él se inicia la serie de los directores mendocinos, egresados de la misma Escuela.

Suárez había nacido en Mendoza en 1883. A los 20 años había comenzado su formación en Europa. Volvió al país en 1905 y fue asignado como Profesor de las asignaturas de Microbiología y Enología, en la Escuela de Vitivinicultura. En 1906 fue designado director de la Estación Agronómica, dependiente del Ministerio de Educación que funcionaba, desde 1905, anexa a la Escuela.

Su contribución fue importante para dinamizar la Escuela con su experiencia, como espacio no sólo educativo, sino también de investigación y difusión de los productores.

El director mendocino desarrolló una gran actividad en el Gobierno y en la Administración Pública, ya que fue ministro de Industria y Obras Públicas, durante el Gobierno del Gobernador Lencinas, Superintendente de Irrigación y Senador Provincial desde 1916 a 1918.

El Enólogo Mario Jurado, funcionario del Ministerio de Agricultura, fue nombrado como director. En 1912, Suárez dejó el cargo. Se reiniciaron los cuestionamientos. Los alumnos acusaban a las autoridades de cubrir los cargos docentes con personas incompetentes. Se quejaban además de la falta de laboratorios para prácticas y de las demoras en el pago de las becas por problemas presupuestarios. Pedían una intervención en la Escuela para transformarla en un verdadero “Instituto Superior de Enseñanza”.

Se modificó el plan de estudio y se dispuso, en 1913, que la Escuela expidiera el título de Viticultor Enólogo. El informe del Interventor consideraba que, dadas las deficiencias formativas de los estudiantes, debían reforzarse los cursos preparatorios. Además, se mejoró el equipamiento con equipos traídos del exterior.

El último director terminó su mandato cuando, en 1939, se fundó la Universidad Nacional de Cuyo, ya que los legisladores nacionales por Mendoza insistieron incansablemente en la necesidad de crear una Universidad Nacional. Finalmente, el 21 de marzo de 1939, por Decreto del presidente Ortiz, se funda la Universidad Nacional de Cuyo sobre la base de las instituciones existentes en Mendoza, San Juan y San Luis. Su primer Rector, el Dr. Edmundo Correas, destacada personalidad del ámbito docente, jurídico y administrativo, debió afrontar severas dificultades iniciales, superadas con tenacidad y esfuerzo. Por decreto del gobierno nacional, desde el 30 de diciembre de 1939, quedó oficialmente incorporada la Escuela de Agricultura y Enología a la Universidad Nacional de Cuyo y por Resolución n° 658 del Rectorado del 28 de septiembre de 1940 sería denominada en lo sucesivo, Liceo Agrícola y Enológico Domingo Faustino Sarmiento. El Plan de Estudios fue aprobado por el Poder Ejecutivo Nacional. Comprendía cuatro años de estudios comunes y dos de estudios especiales. Los títulos que expedirían

eran de Bachiller Enológico y Perito Técnico Industrial. Las clases del Liceo Agrícola se inician en marzo de 1940. Fue su primer director el profesor de Química Gerardo Manzitti González (Rodríguez, C. et.al 2017; FCA).

5- PRINCIPIOS ORGANIZADORES Y MARCO CONCEPTUAL DEL LAE

5.1- VISIÓN

Ser una Institución educativa de modalidad técnica, formadora de Técnicos en Tecnología de los Alimentos, en la que se desarrollen procesos educativos integrales, de calidad e inclusivos, a partir de: reconocer a todos los estudiantes como sujetos activos en la co-construcción de saberes relevantes y significativos; que mantiene una permanente vinculación con el medio, atendiendo a las necesidades y problemáticas sociales e involucrándose con la sociedad en el logro del bien común, en la construcción de ciudadanía y en el desarrollo socialmente justo y ambientalmente sostenible, a la vez que favorece las condiciones que permitan al personal docente, miembros de apoyo académico y equipo directivo desarrollarse profesional y personalmente; propiciar procesos de autorreflexión, evaluación y retroalimentación permanentes; propendiendo de esta manera a la mejora y auto superación institucional constantes.

5.2- MISIÓN

Promover la formación integral de sujetos comprometidos con su desarrollo personal y comunitario, con capacidad para autogestionarse, insertarse en el mundo laboral y continuar estudios superiores.

5.3- VALORES

Los valores institucionales son: responsabilidad, respeto, honestidad, justicia, solidaridad, transparencia de gestión y compromiso con la excelencia. (Manual de Funciones, versión 2022)

5.4- ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL

El técnico en Tecnología Alimentaria está capacitado para poner en práctica conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes en situaciones reales de trabajo, conforme a criterios de profesionalidad propios de su área y de responsabilidad social. Cada uno de estos alcances implica un desempeño profesional del técnico que tenga en cuenta el cuidado del medio ambiente, así como criterios de calidad y seguridad alimentaria en el transporte, elaboración y comercialización de los alimentos al:

1. "Organizar y gestionar una explotación alimentaria familiar o unidad de industrialización de pequeña y mediana escala".
2. "Participar en los diferentes niveles de capacitación, intervenir en la socialización de los sectores de la empresa e intermediar entre los actores e instituciones".
3. "Operar y controlar los parámetros de proceso en las distintas líneas de producción y en los equipos a través de los instrumentos existentes de la industria alimentaria".
4. "Interpretar y ejecutar las actividades de laboratorio, de los distintos procesos de producción y/o del desarrollo de nuevos productos, conformes a las normas de calidad, higiene, seguridad y ambiente en los procesos alimentarios".
5. "Realizar e interpretar análisis y ensayos organolépticos, físicos, químicos, fisicoquímicos y microbiológicos de materias primas, insumos, materiales en proceso y productos alimenticios, efluentes y emisiones al medio ambiente".
6. "Aplicar y controlar la ejecución de normas de higiene y seguridad, ambientales, inocuidad, inspección e integridad a fin de alcanzar los estándares definidos en la industrialización y comercialización de los distintos tipos de alimentos".
7. "Aplicar conceptos tecnológicos sobre identificación, caracterización, tratamiento y reúso agrícola final de efluentes industriales."
8. "Generar y/o participar de emprendimientos vinculados a su incumbencia profesional.

6- LÍNEAS PRIORITARIAS DE GESTIÓN:

Líneas prioritarias de la gestión de la organización son:

- Gestión desde lo Pedagógico
- Gestión desde lo Organizacional
- Gestión desde lo Socio Comunitario
- Gestión desde lo Económico- Administrativo

Gestión desde lo Pedagógico

El equipo directivo tiene la responsabilidad de encargarse de la gestión institucional y pedagógica de la institución educativa. En este sentido, asume la importante función de arbitrar las condiciones habilitantes para que la institución cumpla con su meta educativa: garantizar aprendizajes de calidad.

El LAE es una escuela técnica preuniversitaria que depende de la Universidad Nacional de Cuyo. Los estudiantes que ingresan, tienen una formación como Técnicos en Tecnología de los Alimentos, con una duración de la escuela de seis años. Los alcances del título de nuestros egresados, implican un desempeño profesional del técnico que tenga en cuenta el cuidado del medio ambiente, así como criterios de calidad y seguridad alimentaria en el transporte, elaboración y comercialización de los alimentos.

La escuela técnica, les otorga una formación integral, con una sólida Formación General de base. El primer ciclo contempla espacios curriculares vinculados con los campos de Formación General, Científico Tecnológico y la formación vinculada con el mundo del trabajo.

El Segundo Ciclo de la escuela técnica se aborda, con mayor énfasis la formación Técnica Específica y las Prácticas Profesionalizantes. La adquisición de capacidades relacionadas con la formación técnica y las prácticas profesionalizantes, sólo puede concretarse si se generan en los

procesos educativos actividades formativas de acción y reflexión sobre situaciones reales de trabajo. Los continuos procesos de innovación científica y tecnológica señalan la necesidad de profundizar los aprendizajes en áreas vinculadas, en particular en disciplinas lógico formales. En este sentido las Prácticas Profesionalizantes constituyen uno de los ejes centrales y al mismo tiempo un eje transversal de la formación, que da sentido e integralidad al conjunto de saberes y capacidades que comprende la formación orientada a un perfil profesional en el Segundo Ciclo (Propuesta Curricular 2015).

Gestión desde lo Organizacional

Es el proceso de organizar, planificar y controlar eficientemente los recursos y el personal de una empresa u organización con el fin de alcanzar un objetivo predefinido. El equipo directivo debe ser capaz de tomar decisiones y resolver problemas. Una gestión eficaz garantiza la rentabilidad de la organización y le da un sentido de dirección a los empleados, pues provee a los individuos el conocimiento de sus funciones y responsabilidades y de lo que deben hacer en la organización.

Dentro de esta dimensión se consideran los aspectos relativos a la estructura formal (Directivos, Coordinadores, jefes, Referentes, Docentes, preceptores, personal de Apoyo académico, no docentes, distribución de tareas y división del trabajo, organigrama, uso del tiempo) y lo relativo a la estructura informal (modo en que los actores institucionales desarrollan las estructuras formales). (Núñez, C. 2022)

Gestión desde lo socio comunitario

Son las interacciones que se dirigen al análisis de necesidades y demandas del medio en que se inserta la escuela, que promueven la participación de diferentes actores de la escuela y su entorno, que intentan la vinculación con otros actores o instituciones ya sean del sistema educativo como externas. (Sendón, 2007, p.5).

Se identifica a la dimensión comunitaria de la gestión escolar como una de las herramientas imprescindibles para el abatimiento de las necesidades y solución de la problemática escolar, donde, además, se define a esta dimensión como el grupo de actividades que promueven la participación de los diversos personajes en la toma de decisiones y en las propias actividades de cada centro (UPN, 2003)

Se considera la participación activa de la comunidad educativa (directivos, docentes, estudiantes, familia) y las interacciones con otras instituciones (industrias, empresas, otras escuelas/ universidades, municipios, etc). Logrando de esta forma, una gran integración para el análisis y solución de los problemas institucionales y los de la comunidad que la forman, pudiendo convertirse en el centro cultural más importante de la comunidad.

Gestión desde lo Económico- Administrativo

Esta dimensión engloba una serie de tareas y actividades que contribuyen a utilizar de manera óptima y planificada los recursos de la institución. Todo esto con el propósito de obtener los mejores resultados y alcanzar los objetivos. Son parte de esta dimensión los trámites derivados de lo pedagógico como inscripciones, acreditaciones, legajos de estudiantes, libro de actas, actas de exámenes, ingresos por movilidad, pases de estudiantes. Trámites relacionados al personal, licencias, altas, llamados a concurso, bajas del personal. Las compras de insumos, materiales, herramientas, productos de limpieza, mobiliario, infraestructura, mantenimiento. La consecuencia más clara de esta eficiencia es la satisfacción de las necesidades del alumnado. Pero igual de importantes son los beneficios que supone para la relación entre la institución y las familias y para la administración eficaz de los recursos escolares.

6.1- Consideraciones generales: Título- Ingreso

El Liceo Agrícola y Enológico “Domingo Faustino Sarmiento” es una prestigiosa institución centenaria que reviste gran importancia en la historia de la Educación y de la Viticultura en Mendoza (Rodríguez, C. 2017).

El título que reciben los y las estudiantes una vez que finalizan su formación académica, se denomina “**Técnico en Tecnología de los Alimentos**”. Este título corresponde al:

- Sector/es de actividad socio productiva: Industria Alimentaria y sectores involucrados con la misma.
- Denominación del perfil profesional: Industria de los alimentos.
- Familia profesional: Industria de los alimentos.
- Nivel y ámbito de la trayectoria formativa: nivel secundario de la modalidad de la Educación Técnica Profesional.

La escuela técnica tiene una duración de seis años, procurando una formación técnica. Se divide en dos ciclos, el primer ciclo contempla espacios curriculares vinculados con los campos de Formación General, Científico Tecnológico y el segundo ciclo corresponde a la Formación Técnica Específica y Prácticas Pre Profesionalizantes.

Ingreso:

Las preinscripciones para ingresar a las escuelas universitarias se realizan a partir de la aprobación del expediente que envía cada año, la Dirección General de Escuelas Secundarias (DIGES), previa solicitud de autorización a la Secretaría Académica, para que eleve al Consejo Superior de la UNCuyo. Una vez que el Consejo Superior aprueba el ingreso, se realiza la asignación de vacantes del LAE, y se lleva a cabo sobre la base del promedio general de las áreas o espacios curriculares obligatorios, promocionales que integran los Conocimientos Básicos comunes de cuarto, quinto y sexto año, determinados en la Res. N° 681/2012 de la Dirección General de Escuelas de la Provincia de Mendoza, esto son: Lengua, Matemática, Ciencias Naturales, Ciencias Sociales, Educación Física, Educación artística. El LAE cuenta con noventa (90) vacantes. Los estudiantes de la escuela Carmen Vera Arena poseen un cupo de vacantes, equivalente a la cantidad de estudiantes que hayan cumplimentado los requisitos establecidos a la finalización del ciclo primario y antes del inicio del ciclo lectivo.

6.2- Evaluación y Acreditación de los espacios curriculares

El régimen de evaluación y acreditación lo establece la Ordenanza 35/12.

Esta ordenanza establece:

- Cantidad de evaluaciones por trimestre.
- Tipos de evaluación: evaluación diagnóstica, evaluación de proceso y evaluaciones de resultado.
- Cantidad de exámenes por día: podrán aplicarse hasta dos exámenes por día con previo conocimiento del alumno y registradas con anticipación en los documentos institucionales: libros de temas y Colegium.
- Inasistencias Justificadas: el estudiante podrá rendir en una nueva instancia a su reintegro. Injustificadas: se consignará un 1 (uno) en Colegium y en la carpeta del alumno.
- Comunicación de evaluación: los estudiantes serán permanentemente informados en tiempo y forma por el profesor/a de las calificaciones que tendrán y de las obtenidas, además los padres podrán consultar las calificaciones por Colegium.
- Devolución de trabajos y evaluaciones: los profesores deberán devolver a sus alumnos todo trabajo escrito en un plazo no mayor a diez (10) días.
- Construcción de la calificación en cada cuatrimestre: se considerará el 50% para la evaluación procesual y el 50% para la evaluación de resultado. La sumatoria de estos valores definirá la nota del cuatrimestre.
- Calificación anual SIN examen global integrador: resultará del promedio de las calificaciones obtenidas en cada trimestre.
- Calificación anual CON examen global Integrador: resultará del promedio de los 2 cuatrimestre, cuya nota se valorará como 50% y la calificación del examen global anual como 50%.

- Acreditación de un espacio curricular: Sin examen global: registrar calificaciones en cada cuatrimestre, tener calificación anual mínima de siete (7) puntos, tener calificación mínima de seis (6) puntos en el último cuatrimestre. -Con examen global: registrar calificaciones en cada cuatrimestre, tener calificación mínima anual de siete (7) puntos, tener calificación mínima en el último período de cuatro (4) puntos, tener calificación mínima en examen global de seis (6) puntos.
- Aclaración: en el caso de que un alumno deba rendir examen general del espacio curricular, la aprobación será con 7 (siete) y se expresará con números enteros.
- Examen general: los alumnos que no cumplan las condiciones antes mencionadas deberán rendir un examen general en diciembre-febrero.
- Aprobación de examen general -Alumnos regulares: Se aprobará con siete (7) expresados en números enteros. Se evaluará programa desarrollado durante el año. -Alumnos en calidad de previos: rendirán con programa oficial completo. Fechas: diciembre, febrero-marzo y julio.

6.3- Propuesta curricular del LAE

La estructura del Sistema Educativo Nacional comprende cuatro niveles –la Educación Inicial, la Educación Primaria, la Educación Secundaria y la Educación Superior-, y ocho modalidades. Constituyen modalidades del Sistema Educativo Nacional aquellas opciones organizativas y/o curriculares de la educación común, dentro de uno o más niveles educativos, que procuran dar respuesta a requerimientos específicos de formación y atender particularidades de carácter permanente o temporal, personales y/o contextuales, con el propósito de garantizar la igualdad en el derecho a la educación y cumplir con las exigencias legales, técnicas y pedagógicas de los diferentes niveles educativos. Son modalidades: la Educación Técnico Profesional, la Educación Artística, la Educación Especial, la Educación Permanente de Jóvenes y Adultos, la Educación Rural, la Educación Intercultural Bilingüe, la Educación en Contextos de Privación de Libertad y la Educación Domiciliaria y Hospitalaria (Artículo 17-Ley de Nacional de Educación 26.206).

La Educación Secundaria en todas sus modalidades y orientaciones tiene la finalidad de habilitar a los/las adolescentes y jóvenes para el ejercicio pleno de la ciudadanía, para el trabajo y para la continuación de estudios. Son sus objetivos: a) Brindar una formación ética que permita a los/as estudiantes desempeñarse como sujetos conscientes de sus derechos y obligaciones, que practican el pluralismo, la cooperación y la solidaridad, que respetan los derechos humanos, rechazan todo tipo de discriminación, se preparan para el ejercicio de la ciudadanía democrática y preservan el patrimonio natural y cultural. b) Formar sujetos responsables, que sean capaces de utilizar el conocimiento como herramienta para comprender y transformar constructivamente su entorno social, económico, ambiental y cultural, y de situarse como participantes activos/as en un mundo en permanente cambio. c) Desarrollar y consolidar en cada estudiante las capacidades de estudio, aprendizaje e investigación, de trabajo individual y en equipo, de esfuerzo, iniciativa y responsabilidad, como condiciones necesarias para el acceso al mundo laboral, los estudios superiores y la educación a lo largo de toda la vida. d) Desarrollar las competencias lingüísticas, orales y escritas de la lengua española y comprender y expresarse en una lengua extranjera. e) Promover el acceso al conocimiento como saber integrado, a través de las distintas áreas y disciplinas que lo constituyen y a sus principales problemas, contenidos y métodos. f) Desarrollar las capacidades necesarias para la comprensión y utilización inteligente y crítica de los nuevos lenguajes producidos en el campo de las tecnologías de la información y la comunicación. g) Vincular a los/as estudiantes con el mundo del trabajo, la producción, la ciencia y la tecnología. h) Desarrollar procesos de orientación vocacional a fin de permitir una adecuada elección profesional y ocupacional de los/as estudiantes. i) Estimular la creación artística, la libre expresión, el placer estético y la comprensión de las distintas manifestaciones de la cultura. j) Promover la formación corporal y motriz a través de una educación física acorde con los requerimientos del proceso de desarrollo integral de los adolescentes (Artículo 30-Ley de Nacional de Educación 26.206).

La educación técnica demanda el esfuerzo de generar una organización Institucional que facilite la construcción de saberes teórico-prácticos y los distintos tipos y alcances de las capacidades definidas como conjunto de saberes articulados, que orientan el diseño y desarrollo de la formación del técnico. En tal sentido, la formación Técnica del Liceo Agrícola Enológico “Domingo Faustino Sarmiento” presenta un diseño curricular que ofrece una sólida Formación General acorde a todos los colegios preuniversitarios dependientes de la UNCuyo, vinculando la formación general,

la científico tecnológica y la formación vinculada con el mundo del trabajo, garantizando el desarrollo de sus prácticas de distinta índole, incluyendo las actividades referidas a: manejo de útiles, herramientas, máquinas, equipos, instalaciones y procesos a realizarse en talleres, laboratorios y entornos productivos con una carga horaria anual de 2184 h reloj de prácticas, esto genera un porcentaje de práctica anual de 32,26 %. Así se da cumplimiento a la RES CFE N° 47/08 en su art. n° 41: *“Las actividades formativas que configuran las prácticas son centrales en la formación de un técnico, por lo que su desarrollo debe estar presente en todos los campos de la trayectoria formativa de la ETP. No solo están presentes en el campo de las Prácticas Profesionalizantes –de las que ya se ha dado cuenta- sino también en los otros campos formativos vinculándose con los propósitos de cada uno de ellos. Tal como se indica en el punto 32, la carga horaria total para estas prácticas corresponde al menos a la tercera parte de la carga horaria mínima prevista para toda la trayectoria formativa”* (Propuesta curricular 2015)

Primer y Segundo Ciclo

		Primer año		Segundo año	
		Espacio curricular	h cat.	Espacio curricular	h cat.
FORMACIÓN GENERAL	LENGUA Y LITERATURA	Lengua y Literatura I	5	Lengua y Literatura I	5
	LENGUA EXTRANJERA	Lengua Extranjera- Inglés I	3	Lengua Extranjera- Inglés II	3
	CS.SOCIALES – Geografía	Geografía I	4	Geografía II	3
	CS. SOCIALES- Historia	Historia I	3	Historia II	4
	HUMANIDADES- FEC	Orientación	2	Formación Ética y Ciudadana I	3
	EDUCACIÓN TECNOLÓGICA	Tecnología de la información y de la comunicación	3		
	EDUCACIÓN ARTÍSTICA	Música	3	Artes visuales	3
	EDUCACIÓN FÍSICA	Educación Física I	3	Educación Física II	3
	MATEMÁTICAS	Matemática I	5	Matemática II	5
	CIENCIAS NATURALES	Biología I	4	Biología II	4
FORMACIÓN CIENTÍFICA TECNOLÓGICA	DISEÑO	Representación gráfica	4	Química I	4
FORMACIÓN TÉCNICA ESPECÍFICA	PRÁCTICAS PRE-PROFESIONAL	Taller de Cocina Familiar	3	Taller de Cocina Profesional	3
		Taller de Química	4	Taller de Física	3
		Proyecto Integrado	1	Proyecto Integrado	1
	MARCO TÉCNICO			Huerta Orgánica	3
Horas totales			47		47

		Tercer año		Cuarto año		Quinto año		Sexto año	
		Espacio curricular	h cat.	Espacio curricular	h cat.	Espacio curricular	h cat.	Espacio curricular	h cat.
FORMACIÓN GENERAL	LENGUA Y LITERATURA	Lengua y Literatura III	4	Lengua y Literatura IV	4	Lengua y Literatura V	3		
	LENGUA EXTRANJERA	Lengua Extranjera- Inglés III	3	Lengua Extranjera- Inglés IV	3	Lengua Extranjera- Inglés V	3	Inglés Técnico	3
	CS.SOCIALES – Geografía	Geografía III	3						
	CS. SOCIALES- Historia	Historia III	3						
	HUMANIDADES- FEC	Formación Ética y Ciudadana II	3	Lógica	3	Psicología	3	Filosofía	3
	EDUCACIÓN FÍSICA	Educación Física III	3	Educación Física IV	3	Educación Física V	3		
	EDUCACIÓN ARTÍSTICA	Teatro	3						
FORMACIÓN CIENTÍFICA	MATEMÁTICAS	Matemática III	4	Matemática IV	4	Matemática V	4	Matemática VI	4
	CIENCIAS NATURALES	Biología III	4	Nutrición	4				
		Química II	4	Física II	4	Física III	4		
	ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN	Física I	4	Economía	3	Administración	3	Sustentabilidad ambiental Logística y comercialización	4
FORMACIÓN TÉCNICA ESPECÍFICA	MARCO TÉCNICO ESPECÍFICO	Química Orgánica	5	Química Biológica	5	Parasitología y plagas de los alimentos	4	Gestión de la seguridad Alimentaria	4
		Introducción a la Conservación de los alimentos	4	Química Analítica	6	Higiene y Seguridad de los Alimentos	3	Toxicología de los alimentos	4
				Microbiología General	5	Técnicas microbiológicas de los alimentos	5	Técnicas Analíticas de los alimentos	5
						Operaciones Unitarias	5	Procesos Enológicos yafines Tecnología de los alimentos	6
						Bromatología	4		6
PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES				Prácticas Profesionalizantes	3	Prácticas Profesionalizantes	3	Prácticas Pre profesionalizantes	5
Horas totales			47		47		47		47

Tabla II. Propuesta curricular 2015. Técnicos en Tecnología de los Alimentos. Liceo Agrícola y Enológico Domingo Faustino Sarmiento. UNCuyo

6.4- ORGANIZACIÓN INSTITUCIONAL: ORGANIGRAMA Y EDIFICIO

Este apartado se comenzará definiendo los términos “institución” y “organización”. Entendiendo que el LAE es una institución, y como tal se puede definir como un cuerpo normativo jurídico- cultural compuesto de ideas, valores, creencias y leyes que determinan las formas de intercambio social. A su vez, se encuentra atravesada por una serie de efectos que permiten comprender lo instituido, como aquello que está establecido, el conjunto de normas y valores dominantes y el sistema de roles que constituye el sostén de todo orden social. Este orden establecido, es una pretensión imposible, ya que, de ser así, todo orden social sería inmutable. Para entender la dinámica del cambio social, es necesario reconocer la presencia de una fuerza instituyente, constituida como protesta y como negación de lo instituido (Schvarstein, L., 1991).

Las organizaciones, se pueden definir como establecimientos a los cuales se le asigna una finalidad social determinada, las que se encuentran atravesadas por muchas instituciones que determinan aspectos de las interacciones sociales que allí se establecen. Son mediatizadoras en la relación entre las instituciones y los sujetos (Schvarstein, L., 1991).

Las funciones del personal docente y no docente del LAE están organizadas, ordenadas y reguladas por el Manual de Funciones. Se describen allí, los objetivos de las áreas y las tareas específicas de cada puesto que, en conjunto, conforman la estructura organizacional de la institución (Manual de Funciones 2023, Norma ISO 9001:2025 de Calidad educativa). Para entender cómo se estructuran las organizaciones, se debe comprender cómo funcionan, conociendo sus partes constitutivas y la forma en que se relacionan entre sí dichas funciones (Mintzberg, H. 1999; Manual de funciones 2023).

El LAE cuenta con un Manual de Funciones, revisado, ampliado y actualizado al 2023 y un organigrama que permite el funcionamiento adecuado de los roles y funciones. El plantel docente está formado por docentes de clases teóricas, clases prácticas, un jefe de laboratorio, una encargada de laboratorios, preceptores, dos coordinadoras de formación (General-Científico tecnológica y Técnica específica), nueve jefes de la formación general y cinco referentes en la formación técnica. Una secretaria académica de escuela técnica, una curadora de museo, un responsable de Sistematización de información escolar, un responsable de planes de mejora, un responsable de comunicaciones institucionales, un responsable de la administración de página web y redes sociales y un responsable de comunicación visual. Dos asesoras pedagógicas, un asesor ESI, una trabajadora social, una pedagoga, una psicóloga y una psicopedagoga. Una jefa de biblioteca y una bibliotecaria. Un equipo asesor del sistema de gestión de calidad.

Dentro del personal no docente, conformado por 16 personas, se encuentra el director de Apoyo académico, responsable de despacho, responsable de mesa de entrada, directora técnica profesional, y un subjefe de departamento producción técnico profesional. Jefes de departamentos de: liquidación de haberes y gestión de bienes, personal, estudiantes y mantenimiento y producción de servicios generales, y personal de apoyo a la gestión.

El edificio actual fue entregado en el año 1989, en sus comienzos, los laboratorios y oficinas funcionaban en el interior del edificio, en el exterior se encontraban 8 aulas y dos baños, dado la escasa infraestructura, los primeros y segundos iban en el turno tarde; y de tercero a sexto, cursaban en el turno mañana con las prácticas de laboratorio en contra turno. Con el tiempo, se cambiaron los laboratorios, y se convirtieron en aulas tabicadas. En la actualidad, encontramos en la entrada del edificio, la fotocopidora y preceptoría, el museo ubicado en los pasillos, el laboratorio de representación gráfica, al lado de la secretaría, y la biblioteca; sala de informática, anfiteatro y dirección. El laboratorio enología y química. En el otro pasillo, se encuentra la oficina del director de apoyo académico, la oficina del Plan de mejora y coordinación, secretaría académica y oficina de sistematización, oficina de asesoría pedagógica y ESI, oficina de Servicio de Orientación, oficina de estudiantes, oficina de prácticas profesionalizantes, microcervecería, droguero y cocina buffet. En el mismo pasillo, pero la ubicación opuesta, se encuentran, dos

cursos tabicados, la vicedirección y la sala de profesores. El nuevo laboratorio de microbiología, compartido con las prácticas de física, el laboratorio de biología y el laboratorio de manipulación de alimentos. Este último se encuentra dividido en sectores, la fábrica de aceite de oliva, la zona de elaboración, el sector de almacenamiento de productos y el sector de apicultura; y, por último, en este pasillo, el buffet. En el subsuelo, se encuentra, la sala de CELAE, un archivo, un depósito de productos de limpieza, la preceptoría de sexto, un aula, la radio, la cava y una extensión de la cava, el taller, el actual laboratorio de microbiología y el reservorio del museo. Afuera se encuentra el cuerpo de aulas, con 8 aulas y cuatro baños, y el nuevo cuerpo de aulas, con 5 aulas habilitadas donde están las tres divisiones de sexto y dos cursos rotativos. El playón deportivo con los vestuarios, el apiario, el parque temático frutícola con el aula de tiempo libre, la huerta agroecológica y el andén andino, el cactario, invernadero y la compostera (Ver anexo 1).

En Bermejo, se ubica el campo para cultivo (CAPACU), con una superficie de 4 hectáreas, cubiertas por olivos y un sector de vides.

6.5- PROYECTOS EXTRACURRICULARES, HORAS DE APOYO Y OLIMPIADAS

PROYECTOS HORAS DE APOYO					
Nombre del Proyecto	Responsable	Fecha de Alta	horas	Norma	Coordinación
BIOLOGÍA Y NUTRICIÓN	Paula Lobato	1 de abril	4	Disp. 7139/15 LAE	Asesora Pedagógica
LENGUA Y LITERATURA	María Paz Molina	1 de abril	4	Disp. 7139/15 LAE	Asesora Pedagógica
TÉCNICA Y QUÍMICA	Silvia D'Innocenzo Teresa Buchieri	1 de abril	13	Disp. 7139/15 LAE	Asesora Pedagógica

INGLÉS	Daniela Ballarini Celina Sánchez (Presenta Jefa)	1 de abril	8	Disp. 7139/15 LAE	Asesora Pedagógica
MATEMÁTICA	Florencia Pungitore (Presenta jefa.)	1 de abril	8	Disp. 7139/15 LAE	Asesora Pedagógica
FÍSICA	Héctor Pérez Silvina Lloret	1 de abril	3 S/H disponibles	Disp. 7139/15 LAE	Asesora Pedagógica
PROYECTOS OLIMPIADAS					
OLIMPIADA DE BIOLOGÍA	Gabriela Vargas Paula Lobato	1 de abril	S/H disponibles 2	Disp. 7139/15 LAE	Asesora Pedagógica
OLIMPIADA DE QUÍMICA	Vanesa Rodas	1 de abril	2	Disp. 7139/15 LAE	Asesora Pedagógica
OLIMPIADA DE MATEMÁTICA	Matias Nieto	1 de abril	2	Disp. 7139/15 LAE	Asesora Pedagógica
PROYECTOS PEDAGÓGICOS INSTITUCIONALES					
Nombre del Proyecto	Responsable	Fecha de Alta	horas	Norma	Coordinación
AULAS VIRTUALES	María Paz Molina Paula Stern (h incluidas en cargo) Silvia Gallerano		18	Disp. 8369/18 LAE	Asesora Pedagógica



PROYECTOS INSTITUCIONALES ESPECIALES PEDAGÓGICOS					
Nombre del Proyecto	Responsable	Fecha de Alta	horas	Norma	Coordinación
RADIO	Analía Millán	1 de abril	4	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria Académica ET
PEDAGOGÍA PARA LA PAZ	Ulises Moyano Andrea Verónica Malgioglio	1 de abril	3	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria Académica ET
PROMOVER AUTONOMÍA	María Ángela algerro	1 de abril	3	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria Académica ET
VOLEY	Alejandro Laciari	1 de abril	6	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria Académica ET
YERBACETAS	Laura Besio Marisa Ortega	1 de abril	6	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria Académica ET
ACTIVIDADES AERÓBICAS CONDICIÓN FÍSICA Y SALUD	Alberto Castro	1 de abril	4	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria Académica ET



LIGA DE FÚTBOL	Mónica De Vito	1 de abril	4	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria Académica ET
VIDA EN LA NATURALEZA	Mónica De Vito	1 de abril	4	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria Académica ET
EL LAE Y LA PROMOCIÓN DE VALORES COOPERATIVOS	Vilma Nicastro Adriana Riveros	1 de abril	6	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria Académica ET
SOMOS LICEO, CUIDAMOS NUESTROS ALIMENTOS, CUIDAMOS LA VIDA!	Viviana Nuñez	1 de abril	2	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria Académica ET
CLAEMA	Mariela Nuñez	1 de abril	4	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria Académica ET
LECTURA Y ESCRITURA	Paz Molina	1 de abril	4	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria Académica ET
INGLÉS B2	Andrea Danielle	1 de abril	2	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria Académica ET

INGLÉS AVANZADO	Andrea Danielle	1 de abril	2	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria Académica ET
FRANCÉS INICIAL Internacionalización	Evangelina Rojas	1 de abril	4	Disp. 94/2021 LAE	Secretaria Académica ET
FRANCÉS INTERMEDIO Internacionalización	Evangelina Rojas	1 de abril	4	Disp. 94/2021 LAE	Secretaria Académica ET
PROYECTOS INSTITUCIONALES SOCIOCOMUNITARIOS					
Nombre del Proyecto	Responsable	Fecha de Alta	horas	Norma	Coordinación
CULTIVO DE OLIVOS CAPACU	Javier Mendoza	1 de abril	S/H	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria Académica ET
CULTIVO DE CACTÁCEAS, SUCULENTAS Y AROMÁTICAS	Juan Pablo Leiva Gabriela Vargas	1 de abril	S/H	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria Académica ET
MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	Juan Pablo Leiva Gabriela Vargas Verónica Chaab	1 de abril	S/H	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria Académica ET
ORGANIZACIÓN Y	María José Gimenez	1 de abril	6	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria

SEGURIDAD EN EL LABORATORIO	Matilde Reboredo				Académica ET
MEJORA DE LA CALIDAD PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL DROGUERO	Teresa Buchieri	1 de abril	5	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria Académica ET
ISO	Carolina Barbuzza Andrea Fadum Paula Stern Dámaris Peña	1 de abril	23	Disp. 8369/18 LAE	Dirección
COCINA VEGETARIANA Y VEGANA	Corina Bustos	1 de abril	4	Disp. 7290/15 LAE	Secretaria Académica ET

ESPACIOS ELECTIVOS EXTRACURRICULARES				
NOMBRE DEL EEE	RESPONSABLE	MODALIDAD	CARGA HORARIA	COORDINACIÓN
CORO Y ENSAMBLE INSTRUMENTAL	Marcela Fuenzalida		12 h/c	Secretaria Académica ET
TALLER DE MICROCERVECERÍA ARTESANAL	Osvaldo Vulluz		S/H	Secretaria Académica ET
TALLER DE APICULTURA	Roque Heredia		S/H	Secretaria Académica

				ET
GUARDIANES DE LA HISTORIA LICEISTA- RECONSTRUCCIÓN HISTÓRICA E IDENTITARIA DEL LAE	Soledad Berná		12 h/c	Secretaria Académica ET

6.6- CENTRO DE ESTUDIANTES DEL LAE (CELAE)

El organismo representante de los y las estudiantes del Liceo Agrícola y Enológico “Domingo Faustino Sarmiento” se denomina “Centro de Estudiantes del Liceo Agrícola y Enológico (CELAE)”. El CELAE tiene la facultad de asociarse con otros cuerpos de representación estudiantil, tanto a nivel departamental, provincial, regional y nacional si la mitad más uno/a de la asamblea ordinaria lo permite mediante una votación.

Está integrado por una Comisión Directiva: un Presidente, un Vicepresidente, un Consejero Estudiantil, un Secretario de Finanzas y un Tesorero. Las Secretarías se compondrán de un Secretario, un Subsecretario y dos Vocales, asimismo serán seis y se denominarán de la siguiente forma: Asuntos Estudiantiles y Acción Social, Comunicación y Relaciones Exteriores, Deportes, Cultura y Recreación, Nutrición y Ecología y de Educación Sexual Integral.

Los objetivos del CELAE son:

- Fomentar la formación de los y las estudiantes en los principios y prácticas democráticas, republicanas y federales, así como en el conocimiento y la defensa de los derechos humanos.
- Contribuir al cumplimiento de las garantías vinculadas al derecho de aprender y al reconocimiento de la educación como bien público y derecho social.

- Gestionar ante las autoridades las demandas y necesidades de sus representados/as.
- Incentivar la participación de los y las estudiantes en todas las actividades de formación, recreativas y de proyección comunitaria.
- Colaborar con la inserción de los y las estudiantes en su ámbito social orientada al desarrollo de acciones en beneficio del conjunto de la comunidad.
- Proponer y gestionar actividades para favorecer el ingreso, la permanencia y el egreso de sus representados/as.
- Afianzar el derecho de todos/as los y las estudiantes a la libre expresión de sus ideas dentro del pluralismo que garantizan la Constitución Nacional y las leyes.
- Defender y asegurar el cumplimiento y pleno ejercicio de los derechos estudiantiles. (Estatuto del Centro de estudiantes del Liceo Agrícola y Enológico).

6.7. MUSEO DE CIENCIAS NATURALES JOSÉ LORCA (MCNL)

El Liceo Agrícola y Enológico "Domingo F. Sarmiento" de la UNCuyo, posee una colección que se proyecta como un Museo Escolar para apoyo de la enseñanza, constituyéndose actualmente en una de las colecciones más antiguas de Mendoza y una de las únicas que actualmente funciona en relación directa con el ámbito escolar.

Podría decirse que el museo nace con la llegada del Sr. José Lorca quien ingresa como taxidermista el 16 de octubre de 1941, siendo Rector de la Universidad Nacional de Cuyo el Dr. Edmundo Correas. El 18 de diciembre de 1990 en el acto de finalización del ciclo lectivo y en la colación de grado del LAE, las autoridades imponen el nombre de José Lorca al Museo, considerando un justo y merecido homenaje a quien fue su creador, organizador y conservador durante 49 años.

Este Museo posee una importante colección de especímenes muy valiosos para el uso pedagógico, científico y para la extensión a la comunidad en general. Este espacio es muy especial para la institución y para la sociedad mendocina, ya que reviste gran importancia por su patrimonio.

Este espacio atraviesa al LAE y a su currícula, teniendo importantes usos en la formación integral de nuestros estudiantes. Por esto, se considera fundamental cuando parte de estos aprendizajes apuntan al ejercicio de una ciudadanía activa, al preservar el patrimonio cultural y socializar los conocimientos. De esta manera los aprendizajes escolares se convierten en aprendizajes que impactan sobre la comunidad en general, cumpliendo con el mandato de la educación pública de colaborar con la mejora social.

El MCNL está formado por cuatro colecciones, Zoología, Botánica, Anatomía y Fisiología Humana; y Mineralogía y Paleontología. Aproximadamente ocho mil ejemplares conforman las cuatro colecciones. En exposición se pueden encontrar más de dos mil ejemplares, el resto de los ejemplares se encuentran en el reservorio.

El LAE, abre sus puertas a la comunidad mendocina, tanto a profesionales, científicos, instituciones educativas de todos los niveles y cualquier interesado en esta colección.

La finalidad principal de este Museo es promover un conocimiento más completo de la diversidad del mundo natural. Este conocimiento se aplica a la conservación del medio ambiente y es transmitido a la comunidad educativa y a la sociedad, para mejorar la percepción de la ciencia y de la riqueza de nuestro patrimonio natural.

Dentro de sus múltiples actividades de vinculación con el medio, ofrece visitas guiadas, charlas y una gran variedad de actividades pedagógicas para los estudiantes, en su conjunto con los proyectos del Circuito ecológico productivo (Parque temático frutícola, Huerta y Cactario). Estas acciones las realizan tanto docentes especialistas, como estudiantes que han sido capacitados para tal fin. Otra de sus actividades de extensión,

son las investigaciones que se realizan en forma conjunta con otras instituciones como el INTA, con quienes se ha trabajado por más de cinco años en el conocimiento de la ecología y comportamiento de la hormiga cortadora de hojas en viñedos orgánicos; la Universidad Tecnológica Nacional(UTN), en el Proyecto Visualización inmersiva de volúmenes: Adquisición, Almacenamiento y Procesamiento para uso científico, en dónde se está llevando a cabo la digitalización de la colección en 3D. Otra de las actividades de extensión ha sido la incorporación de la colección del Museo a los sistemas de datos biológicos, Sistema Nacional de Datos Biológicos (SNDB) y al Sistema Global de Información sobre Biodiversidad (GBIF) lo que ha permitido que investigadores de todo el mundo accedan a conocer las colecciones del museo de manera virtual, entre otras, como lo indica la tabla I.

6.8. ESPACIOS DE FORMACIÓN PEDAGÓGICA (Entornos especiales)

Los entornos especiales que colaboran con la formación pedagógica específica ligada a la actividad de un técnico son el Parque Temático Frutícola (PTF), la Huerta Agroecológica, el Apiario, la Microcervecería artesanal, el Laboratorio de Manipulación de los Alimentos (LMA), Campo para el Cultivo (CAPACU) y la fábrica de Aceite de Oliva.

Estos espacios especiales, complementan las prácticas y las clases de los y las estudiantes, ya que, a partir de ellos, logran conocer la materia prima, entender la producción regional, comprender la importancia de las normas de calidad como Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Trazabilidad y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Partiendo de la producción primaria de estos entornos (Huerta, PTF, apiario) logran integrar la elaboración de alimentos en los talleres de cocina, apicultura, proyecto introducción a la conservación de alimentos, tecnología de los alimentos y procesos enológicos y afines. Estos entornos, constituyen verdaderos espacios productivos que se organizan en función de las distintas producciones: producción de vegetales como frutas y hortalizas, y su posterior industrialización primaria por medio de la aplicación de distintos métodos de conservación, haciendo hincapié en la formación práctica en función de capacidades a desarrollar en un técnico en Tecnología de alimentos.

Estos entornos especiales son propios del campo de Formación Técnica Específica, desde donde se abordan los saberes propios de cada campo profesional, así como también la contextualización de los saberes desarrollados en la formación científico-tecnológica; para el desarrollo de su profesionalidad y actualización permanente. Estos entornos contribuyen a resaltar capacidades que se ponen en juego en la dinámica profesional y que están ligados a problemáticas del ejercicio profesional en contextos socio – productivos específicos.

6.9- BIBLIOTECA

La misión de la Biblioteca como centro de información y documentación es la de facilitar a estudiantes y docentes los insumos necesarios para contribuir al proceso de enseñanza aprendizaje. Junto al material bibliográfico, la biblioteca del LAE cuenta con una mapoteca, una videoteca, una incipiente hemeroteca e importantes maquetas de anatomía las que se ofrecen a través de un asesoramiento adecuado para el usuario. Hay disponibles más de 3200 ejemplares referidos a todas las áreas y con especial referencia a enología, viticultura y ciencias biológicas, propias de la trayectoria institucional. La mapoteca cuenta con mapas de todos los continentes, mapas históricos y también forman parte del sector, láminas de anatomía. Un centenar de videos contribuyen al abordaje pedagógico de temáticas históricas, ecológicas, artísticas y químicas. Las maquetas permiten una observación cuidadosa por parte de los estudiantes siendo muchas de ellas desmontables simulando el funcionamiento de los distintos órganos humanos.

6.10- ASOCIACIÓN COOPERADORA DEL LAE

El LAE tiene una asociación cooperadora, constituida en el año 2010, cuyo objetivo es colaborar con las autoridades escolares a efectos de lograr las condiciones necesarias que permitan el eficiente cumplimiento de su misión específica. Participando en la evaluación de los proyectos educativos y didáctico productivos que se generen en el ámbito escolar y en la comunidad general, contribuyendo al funcionamiento en un edificio adecuado y en buenas condiciones, a la asistencia social de los y las estudiantes (becas de fotocopia, becas de transporte, becas de

buffet, etc.), a la labor docente, proveyendo mobiliario, material didáctico y; promoviendo y colaborando la formación de comisiones que contribuyan a extender la acción cultural de la escuela; como así también, contribuye la estrecha y amistosa vinculación del LAE con las familias de los y las estudiantes.

7- DESARROLLO DE MI PROYECTO:

7.1- Diagnóstico Institucional

7.1.1- Análisis Fortalezas- Oportunidades- Debilidades- Amenazas (FODA)

El análisis de Fortalezas- Oportunidades- Debilidades- Amenazas (FODA) consiste en realizar una evaluación de los factores fuertes y débiles que, en su conjunto, diagnostican la situación interna de la institución, así como su evaluación externa, es decir, las oportunidades y amenazas (Ponce Talancón, H.; 2007).

A partir de este diagnóstico institucional se puede obtener una perspectiva general de la situación estratégica del LAE, y a partir de allí plantear acciones acordes a su realidad.

		Positivos	Negativos
Origen Interno		Fortalezas	Debilidades
	Dimensión pedagógica	1. Coordinación y acuerdos entre el equipo directivo y los coordinadores de formación. 2. Coordinación entre la Coordinadora de Formación y los jefes de Áreas. 3. Coordinación entre los jefes de área y los	1- Fallas en la comunicación. 2- Falta de coordinación entre las dos Formaciones (General y Científico Tecnológica y la Técnica Específica). 3- Recambio permanente de docentes (renuncias-cambios de funciones-licencias, lo que hace que ingrese

		docentes del área. 4. Planificaciones presentadas por equipos de trabajo. 5. Diagnósticos consensuados entre equipos de trabajo al inicio de año. 6. Acompañamiento permanente del Equipo de Asesoría Pedagógica.	personal nuevo por poco tiempo, el que no llega a conocer la institución a pesar de los procedimientos de inmersión, lo que genera que se dificulte el trabajo en equipo). 4- Repercute en el desarrollo normal de las clases y por lo tanto el en proceso de enseñanza- aprendizaje. 5- Falta de revisión y/o actualización del Diseño Curricular. 6- Escaso seguimientos de los egresados en las carreras universitarias y/o actividades laborales. 7- Falta de homologación del título. 8- Mucha carga horaria. 9- Cansancio de los estudiantes.
	Dimensión Administrativa	1- Organización y reestructuración del sector, favoreciendo el desarrollo y el crecimiento del personal. 2- Personal altamente capacitado y proactivo en el agrupamiento técnico profesional. 3- Certificación de Normas ISO 9001:2015 desde el año 2019. 4- Normativa, Organigrama institucional. 5- Recursos económicos del INET. 6- Cooperadora de padres presente y dispuesta a colaborar con la mejora permanente. 7- Becas entregadas por la Cooperadora. 8- Biblioteca actualizada.	1- Falta de personal en el agrupamiento de mantenimiento y servicios generales. 2- Falta de personal en el agrupamiento técnico profesional. 3- Desconocimiento del PEI por parte de la mayoría del personal de la institución. 4- Ausencia de pautas o criterios establecidos por escrito para lograr criterios comunes en los diferentes procesos, tareas y/o actividades (Agrupamiento de mantenimiento). 5- Falta de línea telefónica. 6- Problemas edilicios, falta de aulas. 7- Problemas de agua

			8- Falta de seguridad (robos en el predio del LAE como en CAPACU). 9- Problemas de conectividad (falta de internet de manera permanente, que impide el trabajo en el aula con las aulas virtuales)
	Dimensión socio-comunitaria	1- Conocimiento y prestigio social, brindando un servicio educativo de calidad. 2- Infraestructura y entornos de aprendizajes variados (Laboratorios bien equipados- Parque Temático Frutícola- Huerta Agroecológica- CAPACU- Museo de Ciencias Naturales- Playón deportivo- Espacio Físico para el Centro de Estudiantes- Anfiteatro- Cava- Microcervecería- Apiario) 3- Contexto de contención, afectividad, amistad y normas claras. 4- Comunicación permanente con los padres/madres de los y las estudiantes. 5- Escuela con fuerte impronta en la inclusión y respeto a la diversidad, garantizando el derecho a la educación de los y las adolescentes que forman parte de la institución. 6- Actividades como la Escuela abierta, la noche de las ciencias en el LAE, para los estudiantes de primer año, permiten acercar a las familias completas a disfrutar de dicha actividad. 7- Taller de Apicultura y de Huerta Agroecológica, permite que las familias puedan desarrollar dichas actividades en sus hogares, con el	1- Falta de espacio para las prácticas de procesos enológicos (Ausencia de Bodega). 2- Aulas tabicadas, nuevo cuerpo de aulas incompleto. 3- Preceptoría de 6to año alejada de los estudiantes 4- Museo de Ciencias naturales en los pasillos.

		asesoramiento de los docentes responsables de dichas actividades. 8- Asesoramiento a diferentes establecimientos en cuanto actividades agrícolas y apícolas, a través de visitas guiadas. 9- Trabajos de investigación en forma conjunta con otras instituciones como INTA, UTN, a través del museo que permiten generar conocimientos, dando respuestas a diferentes problemas e inquietudes de productores vitivinícolas, entre otros. 10- Trabajo conjunto con otras instituciones a través del Seminario cárnico. 11- Una cooperadora de escuela consolidada y bien constituida que da apoyo financiero a los estudiantes a través de becas (fotocopiadora- buffet-transporte). Comprometida y apoyando con aportes aquellos trabajos de infraestructura que son necesarios para el normal funcionamiento institucional. 12- Egresados con un gran sentido de pertenencia, que constantemente aportan y/o apoyan a la institución. 13- Egresados preparados para el mundo laboral, o para continuar sus estudios superiores con excelencia académica, destacándose en sus nuevas actividades.	
--	--	--	--

Tabla III. (FODA) de origen interno, de las Dimensiones Pedagógica, Administrativas y Socio-comunitarias.

Origen Externo		Oportunidades	Amenazas

	Dimensión pedagógica	1- Docentes con alto nivel de compromiso y profesionalismo. 2- Oferta de capacitaciones externas. 3- Intercambios con otras instituciones. 4- Internacionalización. 5- Encuentros de Escuelas Técnicas. 6- Olimpíadas organizadas por otras instituciones. 7- Prácticas Profesionalizantes (que permiten la vinculación con empresas, beneficiando a los/las estudiantes en sus prácticas y a la institución por las donaciones que realizan las mismas.)	1- Falta de presupuesto para infraestructura y sueldos. 2- Paros docentes. 3- Ausentismo docente. 4- Licencias por Sanidad. 5- Falta de capacitación a los Docentes en Procedimientos de la Norma ISO 9001: 2015, Escuela Inclusiva, Escuela Domiciliaria y ESI.
	Dimensión Administrativa	1- Personal de limpieza de una empresa contratada. 2- Búsqueda de proveedores para la compra de insumos y herramientas para el buen desarrollo de las clases (Clases prácticas de biología, huerta orgánica, químicas, procesos enológicos, tecnología de los alimentos, técnicas analíticas, física, microbiologías). 3- Coordinación y mayor comunicación entre el director de Apoyo Académico y las diferentes áreas administrativas (Recursos humanos, departamento de estudiantes, mesa de entrada, despacho, liquidación de haberes)	1- Insuficientes fondos para el pago del servicio contratado. 2- Fondos insuficientes enviados por la Universidad (caja chica) o INET para la compra de insumos, herramientas y reparaciones. 3- Personal en cambio de funciones.
	Dimensión socio-comunitaria	1- Vinculación con organismos que aportan y acompañan a la Institución, recibiendo a más de 90 estudiantes de 4to, 5to y 6to año, en sus lugares para	1- Situaciones de violencia de género por parte de los operarios de alguno de los establecimientos.

		que realicen sus pasantías. Se pueden mencionar, Panaderías, restaurantes y hoteles, en 4to año; Organismos de Gestión pública y/o privada y laboratorios, en 5to año; y Bodegas, que reciben a los estudiantes de 6to año, durante un mes. 2- Vinculación con INTA, por el programa de Prohuerta, Programa de pasantías y capacitaciones por parte de INTA-PROCADIS- Trabajo de investigación en manejo de hormigas en viñedos orgánicos (INTA-GRUPO VINODINÁMICOS- MUSEO LAE) 3- Capacitación a los estudiantes en Derechos laborales y violencia laboral. 4- Proyectos socio-comunitarios, presentados por los docentes de la institución con el objetivo de brindar servicios, y/o productos a la comunidad educativa.	2- Desigualdad en las actividades propuestas entre los diferentes sectores de la institución donde se realiza la pasantía. 3- Falta de indumentaria de los y las estudiantes para realizar las pasantías. 4- Grandes distancias de los establecimientos vitivinícolas de la zona urbana.
--	--	--	---

Tabla IV. (FODA) de origen externo, de las Dimensiones Pedagógica, Administrativas y Socio-comunitarias.

7.2- - OBJETIVO GENERAL:

Dirigir, planificar, organizar, orientar, coordinar y evaluar toda la actividad académica y de apoyo académico, a través de la gestión de los recursos, de la delegación de tareas y toma de decisiones en las diferentes áreas, con el fin de que se cumpla efectivamente la misión de la escuela.

7.3- Objetivos específicos

Teniendo en cuenta las funciones que le competen a un equipo directivo se encuadran los objetivos en tres dimensiones.

Dimensión	Dimensión de articulación institucional- comunidad- Estado	Dimensión de Aspecto comunicacional. Gestión pedagógico y socio comunitaria	Dimensión de aspecto visibles de gestión organizativa- administrativa
Objetivos	1-Mantener un contacto fluido con diferentes organizaciones estatales nacionales o provinciales. 2- Gestionar y generar redes con instituciones educativas en todos los niveles. 3- Vincularse con entidades gubernamentales que certifiquen los productos alimenticios de elaboración institucional. 4- Generar mecanismos que ayuden a la mejora de la seguridad de los entornos del LAE y CAPACU.	1- Promover acciones vinculadas al fortalecimiento de la comunicación asertiva interpersonal, para generar un buen clima laboral e institucional. 2- Implementar cursos de nivelación presencial en primer año y modificar los exámenes de ingreso por movilidad. 3-Institucionalizar salidas educativas que complementen la formación académica. 4- Utilizar los espacios de formación pedagógica con prácticas que integren los diferentes espacios curriculares. 5- Fortalecer las trayectorias pedagógicas y los vínculos institucionales luego del egreso. 6- Producir ajustes y modificaciones al Diseño Curricular de acuerdo con las demandas del medio, los intereses de los estudiantes y las posibilidades docentes e institucionales en el marco del perfil de egreso.	1- Gestionar acciones que permitan el funcionamiento efectivo y eficaz del personal de Apoyo Académico. 2- Articular y acompañar a preceptoría en la función central que desempeñan en la institución entre los diferentes actores que constituyen a la comunidad educativa.

Tabla V. Dimensiones organizativas y objetivos específicos

7.4- Acciones, estrategias, cronograma y responsables

Dimensión de articulación institucional- comunidad- Estado

Objetivo 1

Mantener un contacto fluido con diferentes organizaciones estatales o privadas, nacionales o provinciales.

Propuesta de Acción	Estrategia/indicador	Cronograma	Responsables de Acción
Continuar con el Plan de Mejora Institucional para seguir recibiendo fondos económicos de INET- Crédito Fiscal	Obtención de recursos materiales, insumos y/o herramientas para el adecuado funcionamiento de las prácticas de los estudiantes.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Plan de Mejora Institucional Secretaría académica de ET Coordinación de la FTE
Continuar las gestiones que vinculan a la institución con Verallia, Ecoparque, Proplanta, Prohuerta, Bodega Chandon; para la obtención de insumos por donación.	Gestión de las botellas para vino, espumante y aceite de oliva. Gestión del vino base para el espumante. Gestión de los plantines para la huerta e hidroponía. Gestión de las semillas, para la huerta. Gestión del guano para la huerta.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Plan de Mejora Institucional Coordinación de la FTE, jefe de área. Docentes

Continuar gestionando los fondos para la concreción del Proyecto de la Bodega piloto.	Encuentro anual de egresados. Gestionar donaciones en diferentes instituciones, municipios y entidades gubernamentales. Participación de la cooperadora.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaría académica de ET Docentes egresados Personal no docente Docentes Egresados
Continuar trabajando con el proyecto Alfredo Hirsch.	Acompañamiento permanente al Equipo de Gestión de Calidad Educativa. Revisión en forma conjunta con el Equipo, el cumplimiento de los procedimientos (propuestos por lo establecido en el Manual de Funciones) por parte de toda la comunidad educativa, para el adecuado funcionamiento de la Norma ISO 9001:2023. Participación de las Auditorías Internas y Externas. Capacitación del personal docente y no docente en Procedimientos de la Norma ISO 9001:2023.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Equipo del Sistema de Gestión de Calidad Educativa (SGCE). Docentes y no docentes
Implementar el sistema de riego con aguas grises.	Puesta en marcha del convenio firmado recientemente entre el LAE y el Departamento de Irrigación de la Provincia. Con el objetivo de combatir el contexto de sequía, implementando ideas innovadoras a partir del agua	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaría académica de ET Coordinación de la FTE Departamento de Irrigación



	reutilizada. En este caso, aguas grises, que son las provenientes del uso doméstico, como el lavado de platos y de ropa.		Directora Técnica Docentes
--	--	--	-----------------------------------

Objetivo 2
Gestionar y generar redes con instituciones educativas en todos los niveles

Propuesta de Acción	Estrategia/indicador	Cronograma	Responsables de Acción
Establecer redes con instituciones educativas de nivel primario, para poder presentarles la propuesta educativa.	Escuela abierta. Organizar redes de difusión de la propuesta pedagógica. Charlas a las instituciones que nos visitan por el museo, parque y huerta.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaría académica de ET Servicio de Orientación. Docentes
Continuar la propuesta de la FCEN para reactivar el Sendero del Garabato, y las aulas/laboratorios que se encuentran en el Puesto Leiva, en el marco del proyecto de gestión de la directora.	Explorando en ambientes naturales colindantes al predio, como una práctica de Estudiantes Guías, quienes trabajan la interpretación ambiental, mediante el reconocimiento de la flora nativa en el predio del LAE.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaría académica de ET Coordinación de la FTE, jefe de área. Docentes
Fomentar el Intercambio entre docentes y estudiantes de diferentes escuelas técnicas del País	Puesta en marcha de instancias de intercambios de docentes y estudiantes entre diferentes instituciones agrotécnicas.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaría académica de ET Docentes Estudiantes

Continuar participando de los Encuentros de Escuelas Técnicas	Fomentando la participación de los docentes de la Formación Técnica- Específica, para favorecer el enriquecimiento e intercambio de conocimientos de nuestros docentes.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaría académica de ET Coordinación de la FTE, jefe de área. Docentes Estudiantes
Fomentar la participación en Olimpiadas.	Manteniendo la Sede recuperada en el año 2022, de la instancia intercolegial de la Olimpiada de Biología, organizada por la Universidad Nacional de Río Cuarto (UNRC).	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaría académica de ET Coordinación Docentes Estudiantes
Fomentar la internacionalización en el Curriculum.	Promoviendo vínculos con otras provincias y países mediante programas de investigación, becas, movilidad estudiantil y docente, proyectos de cooperación con referentes nacionales e internacionales. Propiciando estas instancias, de manera virtual, para cumplir con los fundamentos de una escuela justa e inclusiva. Realizando clases espejos virtuales, entre diferentes instituciones educativas que	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaría académica de ET Coordinación Docentes Estudiantes Dirección de Educación a distancia e innovación educativa (UNCuyo)

	participen de estas actividades. Propiciar la sociabilización, en contexto pedagógico- técnico, de las vivencias de los y las docentes que participan y de los y las estudiantes (viajan); al resto de la comunidad educativa, para realizar las mejoras.		
Continuar siendo la única escuela con una huerta de referencia en la Ciudad.	Respondiendo a consultas y dudas, a través de las visitas guiadas.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaria académica de ET Coordinación Docentes Estudiantes
Fomentar la participación de los y las estudiantes en Ferias de Ciencias, Concursos de Alimentos y Concurso de vinos.	Participación en las diferentes propuestas, para dar a conocer los productos elaborados por los y las estudiantes, como resultado de sus prácticas curriculares.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaria académica de ET Coordinación Docentes Estudiantes

Objetivo 3
Vincular al LAE con entidades gubernamentales que certifiquen los productos alimenticios de elaboración institucional

Propuesta de Acción	Estrategia/indicador	Cronograma	Responsables de Acción
Incrementar la producción de alimentos elaborados por el LAE.	Obtención de nuevas certificaciones con RNE (Registro Nacional de Establecimientos)	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaría académica de ET Coordinación de la FTE, jefe de área. Dirección Técnica Docentes Estudiantes
Solicitar la inscripción de la institución en el INV (Instituto Nacional de Vitivinicultura), como elaborador de vino casero.	Obtención de la libre circulación de los productos (vino y espumante).	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaría académica de ET Coordinación de la FTE, jefe de área. Dirección Técnica Docentes Estudiantes

Objetivo 4
Generar mecanismos que ayuden a la mejora de la seguridad de los entornos del LAE y CAPACU

Propuesta de Acción	Estrategia/indicador	Cronograma	Responsables de Acción
Implementar en CAPACU, un cerco verde como en el perímetro de la huerta.	Colocación de un cerco de <i>Opuntia sp.</i>	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Personal de mantenimiento
Ampliar el cerco verde en el LAE	Colocación de <i>Opuntia sp</i> en el resto del perímetro del LAE	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Docentes Estudiantes CELAE
Continuar las gestiones en rectorado, de los fondos para el cierre.	Envío y seguimiento de notas solicitando el cierre, motivado por los continuos robos y daños a la institución.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Director de Apoyo Académico

Finalizar la construcción de la pileta de residuos de aceite de oliva	Compra de los materiales para finalizar la pileta de tratamientos de los residuos generados durante la elaboración del aceite de oliva.	Antes de abril 24	Equipo Directivo Director de Apoyo Académico Plan de mejora institucional
Instrumentar la aplicación práctica de la política de higiene y seguridad	Trabajar para que en cada una de sus actividades, tareas y procesos se desarrolle la cultura de la prevención basada en la valoración ética de la vida y el respeto por los derechos humanos, las leyes y las normas. Promoción de la adquisición de hábitos y conductas como orden y limpieza, uso de elementos de seguridad, practicas seguras de trabajo, capacitaciones, entre otros con el propósito de prevenir situaciones riesgosas, y extender este objetivo a contratistas y a la comunidad en general. Promoción de instancias de participación y compromiso de los distintos estamentos a través de normativas específicas, a fin de trabajar en la prevención de accidentes y enfermedades profesionales. Cumplir con la legislación vigente en materia de Higiene y Seguridad.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Director de Apoyo Académico Responsables de Seguridad e Higiene institucional

Dimensión de Aspecto comunicacional. Gestión pedagógico y socio comunitaria

Objetivo 1

Promover acciones vinculadas al fortalecimiento de la comunicación asertiva interpersonal, para generar un buen clima laboral e institucional

Propuesta de Acción	Estrategia/indicador	Cronograma	Responsables de Acción
Establecer reuniones periódicas (mensuales), informativas y de escucha permanente a diferentes propuestas o sugerencias de parte de la comunidad.	Reuniones de consejo, de equipos de trabajo. Reuniones de coordinación, jefes y docentes. Reuniones con asesoría pedagógica. Encuentros de camadería.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaría académica de ET Servicio de Orientación. Asesoría pedagógica. Coordinación/ jefes/referentes. Docentes No docentes

Brindar capacitaciones permanentes a la Comunidad.	Es de interés de la comunidad capacitarse en Educación Sexual Integral (ESI), Escuela Inclusiva y Escuela Domiciliaria.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaría académica de ET Servicio de Orientación Asesoría pedagógica Comunidad educativa
Brindar capacitaciones en cuidado y salud mental.	Invitación a la comunidad a realizar talleres de escucha. Invitación a participar de grupos y encuentros reflexivos.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaría académica de ET Servicio de Orientación Asesoría pedagógica Comunidad educativa
Mejorar las comunicaciones por los medios oficiales.	Refuerzo permanente de los canales de comunicación. Comunicación permanente y actualizada.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaría académica de ET Responsable de comunicaciones
Acompañar a los y las estudiantes y a la familia.	Seguimiento y acompañamiento pedagógico a los y las estudiantes. Orientación a las familias de los y las estudiantes en el proceso de enseñanza aprendizaje.	Inicio de cada ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaría académica de ET Servicio de Orientación Asesoría pedagógica Preceptoría

Objetivo 2
Implementar cursos de nivelación presencial en primer año y modificar los exámenes de ingreso por movilidad

Propuesta de Acción	Estrategia/indicador	Cronograma	Responsables de Acción
Nivelar con los contenidos mínimos de lengua y matemática, propuestos en el Diseño curricular de la educación primaria, a todos los estudiantes ingresantes.	Curso de nivelación presencial antes de iniciar el cuatrimestre. Continuar con los cuadernillos que se entregan durante el periodo de inscripción.	Febrero	Equipo Directivo Servicio de Orientación. Asesoría pedagógica. Coordinación de la Formación General y jefes de área. Docentes del Área de Lengua y Matemática. Preceptoría Departamentos de Estudiantes.
Organizar el período de ambientación para los y las ingresantes.	Selección de actividades para el periodo de ambientación de los estudiantes.	Febrero- marzo	Equipo Directivo Servicio de Orientación



			Departamentos de Estudiantes Preceptoría
Evaluar a los ingresantes por movilidad en actividades prácticas.	Preparación de los estudiantes que desean ingresar a partir de 2do año, en los espacios curriculares establecidos para que rindan por equivalencias. Que la modalidad del examen sea práctico, no teórico, por ejemplo, el del taller de huerta, con alguna actividad en la huerta, en los talleres de cocina, con alguna elaboración, etc.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Servicio de Orientación Asesoría pedagógica Coordinación/ jefes/ referentes de área Docentes. Departamentos de Estudiantes

Objetivo 3
Institucionalizar salidas educativas que complementen la formación académica

Propuesta de Acción	Estrategia/indicador	Cronograma	Responsables de Acción
Realizar salidas educativas en primero, segundo y tercer año, que complementen tanto los espacios curriculares de la FTE como de la FG.	Continuación de las salidas de los y las estudiantes de primero, a instituciones científicas y tecnológicas (CCT- MENDOZA) (Stevani, E., 2018). Continuación de las salidas interdisciplinarias de los segundos, donde trabajan el conocimiento entrando en contacto con obras de artistas locales, nacionales e internacionales; que les permitan conocer la experiencia de una visita guiada, que es uno de los medios utilizados con mayor frecuencia en los museos con fines educativos (Napoletano, M.E, 2022) Continuación de las visitas a Proplanta, para que los y las estudiantes visiten cultivos orgánicos, de mayor dimensión	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Coordinación/jefes/ referentes de área Docentes del Proyecto Integrado Lazo verde y Ciencia. Docentes de Artes visuales, Biología, Proyecto Integrado Estudiantes Guías, Inglés, Historia, Lengua. Docentes del Taller de Huerta

	que la huerta de la escuela, de manera tal, que puedan conocer el proceso industrial de diferentes variedades de plantas, desde su siembra hasta la venta al público (Bessio, L.; Ruiz, A.; Flores, E., 2022)		
Realizar la cosecha de aceitunas como una actividad práctica más de PICA, en CAPACU (Mendoza, J.; Denegri, J.; Riquelme, A. 2022)	Acercamiento de los y las estudiantes a una parte del proceso productivo del olivo y como cierre de los talleres del Área de Prácticas Pre Profesionalizantes. Utilización de la materia prima de la cosecha para elaborar en el Taller de PICA y/o para las prácticas de elaboración de aceite de oliva en Tecnología de los Alimentos en 6to.	Abril- mayo	Equipo Directivo Coordinación/jefes/ referentes de área Docentes de PICA
Conocer a través de salidas educativas en cuarto, quinto y sexto año, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de instituciones vinculadas a procesos productivos de alimento	Identificando equipos de alta tecnología y de uso en diferentes análisis en el proceso de elaboración de alimentos. (INTI-INTA- LAUR-INV-ISCAMEN-BODEGAS)	Abril- mayo	Equipo Directivo Coordinación/jefes/ referentes de área Docentes

Fomentar el intercambio de conocimientos con la Escuela de Agricultura de General Alvear.	Organización de viajes de estudio con los y las docentes y estudiantes del LAE. Continuación del Seminario de cárnicos, con intercambio de saberes entre las dos instituciones.	Mayo	Equipo Directivo Secretaría académica de ET Coordinación/jefes/ referentes de área Docentes
---	--	------	---

Objetivo 4
Utilizar los espacios de formación pedagógica con prácticas que integren los diferentes espacios curriculares

Propuesta de Acción	Estrategia/indicador	Cronograma	Responsables de Acción
Realizar labores culturales, tareas de mantenimiento, cuidado y conservación en el PTF	Continuación de las clases prácticas en el PTF, para que los y las estudiantes aprendan sobre riego por goteo, cuidado y uso adecuado del agua, manejo integrado de plagas, poda y raleo en árboles frutales.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Coordinación/jefes/ referentes de área Docentes de Proyecto Integrado

Realizar la cosecha y poda de vides en CAPACU.	Continuación de las prácticas troncales de Procesos Enológicos y Afines, que tiene como objetivo, dar inicio al espacio curricular, previo a las pasantías en Bodega; y dejar preparados los parrales para la próxima temporada y de esa manera asegurar la continuidad de las prácticas del ciclo lectivo del año siguiente.	Marzo-abril	Equipo Directivo Coordinación/jefes/ referentes de área Docentes de Procesos enológicos y afines
Continuar con la elaboración de bebidas alcohólicas	Elaboración de vino y espumante (a pesar de la falta de la bodega), haciendo uso del aula de tiempo libre y la cava. Continuación de las propuestas prácticas de análisis sensorial del vino y otros productos derivados. Capacitación e implementación de prácticas de bebidas destiladas. Incrementar las clases prácticas de elaboración de cerveza, en forma paralela a las clases prácticas de laboratorio de análisis físico del vino. Realizar clases de elaboración de hidromiel, en forma paralela a las clases prácticas de laboratorio de análisis físico del vino.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Coordinación/jefes/ referentes de área Docentes de Procesos enológicos y afines

Realizar la elaboración de quesos como actividad práctica del espacio curricular Tecnología de los Alimentos.	Utilización del laboratorio de manipulación de alimentos, para la elaboración de diferentes tipos de quesos, con los estudiantes de sexto año (Enríquez, V., Forte, M., Duchini, E., 2018)	Abril- mayo	Equipo Directivo Coordinación/jefes/ referentes de área Docentes
Lograr que los estudiantes de segundo año puedan conocer el ciclo completo de trabajo en la huerta.	Elaboración de un cronograma de asistencia de los y las estudiantes, acompañados por docentes, durante los meses de diciembre, enero y febrero, para que puedan visualizar de manera completa los dos periodos de siembra cosecha (primavera/verano- otoño/ invierno) (Leiva, J.P; Vargas, G. 2022	Diciembre, enero y febrero	Equipo Directivo Coordinación/jefes/ referentes de área Docentes
Fomentar prácticas áulicas renovadas, promoviendo el uso de nuevas tecnologías.	Revisión permanente de las prácticas áulicas. Redireccionar las evaluaciones diagnósticas de comienzo de año en la búsqueda de los intereses de los y las estudiantes, para poder plantear clases acorde a los mismos. Acompañamiento en el diseño de producción de contenidos virtuales y digitales, utilización de Inteligencia artificial. Incentivar el uso de las aulas		Equipo Directivo Secretaría Académica de ET Asesoría pedagógica Servicio de Orientación Coordinación/jefes/ referentes de área Área de Informática Docente



	virtuales.		
--	------------	--	--

Objetivo 5
Fortalecer las trayectorias pedagógicas y los vínculos institucionales durante y luego del egreso

Propuesta de Acción	Estrategia/indicador	Cronograma	Responsables de Acción
Acompañar las trayectorias escolares	Optimización de las clases de apoyo, modificando los procedimientos de derivación de las mismas, y manteniendo una fluida comunicación entre el docente que deriva y el docente de clase de apoyo. Detección de casos de bajo rendimiento académico, con la intervención del Servicio de Orientación. Comunicación permanente del SO con los docentes para mantenerlos informados de los avances de los y las estudiantes. Comunicación permanente entre el SO y la familia, realizando entrevistas a las mismas o a los profesionales que asisten al	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Servicio de Orientación Asesoría pedagógica Preceptoría Docentes

	estudiante. Continuación del Proyecto de Escuela inclusiva y Escuela Domiciliaria.		
Acompañar a las familias y estudiantes en el conocimiento de Educación Sexual Integral	Propiciando encuentros, charlas, talleres, donde se da a conocer la Ley vigente. Fomentando la cultura del trabajo y esfuerzo individual y colaborativo como ejes fundamentales para el proceso de enseñanza aprendizaje. Fomentando la construcción de una ciudadanía responsable y de libre circulación del conocimiento. Brindando conocimientos y promoviendo valores que fortalezcan la formación integral de una sexualidad responsable. Promoviendo en todos los niveles educativos y	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Servicio de Orientación Asesoría pedagógica Asesoría ESI

	modalidades la comprensión del concepto de eliminación de todas las formas de discriminación		
Realizar un seguimiento de los egresados, ya sea en sus estudios superiores como en el mundo laboral.	Articulación con las instituciones de educación superior. Articulación con las elecciones laborales de los y las estudiantes. Seguimiento de las decisiones de los estudiantes luego del egreso. Continuidad del Proyecto de terminalidad propiciando mejoras en la propuesta actual. Fortalecimiento del Proyecto de materias previas	Finalizado el Ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaria Académica de ET Sistematización escolar Servicio de Orientación Asesoría pedagógica
Acompañar al CELAE en las diferentes actividades y propuestas lúdicas y educativas, dentro y fuera de la institución.	Acompañamiento al CELAE. Elección de un docente que acompañe al CELAE diferentes actividades dentro y fuera de la institución. Colaboración en la organización de las campañas. Seguimientos de las actividades		Equipo Directivo Estudiantes del CELAE Estudiantes



	que proponen los estudiantes del CELAE		
--	--	--	--

Objetivo 6

Realizar ajustes y modificaciones al Diseño Curricular de acuerdo con las demandas del medio, los intereses de los estudiantes y las posibilidades docentes e institucionales en el marco del perfil de egreso.

Propuesta de Acción	Estrategia/indicador	Cronograma	Responsables de Acción
Revisar y actualizar la propuesta curricular del LAE.	Actualización y reorganización, de los espacios curriculares, atendiendo a la edad de los estudiantes y a la articulación vertical y horizontal de los espacios, adecuando programas y planificaciones al contexto social actual. Desarrollo de encuestas, para escuchar a todos los involucrados en estos cambios. Organización de un equipo de revisión.	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaría académica de ET Coordinación/jefes/ referentes de área Docentes

Integrar a partir de la creación de un producto alimenticio, nuevo o modificado; diferentes espacios curriculares, para lograr una vinculación entre los temas estudiados en cada uno de ellos, y que no queden como conocimientos sueltos o propios a cada espacio.	Aprendizajes Basados en Proyectos: trabajar como en 5to año (Cano, S., D'Innocenzo, S., 2021) en un Proyecto interdisciplinario, que involucra tanto a los espacios curriculares de la FTE como de la Formación General. (4to y 5to)	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Coordinación/jefes/ referentes de área Docentes de Procesos enológicos y afines
Modificar la propuesta de los sextos.	Integrando todos los espacios curriculares de sexto año, a través de un proyecto interdisciplinario, que puede ser trabajado durante todo el primer cuatrimestre, y presentado durante el mes de octubre, en una mesa constituida por diferentes docentes, entre ellos los docentes de PP	Ciclo lectivo	Equipo Directivo Secretaría académica de ET Coordinación/jefes/ referentes de área Docentes

Dimensión de aspectos visibles de gestión organizativa- administrativa

Objetivo 1
Gestionar acciones que permitan el funcionamiento efectivo y eficaz del personal de Apoyo Académico

Propuesta de Acción	Estrategia/indicador	Cronograma	Responsables de Acción
Acompañar regularización de los llamados a concurso de los distintos agrupamientos del claustro no docentes, para completar los cargos asignados al LAE	Análisis de la distribución de funciones de acuerdo a las necesidades institucionales Promover los llamados a concursos	Ciclo lectivo	Dirección Director de Apoyo Académico Sindicato No Docente
Realizar reuniones mensuales con el personal no docente	Fomentar reuniones generales o por agrupamientos, de acuerdo a las necesidades		Dirección Director de Apoyo Académico Personal de Apoyo Académico Sindicato No Docente
Gestionar la compra de insumos y material para el trabajo eficiente, velando por el cumplimiento e instrumentar la aplicación práctica de la política de higiene y seguridad de la UNCuyo, para lograr el bienestar y desarrollo de cada uno y de quienes forman parte de su comunidad de	Adquisición de ropa de trabajo, insumos y herramientas para el taller. Adquisición de equipos tecnológicos, librería Adquisición de productos de limpieza		Dirección Director de Apoyo Académico Personal de Apoyo Académico

trabajo			
---------	--	--	--

Objetivo 2
Articular y acompañar a preceptoría en la función central que desempeñan en la institución entre los diferentes actores que constituyen a la comunidad educativa

Propuesta de Acción	Estrategia/indicador	Cronograma	Responsables de Acción
Coordinar y ayudar a los preceptores en diferentes actividades.	Elaboración de horarios docentes en forma conjunta con los preceptores. Colaboración con el control de la asistencia docente. Coordinación de las salidas educativas según procedimientos ISO.		Equipo directivo Preceptores Coordinadores de Formación Jefes/ Referentes Servicio de Orientación Asesoría pedagógica Docentes Estudiantes

Fomentar la comunicación permanente	Entre preceptoría, jefes y referentes, en situaciones conflictivas que involucren a los docentes. Entre preceptoría, Servicio de Orientación, Asesoría pedagógica, jefes y referentes, en situaciones conflictivas que involucren estudiantes y/o docentes.	Equipo directivo Preceptores Coordinadores de Formación Jefes/ Referentes Servicio de Orientación Asesoría pedagógica Docentes Estudiantes
-------------------------------------	---	--

8- CONCLUSIÓN:

La gestión educativa abarca un aspecto político, es decir, ofrecer a la comunidad un servicio educativo de calidad; administrativo, hacer el mejor uso de los recursos para garantizar un buen servicio, y profesional, es decir, nuestra actividad y su impacto en la calidad educativa. Los modelos de gestión resultan de la articulación de una propuesta del directivo con el ajuste más o menos logrado del resto de los miembros. El LAE presenta una cultura institucional representada por todas las actividades que se realizan, es decir, cuestiones teóricas, principios pedagógicos en estado práctico, modelos organizacionales, metodologías, perspectivas, sueños, proyectos y esquemas estructurales de las actividades, lo que favorece a la propuesta de gestión de este proyecto, dado el orden establecido por el Manual de Funciones.

A partir de lo expresado en los párrafos anteriores, se concluye que el proyecto presentado:

- Ha tratado de integrarse a la propuesta de la directora.

- demostrar sólidos conocimientos sobre la institución a la cual se pretende gestionar desde una vicedirección.
- realizar una propuesta de gestión partiendo del análisis institucional por medio de un FODA.
- diseñar la propuesta a partir de las opiniones de las diferentes áreas y participantes de la comunidad educativa.

9- BIBLIOGRAFÍA

Alvarado, L.; García, M. (2008). Características más relevantes del paradigma socio-crítico: su aplicación en investigaciones de educación ambiental y de enseñanza de las ciencias realizadas en el Doctorado de Educación del Instituto Pedagógico de Caracas Sapiens. Revista Universitaria de Investigación, vol. 9, núm. 2, diciembre, 2008, pp. 187-202. Universidad Pedagógica Experimental Libertador Caracas, Venezuela.

Estatuto del Centro de estudiantes del Liceo Agrícola y Enológico

Estatuto Universitario. Universidad Nacional de Cuyo

Frigerio, G.; Poggi, M.; Tiramonti, G. (1992): Las instituciones educativas. Cara y ceca. Troquel. Buenos Aires.

Ley de Educación Nacional N° 26206

Ley de Educación Técnico Profesional N°26058

Técnico en Tecnología de los Alimentos. Liceo Agrícola y Enológico. Propuesta Curricular 2015

Memoria Área Prácticas Pre Profesionalizantes. 2022

Mintzberg, Henry. La estructuración de las Organizaciones, Barcelona, Ariel, 1999, página 41.

Plan Estratégico 2030. Universidad Nacional de Cuyo

Ponce Talancón, Humberto (2007). La matriz foda: alternativa de diagnóstico y determinación de estrategias de intervención en diversas organizaciones Enseñanza e Investigación en Psicología, vol. 12, núm. 1, enero-junio, 2007, pp. 113-130 Consejo Nacional para la Enseñanza en Investigación en Psicología A.C. Xalapa, México.

R_CS_0743_2022- Condiciones Generales para el Ingreso a Primer año ciclo lectivo 2023.

Romero Day, M; Rodriguez, C.; Berná, S. Barbuzza, C. Manual de Funciones 2023. Edición original 2015

Sendón, M.A.(2007). Diferentes dimensiones de la autonomía de la gestión escolar: un estudio de casos en escuelas pobres de la Ciudad de Buenos Aires. En Revista Iberoamericana de Educación, No. 44/2 pp. 1- 12).

Técnico en Tecnología de los Alimentos. Liceo Agrícola y Enológico. Universidad Nacional de Cuyo. Propuesta Curricular 2015

Thompson, A.y Strikland, K.F.C. (1998). Dirección y administración estratégicas. Conceptos, casos y lecturas. México: MacGraw-Hill Interamericana.

UPN (2003). Dimensiones de la Gestión Educativa. Equipo de diseño del diplomado Gestión educativa para directivos de educación básica. Documento de trabajo policopiado. México: UPN

Páginas web:

Facultad de Ciencias Agrarias: <https://fca.uncuyo.edu.ar/>

Liceo Agrícola y Enológico D.F.S.: <https://lae.uncuyo.edu.ar> Rodríguez, C. y Romero Day, M. (2017) Artículo Diario los Andes- Sección historia- “Liceo Agrícola- heredero de la Quinta Agronómica”. Mendoza. Lunes 17 de abril de 2017. Pág. 14 y 15