Materia: Practicas Profesionalizantes Internas (PPI)

Hola Chicos, si bien las PPI son un medio para que ustedes apliquen los conocimientos adquiridos durante su transcurso por la escuela técnica, la situación por la que atraviesa el país y el mundo a causa del COVID-19 nos saca de nuestra zona de confort y nos obliga a buscar otras estrategias de enseñanza-aprendizaje. Por esto les hago llegar algunas actividades por cada área productiva para que las hagan por grupo de trabajo y las entreguen el lunes 20 de Abril en la escuela, si retomamos, o por mail ([romiur@hotmail.com](mailto:romiur@hotmail.com) ) en caso que la cuarentena se extienda.

**PPI DE VIVERO**

* Averiguar qué plantines florales podemos producir en otoño-invierno
* ¿Cuáles son las especies frutales del monte frutal? Investigar sus principales características (Nombre vulgar, nombre científico, características generales, época de cosecha de sus frutos)
* Calcular: La bandeja de plantines tiene 280 plantas, su costo es de $2850. Las macetas plásticas para repicarlo cuestan $ 5 C/U, el sustrato sale $ 5000 (la bolsa alcanza para 560 masetas). Sacar el costo total de repicar una bandeja de plantines y a cuánto los vendería

**PPI DE INDUSTRIA**

* ¿Cuáles son las medidas de Seguridad e Higiene que deben cumplirse en todo establecimiento que se dedique a la preparación de alimentos?
* Diseñar alguna cartelería para colocar a la vuelta en relación a las normas de Higiene y a los cuidados que vamos a tener que cumplir en relación al COVID-19
* Calcular: En la Elaboración de Dulce de leche se necesitaban 100 lts, ¿Cuántos dulces se obtienen normalmente?, ¿Cuál el costo elaboración del Dulce de leche? Si el precio de los insumos son los siguientes:
  + litro de leche …………………………….. $17
  + Azúcar……………………………………….. $ 55 (se usan 18 kgs),
  + Glucosa …………………………………….. $300 (se usa un balde de 7 kg)
  + Francos con tapa………………………… $25 C/U
  + Etiqueta ……………………………………….$7.5 C/U

¿A cuánto se podría vender el producto?

**PPI DE HUERTA**

ROTACIÓN PLANIFICADA PARA EL SEMESTRE:

Familia:

Fecha de siembra:

Forma de siembra:

Densidad de Siembra:

Fecha de Transplante:

Fecha de cosecha:

Superficie Ocupada:

Familia:

Fecha de siembra:

Forma de siembra:

Densidad de Siembra:

Fecha de Transplante:

Fecha de cosecha:

Superficie Ocupada

Familia:

Fecha de siembra:

Forma de siembra:

Densidad de Siembra:

Fecha de Transplante:

Fecha de cosecha:

Superficie Ocupada

Familia:

Fecha de siembra:

Forma de siembra:

Densidad de Siembra:

Fecha de Transplante:

Fecha de cosecha:

Superficie Ocupada

-¿Qué significa Rotación de Cultivos?:

-¿Qué criterios deben tenerse en cuenta al momento de planificarla?

-Principales características de las especies seleccionadas

- Calcular: La bandeja de plantines de lechuga tiene 280 plantas, su costo es de $850. En el transplante se pierde por lo general un 5 % de los plantines. Si cada planta al cosecharla pesa 250 gr, ¿cuántos kg de Lechuga se obtendrán?, y si el precio por Kg es de $75 ¿Cuál será el ingreso económico?.

**PPI DE CRIANZA DE TERNEROS**

1. Nombrar los alimentos sólidos y líquidos que pueden suministrarse a un ternero.

2. Teniendo en cuenta los siguientes precios, calcular cuál es el costo de la alimentación del ternero en la etapa de estaca.

PRECIOS ($): LT. LECHE/SUSTITUTO: $17 KG. BALANCEADO: $13.45

El consumo de balanceado y Heno deben averiguarlo ustedes según lo aprendido en 4º año

ETAPA DE ESTACA:

* LECHE: ………………L/día
* PRECIO DE LECHE: …………..$/L
* Duración de la etapa:....................días.
* SUBTOTAL 1:…………..$
* BALANCEADO:............kg/día
* PRECIO DEL BALANCEADO:……….$/kg
* Duración de la etapa:....................días
* SUBTOTAL 2:........................$

TOTAL: ...................$

3. Averiguar ¿cuáles son los cuidados del Recién Nacido y que enfermedades son típicas de ésta etapa?

**PPI DE TAMBO**

**-**Calcular el costo de alimentación

Vacas en ordeño: 115

PASTOREO:

Superficie destinada al pastoreo diario (ha): 0.7 has

m2/día/vaca ordeño:.......................................................................................

Kg M.V\*/m² de pastura o verdeo 250 gr

Consumo de Kg M.V./vaca ordeño/día: .....................................................................

\*Kg M.V: Kilos de Materia Verde, es el peso tal cuál del alimento

SILAJE: 20 Kg M.V por V.O

BALANCEADO: 5 Kg M.V po V.O

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Alimento** | **Kg Ms/día/vaca\*** | **$/kg MS** | **$ total/día** | **Total por mes** |
| **Pastura** |  | **0.5** |  |  |
| Silaje |  | 1.25 |  |  |
| Balanceado |  | 12 |  |  |
| **Total** |  |  |  |  |

\*Kilos de MS (Materia seca): Pastura 20%, Silaje 35%, Balanceado 90%

-Investigar: ¿Cuál es época de siembra de La alfalfa? ¿Cómo debe ser manejado el pastoreo de según la época del año?

¿Qué verdeos podemos implantar en ésta época del año? ¿Cuál es la densidad de siembra? Y ¿Cuál es el costo de la semilla?

**PPI RECRIA**

**CÁLCULO DE COSTOS DE RECRÍA**

ETAPA RECRÍA I:

* BALANCEADO: ………… kg/día
* Duración:....................días
* Precio balanceado: 14.85 $/kg
* SUBTOTAL: ......................$
* HENO :.............. kg/día
* Duración:....................días
* Precio heno: 1.45$/kg
* SUBTOTAL:......................$

**TOTAL:................$**

El consumo de balanceado y Heno deben averiguarlo ustedes según lo aprendido en 4º año

- Investigar: ¿Cuáles son las vacunaciones que deben realizarse a esta categoría animal? ¿Por qué?

¿Cuál es el peso y edad que debería tener una vaquillona para liberarse a servicio?

**PPI DE AVES**

**CÁLCULO DE COSTO DE PRODUCCIÓN DE POLLOS PARRILLEROS**

POLLOS TOTALES: 250

DURACIÓN DE LA CRIANZA: 60 DÍAS

PRECIO POR POLLITO BB: $36

**SUBTOTAL POR LA COMPRA DE POLLITOS:………………………………………**

CALEFACCIÓN: 5 GARRAFAS POR SEMANA DE 10kg (se calefacciona el 1º mes)

PRECIO DE LA GARRAFA DE 10 KG: $450

**SUBTOTAL POR CALEFACCIÓN:** …………………………………………………………

CONSUMO DE ALIMENTO DIARIO:………………….( Averiguar el dato según lo aprendido en 5º año)

**CONSUMO TOTAL DE ALIMENTO:** ……………………………………………..

PRECIO DEL BALANCEADO: 10.5 $/kG

**SUBTOTALPOR CONSUMO DE ALIMENTO:……………………………………….**

**TOTAL DE GASTOS:…………………………………………**

PESO PROMEDIO A LA FAENA POR POLLO: 2.5 KG

EL % DE MORTANDAD ES POR LO GENERAL DE 10%

**PESO TOTAL FAENADO:………………………………………….**

**COSTO POR KILO DE POLLO :…………………………………**

-Investigar: ¿Cuáles son los primeros cuidados que deben realizarse a los pollitos BB cuando llegan al establecimiento? ¿Por qué es necesario la calefacción y por cuanto tiempo?

¿Cuál es el manejo que me permitirá reducir el porcentaje de mortandad?