

ANEXO

Título: ALBAÑILERÍA

Sector: Construcción – Albañilería.

Destinatarios: Desarrollo individual o cooperativista.

Metodología: Combinación de teoría y práctica.

Duración: 3 meses (50 horas, 4 horas por semana, 25 clases).

Objetivos y Enfoque

El curso tiene como objetivo proporcionar conocimientos teóricos y prácticos en albañilería, incluyendo lenguaje técnico, matemáticas aplicadas, interpretación de planos y diseño arquitectónico. Se busca desarrollar habilidades para la correcta ejecución de tareas y la gestión de procesos dentro de la construcción, enmarcado en un contexto de formación laboral y cooperativa.

Módulos Comunes

- 1. Relaciones Laborales y Orientación Profesional (8 horas):**
 - o Derecho del Trabajo y Relaciones Laborales.
 - o Orientación Profesional y Formativa.
 - o Enfoque en la formación integral del trabajador, incluyendo derechos y cooperativismo.
 - o Análisis de casos y situaciones problemáticas del sector.

- 2. Tecnología de las Construcciones (16 horas):**
 - o Integración de teoría y práctica en construcción.
 - o Conocimiento de herramientas, materiales, planos y diseños.
 - o Desarrollo de habilidades técnicas y esquemáticas en albañilería.

Módulos Específicos

- 1. Albañilería de Estructuras y Cerramientos (12 horas):**
 - o Técnicas para transformaciones y progresiones de moldes base.
 - o Matemática, mecánica aplicada y diseño en albañilería.
 - o Desarrollo de profesionalismo en el oficio.

- 2. Albañilería de Terminaciones (8 horas):**
 - o Uso de software específico de construcción.
 - o Evolución tecnológica en el oficio de albañilería.
 - o Implementación básica de computación y tecnología innovadora.

- 3. Gestión del Proceso de Trabajo (6 horas):**
 - o Planificación y gestión del trabajo en construcción.
 - o Gestión de recursos materiales, costos y elaboración de presupuestos.
 - o Resolución de problemas técnicos característicos de la construcción.

Modalidades, Criterios e Instrumentos de Evaluación

- ✓ **Evaluaciones Teóricas:** Dos exámenes teóricos que cubrirán los contenidos de los módulos.
- ✓ **Evaluaciones Prácticas:** Prácticas de elaboración evaluadas por el instructor.
- ✓ **Proyecto Final:** Creación de una receta original de helado, su elaboración y presentación.

Requisitos para la Aprobación

- ✓ **Asistencia:** Mínimo 80% de asistencia.
- ✓ **Calificaciones Mínimas:** 70% en cada evaluación teórica y práctica, y en el proyecto final.
- ✓ **Participación Activa:** Participación activa en clases y prácticas, demostrando interés y compromiso.