2019 INTENDENCIA DEPARTAMENTAL DE MALDONADO DIRECCIÓN GRAL DE DESARROLLO E INTEGRACIÓN SOCIAL CURSOS DE POLÍTICAS EDUCATIVAS 2019

Barrio Hipódromo

ALAMBRADOR / Prof. Gregorio Santos
Alambrado lineal
Herramientas y materiales
Pozos
Riendas
Postes y piques
Enhebrado y estirado de hilos
Porteras
Zarzos y corrales

San Carlos P.de Azúcar Aiguá

APICULTURA 1° y 2° año/ Prof. Ismael Lugo y S.Faguaga
Introducción a la apicultura
Individuos de colmena, actividades y comportamientos
Anatomía de la abeja
Razas de Abeja
Reproducción
Productos de la colmena
Instalación y ampliación de apiarios
Manejo de colmenas
Plagas y enemigos de la abeja
Prácticas, uso de herramientas

Piriápolis P.de Az

ARTESANÍAS EN CUERO 1ro / Prof. Sheila Cirullo
Cueros, herram. costuras, trenzados, curtidos
Llaveros
Cinturones
Carteras
Materas
Posa vasos

Maldonado San Carlos

ARTESANÍAS EN CUERO 2do / Prof. Sheila Cirullo
Porta retratos
Carteras y bolsos
Fundas para Tablet, cuchillos
Almohadones, billeteras

Maldonado S.Carlos P.del Este B°BsAs

ARTE DECORATIVO 1ro / Prof. Gabriela Bianchi
Personalidad y criterio de lo creado
Uso del color
Matices y sombras
Paletas
Pinceles
Trabajos al óleo
Prácticas
Maderas
Técnicas decorativas

ARTE DECORATIVO 2do / Prof. Gabriela Bianchi
Repujado
Transferencias sobre metal
Recorte y pegado
Envejecimiento
Forrados

Maldonado San Carlos

COCINA INTERNACIONAL 2do / Prof.Ángel Brufau
Gastronomía como profesión
Gastronomía comercial
Sanidad personal y ambiental
Conservación de Alimentos
Nomenclatura culinaria
Productos
Cocciones y cortes
Deshuesados
Pastas

Maldonado San Carlos

COCINA INTERNACIONAL 3ro / Prof.Ángel Brufau
Técnica de las recetas
Ciencia de los flavores
Técnicas de preparación
Comidas de olla
Pastas
Sopas y ensaladas
Huevos y frituras
Vegetales y entremeses

Maldonado San Carlos

COCINA INTERNACIONAL 4to / Prof.Ángel Brufau
Gerenciamiento profesional
Configuración del menú
Cocinas comerciales
Reconversión de recetas
Planeamiento de la cocina
Montaje cocina profesional
Clasificación de platos
Estandarización de recursos
Manejo de costos y finanzas de la cocina

Maldonado.S.Carlos Lag.Sauce

COMUNICACIONES / Prof. Osvaldo Bonilla
(curso introductorio a la comunicación social)
Talleres prácticos en Radio, TV y Redes
Talleres de Locución
La noticia y sus fuentes
Noticias e información
Medios de comunicación
Las redes sociales como fuente de noticias
Encuentro regional con comunicadores
Visitas didácticas

Maldonado P.de Azúcar B° BsAs

CORTE Y CONFECCIÓN 1ro / Prof. Aida Mardaraz y Prof. Ma. José Martínez
Medidas
Selección de modelos
Equipo de costura
Puntos de costura
Moldes, planos de corte o tizado
Cortes,Terminaciones y panchado
Moldes de camisas, faldas, cuellos y pantalones

Maldonado S.Carlos Piriápolis

CORTE Y CONFECCIÓN 2do / Prof. Aida Mardarás y Prof. Ma.José Martínez
Faldas y blusas
Molde de corpiños
Manga sastre, pantalones
Botamanga, bolsillos
Costuras curvas

Maldonado

CREACIÓN, GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS INFANTILES Prof. Fernanda Núñez
Ejes de animación: juegos recreativos, teatro ,títeres, cumpleaños temáticos.
Decoración: salón, mesa dulce piñata
Gestión empresarial: diseño gráfico, redes sociales, creación de presupuestos etc.
Conocimientos básicos de alimentación: nutrición infantil
Seguridad y prevención de accidentes
Gestión empresarial: diseño gráfico redes sociales.
Talleres Interactivos: psicología infantil ,redes, repostería.

Mald. S.Carlos Piriápolis

ELECTRICIDAD / Prof. Ruben Mussio y Jorge Cardozo
Teoría y fundamentos:
Inst.eléctricas
Taller práctico: Circuito en serie y paralelo
Taller de protecciones: Interruptores termomagnéticos, simbología y lect de planos
Proyecto de 1 edificio
Reglamento de UTE
Planos de obra

Brrio Hipódromo

ESTETICISMO / Prof. Elena Tedesco
Cabello,cuidado,belleza e higiene
Brushing
Colorimetría
Manicuría
Cutis
Cejas
Estética de pies
Depilación
Maquillaje

Mald. S.Carlos El Tesoro L.del Sauce

ELABORACIÓN PASTAS Y SALSAS / Prof. Enrique Portas
Alimentos, higiene, manipulación y almacenamiento
Pastas y rellenos
Carnes y rellenos
Cocina internacional
Pescados y mariscos
Guarniciones

Maldonado P.de Az.La Capuera

FIBRAS VEGETALES / Porf. Graciela Miller
Teórico
Herramientas y equipos
Vegetales nativos y exóticos
Técnicas textiles, cestería y tinturas
Talleres experimentales
Cuerdas, hilados y hebras
Cintas, cortezas
Maderas silvestres

Maldonado

GASTRONOMÍA INTERNACIONAL / Prof. Ana Biojo
Cortes vegetales
Salsas
Masas y panes
Repostería clásica
Carnes
Sopas y guisos
Mariscos
Cerdo y cordero
Tablas de quesos

Mald. S.Carl. Garzón

GASTRONOMÍA / Prof. Gladys Acosta
Hortalizas cortes
Rellenos
Fondo base
Salsas frías
Demi glace
Carnes cortes, deshuesado, marinados
Pastas
Masas hojaldre, brissé, panes, biscochos

Maldonado P.del E. S.Carl. El Tesoro

GOBERNANTA Prof. Aurora Nuñez
El puesto de Gobernanta
Responsabilidad y manejo del personal a cargo
Supervisión de Lencería y lavandería
Control de llaves y habitaciones
Gestión y organización de recursos y materiales
Limpieza de habitaciones
Camas, baños, pisos y ventanas
Uso de equipamiento y productos químicos
Relación con los propietarios o huéspedes

Mald. S.Carl. P.dAz L Juanita Piriápolis

GUASQUERÍA / Prof.Jonathan Velázquez
Trabajos en cuero fresco o crudo
Curtidos
Cintos
Riendas
Materas

Mald. S.Carl.El Tes. B°BsAs

HIERBAS MEDICINALES 1° y 2° / Prof. Eduardo Machado
Uso de plantas medicinales
Preparación de productos naturales
Cosméticos, champú, jabones, acondicionador
Bronceadores
Velas, sales de baño, aceites
Remedios caseros
Perfumes
Propóleo

2019 INTENDENCIA DEPARTAMENTAL DE MALDONADO DIRECCIÓN GRAL DE DESARROLLO E INTEGRACIÓN SOCIAL CURSOS DE POLÍTICAS EDUCATIVAS 2019

Mald. S.Carlos P.del Este

INGLÉS / 1° y 2°
Profs.Viviana de Brum / Alicia Pérez / Magela Olivera
Saludo, presentación, países, números
Restaurantes
Verbo haber
Vocabulario
Horas, días, meses y años
Abecedario
Desayuno / Vocabulario afín a gastronomía

Maldonado

JARDINERÍA Y HUERTA ORGÁNICA 1° y 2° nivel / Prof. Carlos Bovio
Métodos de reproducción vegetal
Florales
Huerta orgánica
Árboles, arbustos, coníferas
Plantas costeras y rosas

Maldonado

MANICURÍA Y ESTÉTICA DE PIES / Prof. Elena Tedesco
Materiales
Manejo de productos
Tratamientos
Reparación de uñas rotas

Maldonado

MARKETING DIGITAL / Prof. Fernando Inzaurralde
Ecosistema y primeros pasos en el Marketing Digital
Marketing en redes sociales y Marketing viral
Optimización de buscadores y desarrollo de campañas on line
Analytics, toma de decisiones y Plan de Marketing Digital
Creación y puesta en marcha de estrategia digital

Maldonado

MASAJES / Prof. Elena Tedesco
Técnicas
Masajes relajantes
Terapéuticos
Deportivos

Piriápolis Mald.S.Carl.P.Azú. B° BsAs

MOZO, SALA Y BAR 1ro (Comis) 2do(Mozo) / Prof. Eduardo Laurnaga y Jorge Britos
Principios del buen servicio
Conocimientos en gastronomía
Organización de un restaurante
Personal y clientes
Hábitos y comportamiento
Desayunos, vinos
Cartas y menú
Mesas,vajilla y lencería

El Tesoro Mald. P.d Este S.Carlos

MUCAMA / Prof. Aurora Núñez
Dormitorio,camas, limpieza, pisos, barrido,aspirado
Living comedor
Cocina
Baños
Terrazas
Cortinas, ventanales y vidrios, persianas
Mantenimiento de muebles, lustrado de bronces
Encerados

Manantiales G Aznárez Mald.S.Carl.Pirip.P. Az.L.Sauce

PANADERÍA Y CONFITERÍA / Prof. Jorge Guadalupe / Prof. Enrique Portas
Pan, orígenes, higiene, harinas
Pan integral, francés, biscochos
Galletas
Croissant y medias lunas
Grisines
Mantequillas
Biscochuelo, budines y pan dulce
Pizzas

Maldonado S.Carl. Piriápolis P.d.E.ste

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS 1ro / Prof.Sandra Núñez
Historia de los eventos
Conceptos básicos
Tipos de eventos
Conceptos de las Relaciones Públicas
Protocolo
Ceremonial
Mesas, cubiertos y vajillas
Decoración
Diferentes etapas de planificación

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS 2do / Prof.Sandra Núñez
Aplicación de redes sociales en marketing
Empresas de catering
Dirección de recursos humanos

Maldonado

PELUQUERÍA / Prof. Gabriela Bareiro
Introducción al curso
Asepsia, normas y hábitos de higiene
Gabinete de trabajo
Órgano cutáneo, piel, cuero cabelludo y cabello
Productos capilares
Lavados y masajes capilares
Peinados
Cortes
Brushing y laciados
Cosmética

Mald.Piriáp.Pde Az S Carl P del E

PORTUGUÉS 1° y 2° / Prof. Marcelo Potiguara Mendilarzo
Horas, días, meses y años
Estaciones, números y colores
Diálogos
Gastronomía brasileña
Cuerpo humano
Localizaciones, referencias

Las Flores Mald.S.Carlos Piriáp. B° BsAs

RECICLADO UTILITARIO / Prof. Mercedes Sienra
Metodología, materiales y herramientas
Papel y cartón
Plásticos, botellas, neumáticos, vidrio y metal
Mimbre de papel
Decapado, vintage
Madera, recuperación y encolado
Teñido, pirograbado
Nuevas herramientas y materiales
Reciclaje de telas y ropa en desuso
Talleres creativos

Maldonado Lag.Sauce

REFRIGERACIÓN Y AIRE ACOND 1ro / Prof. Teófilo Morales / Prof.Marcelo Martirena
Refrigeración
Refrigerantes
Compresores
Termostatos
Sellos
Manómetros y presión
Motores
Sistemas de frío

Maldonado

REFRIGERACIÓN Y AIRE ACOND 2do / Prof. Teófilo Morales
Aire acondicionado
Efecto de la temperatura
Tipos de enfriamiento de los comprensores
Válvulas y regulación
Tubos capilares
Magnetismo
Código de colores

Maldonado La Juanita Km.110

REPOSTERÍA 1ro / Prof. Esther Ozano
Masas básicas, hojaldre, empanadas, jesuitas, palmitas
Masas fermentación
Medias lunas, croissant, roscas

REPOSTERÍA 2do / Prof. Esther Ozano
Biscochuelo
Pionono
Masa bombas
Alfajores
Masa frola

Maldonado San Carlos

REPOSTERÍA Y DECORACIÓN 1ro / Prof. Susana Lazo
Biscochuelos
Glacé
Almíbares
Flores Rococó
Merengues italianos
Masas hojaldre
Masitas
Pastillaje

Maldonado S.Carlos

REPOSTERÍA Y DECORACIÓN 2do / Prof. Susana Lazo
Guardas y terminaciones de tortas
Filigramas comúnes y c tull
Gacé fluido
Jalea de pincel
Crema de manteca
Fondant de chocolate blanco
Tortas infantiles

Mald. S.Carl. La Juanita

TAPICERÍA 1ro / Prof. Yeny Umpiérrez
Almohadones
Cortinas
Decoración de ambientes
Puff

TAPICERÍA 2do / Prof. Yeny Umpiérrez
Retapizado de sillas, sillones, butacas, Berger
Capitoneados simples, con pliegues y cuadrados
Respaldo de somier

Mald. S.Carlos Aiguá P.de Azúcar Brio BsAs

TÉCNICAS EN TEJIDOS / Prof.Lil Escobar / Prof.Analía González
Prendas cerradas, abiertas y crochet
Prendas irregulares
Hilado experimental
Técnicas tejido con bastidores
Terminaciones

Maldonado L.Flores

TEJIDOS Y LANAS RÚSTICAS / Prof. Ethel Lemos
Hilado y sobre hilado
Lavado y teñido
Bufanda en telar
Tapices telar y bastidor
Ruana en telar
Jergón
Mantas y ponchos