

Tel. 24091515

091491515

www.escuelamapa.edu.uy

Colonia 2268 esq. Acevedo Díaz

Montevideo



escuela
ma-pa

¿Que vas a hacer este año?

Tenés más de 100 oficios y carreras cortas



más de
50
años

Capacitate y trabajá

Desde 1971 capacitando gente

Siempre en movimiento, la escuela en sus 50 años



ENTREGA DE DIPLOMAS EGRESADOS



LA SANTA RITA DE LA ESCUELA FLORECIDA



ENTREGA DE DIPLOMAS EGRESADOS



VISITA DOCENTES AUTO SOLAR EN UNIVERSIDAD DE CHILE



HOMERO MIERES CON ECOLOGISTAS EN OAXACA - MEXICO



ENTREGA DIPLOMAS EGRESADOS



MABEL PORTILLO - ECOAPLICADA 95 RIO DE JANEIRO - BRASIL



ENTREGA DIPLOMAS STEEL FRAMING



PUENTE ROJO EN BIO PARQUE ESCUELA



ENTREGA DIPLOMAS EGRESADOS



DESFILE DE CARNAVAL



EL CENTAURO DE ESPACIO AGORA



**Un diploma de Ma-pa
sirve aquí y allá**

En sus más de 50 años de existencia, la escuela ha formado a miles de egresados con el objetivo de que encuentren una salida laboral, creen pequeñas o medianas empresas, o simplemente aumentar sus conocimientos.

Disponemos de más de 100 oficios y carreras cortas dictados tanto en cursos grupales con duración de 2 a 12 meses como en planes personalizados de corta duración, diseñados para ajustarse a tus objetivos de formación y crecimiento profesional.

No se cobra matrícula, ni exámenes, ni diploma.
No se firma conforme ni tenemos límite de edad.

Todos los cursos incluyen diploma final,
sujeto a aprobación del mismo.

Bonificación para quienes viajan desde el interior,
además de convenios con organismos estatales,
empresas privadas, sindicatos y ONGs.

Ofrecemos capacitación a medida para empresas,
adaptándonos a sus necesidades específicas con
programas in-company o en nuestra escuela
mediante planes flexibles y adaptables.

Puede inscribirse personalmente o
gestionar su reserva de cupo por whatsapp
091491515

En Montevideo estamos a 2 cuadras de la Terminal
Tres Cruces.



091 491515



escuelamapa



escuelamapauruguay



escuelamapauruguay

más de
50
años

**Capacitación en Oficios y
Carreras Cortas desde 1971**



Escuela del Motor



Escuela de Estética



Escuela de Vestimenta



Escuela de Periodismo



Espacio Agora

4 - ESCUELA DE EDUCACION PRE-ESCOLAR

La Escuela Ma-Pa inició estos cursos en 1971 y cuenta con miles de egresados que se han desarrollado en esa área. Una buena educación Pre-escolar es imprescindible para el futuro de nuestra sociedad. La creación de un ambiente de aprendizaje distendido y cálido permite que el niño se sienta feliz y motivado a recibir orientaciones del adulto.

TÉCNICO EN JARDÍN MATERNAL Y AUXILIAR EN EDUCACIÓN PRE-ESCOLAR

La maestra junto a la auxiliar en educación pre-escolar son las responsables de la educación de los niños dentro del centro educativo.

La auxiliar de la maestra pre-escolar puede desarrollar tareas de planificación de actividades, organización, cuidado, control y supervisión de los niños en su educación, nutrición, higiene y recreación.

Se deben realizar prácticas en jardines o colegios donde la alumna pueda coordinar de acuerdo a su conveniencia.

La práctica esta destinada a poner a la futura auxiliar en contacto con la realidad educativa

Materias

Psicología
Pedagogía
Psicomotricidad
Expresión Plástica y Reciclado
Expresión por el Lenguaje
Expresión corporal y musical
Metodología y planificación

Inclusión y capacidades diferentes
Idioma Español
Taller de Nutrición
Taller Primeros Auxilios
Taller de Recreación



Horarios:

Grupo 1: Sábados 8:30 a 13hs

Grupo 2: Jueves 8:30 a 13hs

Duración: 12 meses

Título no oficial:

ver más información en pagina 42

PSICOEXPRESIÓN Y PSICOPEDAGOGÍA EN LA ACTUALIDAD

Orientado a egresados de Educación Preescolar y a interesados en la creación de talleres de Expresión Creativa

Temas:

Cultura artística
Educación inclusiva: personas con necesidades educativas especiales (NEE)
Transversalidad en la educación
Creatividad y sensibilización
Taller de psicoexpresión, educación y arte-terapia
Competencias de la inteligencia emocional
Técnicas expresivas corporales y lúdico creativas
Redes sociales en la actualidad



Duración: 6 meses

Horarios: Sábados 13 a 17hs

DESARROLLO EMOCIONAL Y CREATIVO EN LA EDUCACIÓN



Temas:

Educación emocional.
Rol docente y de la Institución. Creatividad
Recomendaciones metodológicas.
Sensibilización. Taller psicoexpresivo

Duración: 4 meses

Horarios: Sábados 13 a 17hs

TALLER MUNDO CREATIVO

Creando para ambientar el aula, fiestas y eventos.

Modulo 1: Creaciones en papel, cartulina

Modulo 2: todo en goma eva

Modulo 3: Bricolage

Modulo 4: Reciclado

Modulo 5: Masas, porcelana fria, plastilina

Modulo 6: Títeres

TÉCNICO EN GESTIÓN EMPRESARIAL

El curso forma profesionales capacitados para desempeñarse con eficiencia en la recepción, gerencia o dirección de una empresa, interactuando de manera efectiva en todos sus sectores.

Los egresados estarán preparados para organizar, tomar decisiones, asesorar, resolver problemas y ejecutar tareas con eficacia.

Esta propuesta brindará a los estudiantes las herramientas prácticas y teóricas necesarias para gestionar con éxito los diferentes aspectos empresariales y comerciales.

Temáticas:

Administración
Contabilidad
Tributaria laboral
Gestión Empresarial
Marketing personal

Conocimientos prácticos en hojas de cálculo (formato de planillas, tablas y cálculos)
Talleres opcionales:
Generalidades de Comercio exterior
Taller: Derecho Registral y Societario



Duración: 6 meses

Horarios:

Grupo 1 Sábados de 8:30 a 13hs
Grupo 2 Lunes 18 a 22:30hs

GESTOR PÚBLICO TRIBUTARIO

El egresado del curso de Gestor Público estará preparado para gestionar trámites de manera integral y eficiente, dominando todos los aspectos tributarios y administrativos necesarios para operar en el ámbito público y privado.

Esto incluye la inscripción y clausura de empresas (físicas y jurídicas), manejo del RUPE, registro de marcas, gestión de trámites y normativa para PYMES, obtención de certificados Dynapyme, liquidaciones salariales (IRPF mensual y anual), y la administración de impuestos y aspectos contables fundamentales.

Este curso está dirigido a personas interesadas en trabajar de forma independiente como gestores públicos o en estudios contables, brindando una base sólida para desempeñarse en entornos fiscales y administrativos.

Materias:

Gestor Tributario
Atyro
Programa Gestor Sueldos
Contabilidad
Memory Conty



Duración: 6 meses

Horarios:

1) Sábados 13 a 17hs
2) Miércoles 18 a 22hs

AUXILIAR CONTABLE Y TRIBUTARIA

Objetivo:

Este curso tiene como finalidad formar a los estudiantes en las principales disciplinas del área contable y tributaria de manera práctica y eficiente, dotándolos de las herramientas necesarias para desarrollarse en el ámbito empresarial. Los asistentes adquirirán conocimientos fundamentales en contabilidad, tributación, gestión empresarial e informática aplicada.

Temario:

Contabilidad
Documentación comercial (facturas, recibos, títulos de crédito, entre otros)
Procesos contables (registración de asientos, libros contables)
Cálculo de impuestos (IVA, IRPF, formularios tributarios)
Estados financieros (balance general, asiento de cierre)
Procedimientos extracontables (conciliación bancaria, arqueo de caja)
Uso del software contable Memory Conty

Tributaria Laboral

Contratos de trabajo, sueldos y aportes
Seguros (paro, enfermedad, maternidad)
Gestión de licencias, indemnizaciones y salarios
Programas de nóminas y aportes tributarios

Gestión Empresarial

Tipos de empresas, requisitos para inscripción y clausura
Aspectos fiscales y trámites administrativos
Uso de plataformas web como BPS, DGI y MTSS

Informática

Conocimientos prácticos en herramientas de procesamiento de texto y hojas de cálculo (formato de planillas, tablas y cálculos)



Duración: 6 meses

Horarios:

1) Sábados 13 a 17hs
2) Jueves 18 a 22hs
3) Martes 18 a 22hs

6 - ESCUELA MA-PA

GESTIÓN EN COMPRAS PÚBLICAS Y CONTABILIDAD

En un entorno cada vez más dinámico y competitivo, la capacitación continua se convierte en una herramienta esencial para alcanzar el éxito profesional. Este curso está diseñado para capacitar a individuos en la elaboración y presentación de licitaciones para Compras Públicas del Estado, brindando las habilidades necesarias para destacar en este ámbito.

Temario:

Gestión de Compras y Contrataciones del Estado:
Estrategias y procedimientos para la gestión eficiente de adquisiciones.
Administración: Principios administrativos para optimizar procesos.
PC – Planillas Electrónicas:
Herramientas tecnológicas para la gestión de datos y la elaboración de informes.

Horario: Sábados 8:30 a 12:30hs

Duración: 6 meses



AUXILIAR EN CAPITAL HUMANO

El rol del Auxiliar en Capital Humano incluye tareas de apoyo a la gestión del departamento de Recursos Humanos (RRHH).

Las responsabilidades principales son:

Gestionar el sistema de control de asistencia, registro de horarios y legajos.
Colaborar en procesos del área como: Liquidación de sueldos. Licencias.
Egresos. Control de certificaciones, novedades y documentación para pagos, apoyando al sector Contable.
Utilizar estrategias administrativas.
Asistir en el proceso de reclutamiento, selección y contratación de nuevo personal.

Materias:

Recursos Humanos/Capital Humano
Normativa Laboral para Industria y Comercio
Normativa Laboral para Construcción
Principios Administrativos
Fundamentos Contables
Planillas Excel



Horario: Lunes 18 a 22hs

Duración: 6 meses

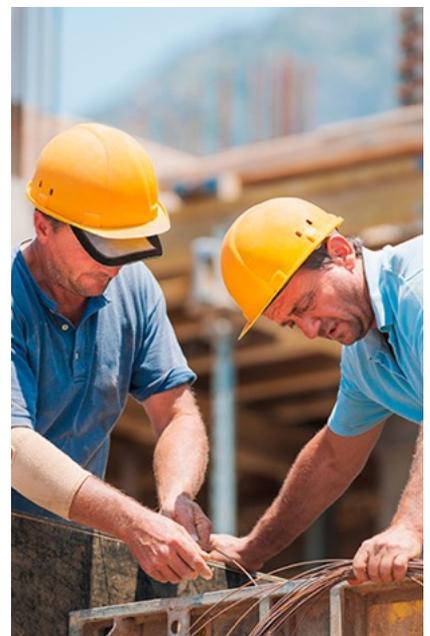
LIQUIDACIÓN DE SUELDOS EN LA INDUSTRIA DE LA CONSTRUCCIÓN

Este curso está dirigido a administrativos, gestores y profesionales que buscan nuevas oportunidades laborales y fortalecer sus habilidades en este dinámico sector de la economía nacional.

Temario:

Obras de construcción, tipos y formas de registros.
Los diferentes trámites en oficinas públicas, y documentos que son necesarios.
Selección y contratación del personal administrativo y obrero, procesos de recursos humanos y de relaciones laborales.
Liquidación de sueldos de jornaleros, mensuales y aportes a BPS, DGI, Focer. Declaraciones.
Fondo Social, Fondo de Capacitación, Fondo de Vivienda, Focer
Negociación colectiva y relaciones con el sindicato Sunca.
Seguridad e higiene, aspectos a tener en cuenta.
Se ven en el curso casos prácticos, preguntas frecuentes, normativa.
Se entrega material completo y actualizado.

Curso Personalizado: 20hs Comienzos permanentes. Horarios a coordinar



GESTIÓN ADUANERA Y COMERCIO INTERNACIONAL

Capacítase como asistente de despachante de aduanas, de transportistas internacionales, incluso concrete emprendimientos personales. Adquiera conocimientos en comercio internacional, explore el rol crucial de la aduana y de las zonas francas en el Uruguay, con ejercicios prácticos en importación, exportación, y franquicias aduaneras.

Temario:

Introducción al Comercio Internacional. Generalidades y Documentos oficiales. Tratados internacionales. Certificados de Origen y la importancia del Tratado Mercosur.

Operativas Aduaneras:

El rol de la aduana y el despachante de aduanas.
Importación, Exportación, Franquicias Aduaneras: Admisión Temporal y Zona Franca: aplicación y ejercicios prácticos.
Nomenclatura arancelaria. Estructura del código arancelario
Incoterms 2020: Aplicación y ejercicios prácticos.
Medios de Pago Internacional: Distintas formas de pago y sus riesgos.

Logística Internacional:

Packaging y cuidado del producto. Normativa relacionada con el tratamiento de madera y tratamiento de mercaderías especiales.
Transporte y sus diferentes modalidades:
Marítimo, Aéreo, Terrestre, Multimodal.

Inglés Técnico: se darán las herramientas lingüísticas básicas que permitirán al alumno poder familiarizarse con el vocabulario relacionado a ésta disciplina.



Duración: 6 meses

Horario:

Lunes y Miércoles de 19 a 21hs

GESTIÓN EN LOGÍSTICA EMPRESARIAL

La formación en Gestión en Logística proporciona una visión integral, abarcando temas como logística inversa, gestión de compras, control de stock e inventarios, logística en grandes superficies, gestión de calidad e infraestructura tecnológica aplicada.

Temario:

Logística – Introducción.
Descripción del sistema logístico.
Logística Inversa. Logística y Marketing.
Pronóstico de la Demanda.
Compras - Gestión del proceso. Gestión de Compras.
Función del abastecimiento.
Gestión del proceso de producción.
Gestión de materiales e inventarios.
Infraestructura - Gestión de Almacenes SCM Supply Chain Management.
Tecnologías aplicadas a la logística.
Conceptos y Definiciones de Empresa.
Logística de Grandes Superficies.
Logística Internacional Distribución Física.
Transporte. Tipos de mercaderías.



Duración: 6 meses

Horarios:

1) Sábados 8:30 a 12:30hs

LOCUCIÓN PROFESIONAL



En un mundo laboral cada vez más competitivo, hablar bien se convierte en una habilidad esencial para destacar.

Este curso está diseñado para enseñar a hablar correctamente y con fluidez, mejorando la capacidad de transmitir ideas de manera clara y eficaz.

A través de una combinación de teoría y práctica, aprenderás técnicas de dicción, proyección de la voz, control de la respiración y manejo del tono.

Cada clase incluye contenidos teóricos y prácticos que te prepararán para comunicarte con éxito en diversas situaciones profesionales y personales.

Duración: 6 meses

Horario: Sábados 8:30 a 12:30hs

Consulte por plan personalizado con comienzos permanentes

Materias:

Taller de Locución

Producción Radial

Guionismo Radiofónico

8 - ESCUELA MA-PA

RECEPCIONISTA HOTELERO

La industria turística requiere profesionales preparados para ofrecer un servicio de calidad, desde la recepción hasta el asesoramiento constante al turista.

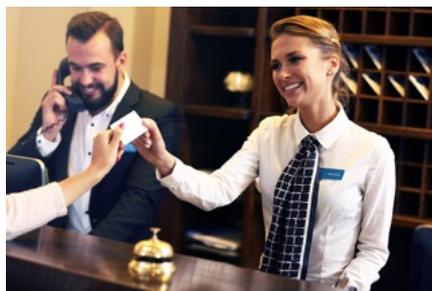
Ya sea en atención presencial, telefónica o digital, el recepcionista debe manejar cada interacción con profesionalismo.

Este curso tiene como objetivo proporcionar la formación adecuada, brindando a los participantes las herramientas necesarias para destacarse en el campo de la recepción hotelera.

Temáticas:

Administración
Recepción - Operativa Hotelera
Introducción al Turismo
Técnicas de Venta y Marketing

Relaciones Públicas
Organización de Eventos



Duración: 6 meses

Horario: Sábados de 13 a 17:30hs

TÉCNICO EN GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA



El curso de **Técnico en Gestión Turística y Hotelera** brinda las herramientas para desempeñarse en todas las dependencias administrativas de hoteles y/o en las relaciones públicas de los mismos, etc.

El curso capacita para el trabajo en agencias de viajes, excursiones organizadas, estancias turísticas, etc.

Incluye salida didáctica final a zona turística (Punta del Este o Colonia - a determinar entre docentes y alumnos)

Materias:

Introducción al Turismo
Historia y Geografía Turística I
Administración Hotelera
Gestión de Agencia de Viajes
Marketing Turístico
Eventos

Circuitos de Montevideo
Operativa Hotelera
Taller de Primeros Auxilios
Taller de Relaciones Públicas
Taller de Legislación Turística

Duración: 9 meses

Horario Sábados 13 a 17hs

MARKETING DIGITAL

El curso está dirigido a toda persona que desee iniciar un emprendimiento o potenciar uno existente mediante el uso de Marketing Digital

La metodología del curso es teórico-práctica, con exposición de casos reales.

El curso tendrá como evaluación la realización de una campaña de Marketing Digital de un producto o servicio por parte de los asistentes al mismo.



Temario:

Introducción al Marketing Digital. Diferencias entre Marketing Offline y Marketing Online.

¿Cómo generar una idea de negocio?. El Brainstorming. Necesidades y motivación de compra.

La Analítica Web, diseño de un plan de Analítica Web. Implementación de Google Analytics.

SEO. Concepto. Cómo aplicar SEO a una página web. Google Adwords El E-mail Marketing.

Diseño de una estrategia de E-mail Marketing.

Ventajas del E-Mail Marketing frente a otras herramientas de Marketing.

Duración: 4 meses

Horario: Sábados 13 a 17hs

TÉCNICO EN REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO DE PC

El curso proporciona conocimientos prácticos y habilidades en hardware, software, periféricos, sistemas operativos y mantenimiento de PC. Prepara a los estudiantes para resolver problemas, configurar equipos, instalar aplicaciones y realizar diagnósticos, brindando una base sólida para el soporte.

Temario:

Estructura de la PC.
Dispositivos de procesamiento de la información.
Recuperación de datos.
Clonación.
Máquinas virtuales.
Dispositivos de almacenamiento.
Periféricos de entrada.
Periféricos de salida.
Fuente de alimentación y UPS.
Sistemas operativos. Instalación de aplicaciones.
Software de diagnóstico y mantenimiento.
Resolución de fallas y mantenimiento.



Duración: 6 meses

Horario:

Grupo 1: Sábados 8:30 a 12:30hs

Grupo 2: Sábados 13 a 17hs

Grupo 3: Martes 18 a 22hs

TÉCNICO EN REDES INFORMÁTICAS



Curso que capacita en el diseño, configuración y mantenimiento de redes informáticas, abarcando tipos, topologías, y medios de transmisión.

Temario:

Tipos de redes. Topologías.
Protocolos de Red. Hubs. Tarjetas de red. Routers.
Cableado de red. Solución a problemas.
Instalación y configuración de servidores (web, samba, proxys)
Switchs. Cableado estructurado. Simulación de Redes

Duración: 4 meses

Horario: Jueves 18 a 22hs

PROYECTISTA INSTALADOR DE EQUIPOS DE ENERGÍA SOLAR

Energía Solar Fotovoltaica

Las células solares
Instalación aislada de la red
El regulador de carga
Indicaciones del regulador
El inversor
Indicaciones del inversor
La batería
Sección de los cables
Elementos de protección
Diseño de proyectos
Sistemas de inyección a la Red

Duración: 4 meses

Grupo 1: Sábados 8:30 a 12:30hs

Grupo 2: Sábados 13 a 17hs



Energía Solar Térmica

Captación Colector
Fluido Térmico.
Disposición de los Colectores
Almacenamiento: Depósitos
Circuito de consumo:
Apoyo energético, intercambiadores, bombas, tuberías, vasos de expansión, válvulas, purgadores, etc.
Sistemas de control, sensores, termostato, etc.
Diseño de sistemas.

Curso teórico - práctico

10 - ESCUELA MULTITECNICA

REPARACIÓN DE TELÉFONOS CELULARES

Aprendí a detectar fallas en celulares de cualquier marca y modelo. Solucioné problemas en hardware y software. Diagnosticé y reparé fallas en placas. Curso ideado para alumnos que comienzan desde cero para que puedan desempeñar tareas en su taller de forma eficiente a nivel profesional.

El curso está compuesto de 2 niveles

- 1) Reparación de Teléfonos celulares (4 meses)
- 2) Técnico en Reparación de Teléfonos celulares (2 meses)

En el temario especifica temas a dictar en cada uno de ellos, no es obligatorio hacer el 2do nivel. Por cada curso recibe diploma correspondiente.



Reparación de Teléfonos Celulares - 1er nivel:

Celulares Digitales, GSM, 3G, 4G y 5G funcionamiento, frecuencias, compañías.

Evolución de las distintas tecnologías, GPRS, EDGE, UMTS, HSDPA

Chequeo técnico, esquema del celular funciones básicas.

Funcionamiento – micros y componentes. Desarme. Desarme teléfonos Gama Baja, Media y Alta.

Soldadura de conectores con estación de aire y cautín (conector de carga, de batería, manos libres, conectores zif y btb etc).

Técnica de resoldado de placas (Aplicación en teléfonos que no encienden, o mojados).

Soldadura de Componentes SMD con estación de aire (resistencias, condensadores, bobinas, etc).

Técnica de soldadura de componentes soldados a la placa. (Lcd, micrófonos, parlantes y flex).

Soldadura de Integrados BGA (Cristales de teclado, imagen, cámara, filtros, circuitos integrados).

Introducción a la electrónica general - funcionamiento e identificación de componentes. Seguimiento de fallas.

Análisis de fallas de teclado, carga, señal, encendido, imagen, cámara, lógica, etc.

Funcionamiento de los teléfonos celulares en bloques, reconocimiento de los sectores asociados a las distintas funciones: lógica, radiofrecuencia, potencia.

Uso del tester: mediciones de batería, cargador, micrófono, parlantes, audífonos, componentes de placa, etc.

Batea de ultrasonido. Utilización de Batea de ultrasonido para limpieza de placas mojadas, utilización de químicos.

Funcionamiento del Servicio técnico, recepción del equipo armado de boleta y elaboración de presupuestos.



Técnico en Reparación de Celulares - 2do nivel:

Manuales de servicio

Análisis paso a paso de los manuales y circuitos esquemáticos para analizar fallas particulares de placa.

Introducción al Software.

Actualización de Software (Flasheo) - Por medio de cables usb y pc

Liberación de equipos para distintos carriers.

Reseteos quita de códigos de seguridad y patrones de desbloques.

Trabajo con servidores

Duración: 4/6 meses

Horarios:

1) Sábados 8:30 a 12:30hs

2) Sábados 13 a 17hs

3) Martes 18 a 22hs

DOMÓTICA Y AUTOMATIZACIÓN

Descubre el poder de la domótica. Este curso tiene como objetivo proporcionar a los participantes los conocimientos necesarios para implementar sistemas de domótica en el hogar, tanto en enfoques tradicionales basados en la nube como en soluciones locales utilizando Home Assistant.

Temario:

Módulo 1 - Introducción: Conceptos básicos de domótica, tecnologías empleadas y diseño de casas automáticas.

Módulo 2 - Sistemas Principales: Análisis de productos Sonoff y Broadlink, integración con Google Home y Alexa, diagramas de instalación y uso de escenas.

Módulo 3 - Instalación Local: Selección y uso de servidores domóticos, introducción a Linux y Home Assistant, desarrollo de automatizaciones y uso de Tasmota.

Módulo 4 - Domótica Alternativa: Uso de microcontroladores ESP8266 y ESP32, programación en C, proyectos con Raspberry Pi y Arduino.

Esta capacitación abarca desde conceptos básicos hasta aplicaciones avanzadas y alternativas en hardware y software.

Duración: 4 meses

Horario:

Sábados 13 a 17hs



INSTALACIÓN DE CÁMARAS DE SEGURIDAD



Temario:

Introducción, que es una cámara, tipos, analógicas, IP .

Cableado básico, multipar, cables de red, armado de cables.

Protocolo TCP/IP DDNS – configuración para PC y Celular. P2P.

Router, abrir puertos. Colocación de kit.

Configuración remota.

Plan Grupal

Duración: 2 meses

Horario:

1) Sábados 8:30 a 12:30

2) Lunes 18 a 22 horas

Plan Personalizado

Duración: 20 horas

Horarios a coordinar entre docente y alumno (ejemplo 5 clases de 4 horas)

EMPALMADOR DE FIBRA ÓPTICA

Introducción a la fibra óptica.

Conocimiento de los distintos materiales y herramientas.

Aspectos generales de obra civil y montaje.

Uso y mantenimiento de fusiones de fibra.

Conceptos de medida de potencia y pérdidas. Manejo de power meters y busca fallos.

Conocimientos de los distintos conectores.

Conectorizaciones mecánicas

Conectorizaciones pulidas.

Conocimientos sobre migración de datos por cobre a fibra óptica (cambio el adsl por ONT)

Duración: 20 horas

Curso Personalizado



INSTALACIÓN DE SISTEMAS DE ALARMAS RESIDENCIALES

Tipos de Alarmas.

Sistema de Seguridad Comerciales,

Residenciales. Analógicas. Digitales. Sirenas.

Sensores. Programaciones. Relé.

Configuraciones.

Armado y diseño de alarmas.

Duración: 4 meses

Horario: Sábados 13 a 17hs



Un diploma de Ma-pa abre puertas aquí y en el mundo.



12 - ESCUELA DE GASTRONOMIA

TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA - CHEF INTERNACIONAL

Es un profesional que se capacita en todas las áreas de la cocina, desempeñándose como Chef Ejecutivo, para obtener el diploma debe aprobar los siguientes cursos:

- 1) **Cocinero Profesional** (9 meses)
- 2) **Cocina Internacional I** (4 meses)
- 3) **Cocina Internacional II** (4 meses)
- 4) **Cocina Internacional III** (4 meses)
- 4) **Pastelería, Panadería y Confeitería**, (3 meses)
- 5) **Módulo Gerencial Gastronómico** (4 meses)



La coordinación de los cursos de Gastronomía está a cargo del Prof. Angel Brufau Clake Chef Manager de la WASC - Asociación Mundial de Cocineros

COCINA PROFESIONAL 1er. diploma

Objetivo: brindar una formación profesional de cocina, orientada a la rápida integración al ámbito laboral.

Temática:

Sanidad en alimentación
Conservación de los alimentos
Nomenclatura culinaria
Tecnología de los productos básicos
Vías de cocciones
Cortes fundamentales
Técnicas de elaboración (panar, aglutinar, marinar)
Confección de platos con base de huevos, arroz, vegetales y diferentes tipos de carnes.
Preparación de pastas artesanales, salsas, comidas de olla, sopas y ensaladas.



Duración: 9 meses

Horarios:

Grupo 1: Sábados de 8:30 a 12:30

Grupo 2: Lunes de 9 a 13hs

Grupo 3: Lunes 18 a 22hs

COCINA INTERNACIONAL I

Objetivo: perfeccionamiento de cocina para encargado de área. (2do. diploma).

Temática:

Tecnología de la receta.
Ciencia de los sabores.
Nutrición básica para cocinero.
Técnicas de manejo de materias grasas.
Confección de piezas de pastelería (tartas, tortas y pasteles).
Elaboración de productos de charcutería.
Preparación de conservas.

Duración: 4 meses

COCINA INTERNACIONAL II

Objetivo: perfeccionamiento de cocina para encargado de área (3er. diploma).

Temática:

Emulsiones.
Gelificantes.
Fermentaciones.
Aditivos Alimentarios.
Preparaciones de carnes rellenas.
Elaboración de Mousse, soufflé y aspic.
Elaboración de terrinas, pate y cimas.

Duración: 4 meses

COCINA INTERNACIONAL III

Objetivo: capacitación para jefe de cocina. (4to. diploma)

Temática:

Ingeniería del menú.
Estilo de atención al cliente.
Clasificación de equipamiento gastronómico.
Utilidad y estandarización de los recursos.
Armado y presentación de mesas de desayunos, meriendas y buffet.
Elaboración de postres de cocina.

Duración: 4 meses

MÓDULO GERENCIAL GASTRONÓMICO

Objetivo: capacitación para gerente de cocina. (5to. diploma)

Temática:

Montaje de cocina profesional.
Gestión de recursos humanos.
Marketing gastronómico.
Manejo de costos y finanzas.
Confección de platos de cocinas internacionales (mediterránea, japonesa, francesa, española, etc)

Duración: 4 meses



CURSOS CORTOS DE ESPECIALIZACIÓN GASTRONOMICA

Planes grupales o personalizados - Horarios a convenir

CONFIGURACIÓN DE CARTA PARA RESTAURANTES

Diseño de menús, tipos de cocina, clasificación de platos y tiempos de comida. Incluye gestión de recursos y creación de un menú operativo.

GESTIÓN DE COCINA PROFESIONAL

Organización de trabajo en cocina (mise en place, producción, servicio), planificación de operaciones, gestión de recursos humanos y marketing gastronómico.

ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

Análisis de ingredientes y costos, reconversión de recetas, manejo de compras y finanzas, control de riesgos y pérdidas empresariales.

CONFIGURACIÓN DE PROYECTO GASTRONÓMICO

Proceso de gestión de proyectos, desde la planificación hasta la ejecución, incluyendo tipos de planes y desarrollo de un modelo de trabajo.

MONTAJE EDIFICIO DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

Diseño de planos y espacios físicos, áreas funcionales, logística interna y externa, adquisición de equipamiento y trámites comerciales.

ORGANIZACIÓN DE FIESTAS Y EVENTOS

Planeamiento de menús, protocolo, catering y atención, gestión de compras, recursos humanos y contabilidad financiera para eventos.

14 - ESCUELA DE GASTRONOMIA

PANADERÍA, CONFITERÍA Y PASTERERÍA

Capacitación en técnicas de amasado y horneado, uso de ingredientes, elaboración de una amplia variedad de panes, bizcochos, postres y confitería.

Los alumnos realizan elaboración diaria en los talleres de la Escuela, logrando un manejo adecuado de todos los productos de la confitería y panadería uruguaya.

Taller de Panadería y Confitería
Tecnología alimentaria
Higiene y manipulación de alimentos.

Duración: 6 meses

Grupo 1: Martes 9 a 13hs

Grupo 2: Martes 18 a 22hs

Grupo 3: Sábados 8:30 a 12:30hs



La coordinación de los Cursos de Confitería, Panadería y Pastelería están a cargo del **Prof. Gustavo Fagundez** Maestro Pastelero y Oficial Especializado en Argentina, integrante del Sindicato de Trabajadores Alfajeros, Reposteros, Pizzeros y Heladeros.

CATERING PARA EVENTOS



Curso teórico-práctico está dirigido a personas interesadas en desarrollarse en uno de los sectores más rentables y variados de la gastronomía: el catering para eventos.

Te proporcionaremos las herramientas y conocimientos necesarios para diseñar, elaborar, calcular y combinar diferentes opciones de menú, adaptándolas a las características de cada evento.

Al finalizar, estarás capacitado para trabajar en salones de eventos, restaurantes, hoteles, o para emprender tu propio negocio.

Temario:

Introducción a los diferentes servicios

Diferentes tipos de menús

Nuevas tendencias

Sandwichería (opciones y tipos de sandwiches y rellenos)

Finger food, tapas (canapés, tapas, focaccias, crostinis, blins, nidos e infinidad de bases y rellenos)

Bocados calientes (base de masa, carnes, pescados, pinchos y más)

Opciones de presentación

Estaciones (chinas, mexicanas, árabes, españolas, italianas, entre otras)

Entradas (frías y calientes)

Platos principales (pasta, pollo, carne de res, cerdo y pescado)

Tendencias dulces (shot, petit fours, mini postres).

Duración: 4 meses

Horario: Viernes 18 a 22hs

MAESTRO EN PIZZERÍA, ROTISERÍA Y SANDWICHERÍA

Aprenderé pizzería: técnicas, tiempos de cocción, variedad de masas y salsas.

Sandwichería: técnicas y creación de variedades sabrosas.

Elaborar los clásicos de la rotisería local.

Comidas rápidas para bares y supermercados.

Pizzas, tartas, empanadas, etc.

Pizzeria, Técnicas. Masas. Cocción.

Salsas. Calzones Faina. Empanadas.

Tiempos de cocción.

Los clásicos de rotisería en el mercado local.

La papa y los cortes para freír. Entremeses. Matambre arrollado.

Carnes rojas: Estofados, Matambre a la leche.

Carnes blancas: Pollo al horno.

Pastas: Ñoquis, Tallarines, Sorrentinos, Lasagnas, Canelones.

Sandwichería. Elaboración: Pan: Inglés, Árabe, Salvado, etc.

Duración: 4 meses

Grupo 1: Sábados 13 a 17hs

Grupo 2: Jueves 18 a 22hs



COCINA EXPRESS

Objetivo: Sencilla y ágil manera de aprender el oficio de cocinero.

Metodología: basado en técnicas versátiles y universales (adaptables a muchísimas preparaciones de comidas y aplicables en cualquier línea de servicio snack bar, rotisería, restaurante y catering de todo el mundo)

Modalidad: por medio de recetas estandarizadas adecuadas al tipo de modelo o nivel del medio gastronómico.

Temario:

Preparaciones de huevos: omelettes, revueltos y tortillas, platos de crepes y blinis vegetarianos,

Sopas potage y cremas, ensaladas compuestas, cazuela de mondongo, guisado de lentejas, estofado de carnes, Platos de arroz pilaf, risotto y a la inglesa, carnes mechadas y entalladas,

Preparaciones con pollo salseados, stroganoff, pan de carne, albóndigas, costillas de cerdo a la riojana con hummus clásico, Pescado relleno, rabas de calamares, miniaturas,

Platos de pastas: tallarines, papardelles, rondines rellenos, Raviolones de ricota, sorrentinos verdes, panzerottis capresse, quiche Lorraine, tartas de verduras, torta Pascualina,

Arrollado primavera, pastel mixto, bocccatas,

Postres de cocina: flan, crepes dulces, arroz con leche y tartaletas frutales



Duración: 4 meses

Horarios:

Grupo 1: Sábados de 13 a 17hs

Grupo 2: Lunes 13 a 17hs



Grupo 1: Jueves de 9 a 12hs

Grupo 2: Jueves de 13 a 16hs

Grupo 3: Jueves de 16 a 19hs

Grupo 4: Miércoles de 19 a 22hs

REPOSTERÍA

Aprende las técnicas esenciales en un curso práctico.

Elaboraciones y técnicas de bases, cremas y coberturas de postres clásicos.

Base para postres y tortas, bizcochuelos, piononos, merengues, masas finas, cheese cake, brownies, tartas saladas, etc.

Temática:

Repostería Dulce y Salada.

Especialidades en postres internacionales.

Base para postres y tortas,

Bizcochuelos piononos,

Merengues, Masas finas, Cheese Cake, Biscuit suizo,

brownies etc. Tartas saladas.

Duración: 6 meses

DECORACIÓN Y ARTE EN AZÚCAR

Temario:

Glace real. Tipo de glace y sus usos.

Aplicaciones con manga, espátula y efectos.

Técnicas y uso de diferentes boquillas

Coloreado. Flores, hojas, bordes y laterales. Aplicación en cookies

Merengues Tipos de merengues para cada uso (elaboración)

Técnicas y aplicación Butter cream Americano, coreano Coloreado

Usos y aplicaciones

Técnicas de flores y alisado Degradé y mezcla de colores con manga

Guía de técnicas para boquillas rusas

Baño wilton o fondant Técnicas de forrados y efectos

Coloreado Pasta de goma Elaboración y aplicación

Técnicas para flores Modelado de figuras y muñecos Glaseado espejo para semi frios Chocolate

De colores y marmolados Chocolate Técnicas de atemperado y uso

Ganache y sus puntos Flores y hojas modeladas Filigranas, esferas, cup

Rulos, plumas, rejillas Transferencias en chocolate

Zócalos rígido Aplicación de técnicas Cookies Cup cake Cake pop

Montaje y cobertura de tortas De 2 pisos en fondant Drip cake Semi frio en espejo



Duración: 4 meses

Horarios:

Martes 18 a 22hs

16 - ESCUELA DE COCTELERIA

BARTENDER PROFESIONAL - SERVICIOS DE SALA Y BAR

Este curso de Bartender proporciona una formación integral para desempeñarse profesionalmente en bares. Aborda desde las normas de higiene y el rol del bartender hasta el manejo de clientes y el montaje del bar.

Incluye técnicas de coctelería, historia y servicio de bebidas como vinos, destilados y licores, así como tendencias actuales en mixología.

También cubre la elaboración de cartas y menús, y bebidas, como café, té y desayunos.

Ideal para quienes buscan perfeccionar habilidades en hospitalidad y coctelería.



Temática

Coctelería

Historia de las bebidas

Técnicas de Sala y Bar

Gastronomía del bartender

Relaciones Publicas

Higiene y manipulación de los alimentos.

Duración: 4 meses

Horario: Sábados de 8:30 a 12:30hs



MOZO PARA BARES Y RESTAURANTES

El curso de Mozo para Bares y Restaurantes capacita a los participantes en la organización del servicio, manejo de comandas, tipos de servicio, atención al cliente, y el servicio de bebidas, vinos, café e infusiones, preparándolos para el ámbito laboral en establecimientos y eventos.

Denominación de la profesión. Inserción en el mundo laboral

Perfil operativo de la actividad. Medios de trabajo

Cualidades del puesto funciones y obligaciones. Condiciones de trabajo

Mise en place. Desarrollo de cubrertería.

Desarrollo de mantelería. Montaje del servicio y servicio auxiliar

Tipos de de desayuno. Situaciones administrativas del mismo

Practica del servicio. Servicio de mesa

Comanda. Tipos de servicio.

Organigrama de funcionamiento

Servicio de bebidas. Vino historia y servicio

Servicio de cafetería e infusiones

Plan Personalizado

Duración: 20 horas

Horarios a coordinar.

Comienzos todo el año



Entrega de diplomas egresados cursos en Fundación FUCAC

IDÓNEO EN CONFECCIÓN DE VESTIMENTA

Este curso tiene como objetivo brindarle al alumno los conocimientos básicos para poder confeccionar diferentes prendas pasando por todas las etapas desde transformar una idea o diseño mediante la interpretación del modelo y cómo llevarlo a la moldería, corte y confección.

En el curso aprenderás fundamentos básicos de costura como ser, funcionalidad de la máquina de coser, enhebrado, tipos de puntadas para costura y terminaciones. Uso y manejo de máquina recta y overlock. Toma de medidas y proporciones del cuerpo.

Información tecnológica sobre tipos de telas, tejidos, entretelas. También aprenderás moldería básica de falda, pantalón y corpiño base (prendas superiores) así como sus principales transformaciones para lograr diferentes modelos.

Se confeccionarán las prendas aplicando técnicas a nivel artesanal e industrial.

Ejercicios de moldería y confección de muestras de colocación de cierres para falda y para pantalón, invisibles y comunes, bolsillos, cuellos y mangas.

Para realizar este curso no se requieren conocimientos previos.



Duración: 6 meses

Horarios:

1) Sábados 8:30 a 12:30hs

2) Sábados 13 a 17hs

3) Martes 18 a 22hs



TÉCNICO EN CONFECCIÓN DE VESTIMENTA

Al finalizar el curso de Idóneo en Confección de Vestimenta el alumno puede optar por diferentes especializaciones en el tema obteniendo luego de 6 meses el título de Técnico en Confección de Vestimenta

Especializaciones:

1) **Lencería y mallas:** Corsetería, ropa interior

2) **Confección de vestimenta de niños.**

3) **Confección de vestimenta de trabajo**

4) **Confección de camisas y pantalones**

5) **Prendas de cuero:** Chaquetas, chalecos, pantalones, sacos.

MODELAJE INDUSTRIAL

Generalidades de modelaje

Trazado, desglose y escalado.

Técnicas a emplear.

Base de damas, hombres y niños.

Transformaciones, proporciones de los modelos.

Elaboración de molde patrón

Damas: faldas, pantalones, calzas, deportivos, camperas, blusas, vestidos, etc.

Niños: pantalón, calzas, deportivos, túnicas, camperas, etc.

Hombres: pantalón, camisa, deportivos, camperas, abrigos y saco de vestir.

Estudio de diferentes cuellos y mangas.

Estudio de diferentes modelos según moda.

Estudio de diferentes modelos según el material a emplear.

Elaboración de molde patrón según modelo elegido.

Escalado, en progresión y regresión. Desglose de piezas

Ensanche de costura Piquetes. Codificación de piezas

Elaboración de ficha técnica.

Confección de muestra del modelo elegido.

Duración: 20horas - Curso Personalizado
Comienzos permanentes - Horarios a coordinar



MARROQUINERÍA

Diseño y armado de marroquinería y accesorios

Se capacita para la confección de carteras, bolsos, billeteras, portacometicos, cinturones, portafolios, y todo articulo relacionado con el cuero.

Duración: 20 horas

Curso Personalizado

Comienzos permanentes

MAQUINISTA

Recta. Overlock.

Collareta

Duración: 20 horas

Curso Personalizado

Comienzos permanentes



18 - ESCUELA DE ESTETICA

PELUQUERÍA ESTÉTICA CAPILAR

¡Descubre tu talento en el arte de la peluquería!
Capacítate en una amplia gama de temas relacionados con el cuidado y estilismo del cabello.

Curso que ofrece una sólida formación en peluquería, tendencias, tratamientos, etc.

Temas:

Piel - Cuero cabelludo - El cabello - El lavado
Afecciones del cuero cabelludo - Nociones sobre pH
Tratamientos Capilares - Corte de Cabello -
El peinado - La cana - Coloración - Colorimetría
Decoloración total y parcial - Mechas, Claritos y Balayage
La permanente - El alisado



Duración: 6 meses

Horarios:

Grupo 1: Lunes y Miércoles 9 a 12hs
Grupo 2: Lunes y Miércoles 16 a 19hs
Grupo 3: Lunes y Miércoles 19 a 22hs
Grupo 4: Sábados 9 a 15hs



PERFECCIONAMIENTO EN COLORIMETRÍA

Descubre cómo la colorimetría puede potenciar tu destreza en el mundo de la estética capilar. Aplica tus conocimientos prácticos en formulaciones de mezclas y técnicas avanzadas, permitiéndote personalizar cada color para adaptarse a los gustos y estilos individuales.

Balayage Babylight Concepto de esfumatura Bitonos Diseños de mechas
Fondos de aclaración y como neutralizar los colores. Practicas y formulaciones de mezclas. Corrección sobre fondos incorrectos

LIFTING DE PESTAÑAS, DISEÑO Y LAMINADO DE CEJAS

Capacítate en el arte de realzar miradas.
Curso corto y práctico de armonización facial.
Técnicas para acentuar la belleza natural.

Duración: 20 horas (5 jornadas)

Horarios:

1) Lunes de 18 a 22hs
2) Sábados 13 a 17hs



EXTENSIONES DE PESTAÑAS PELO A PELO

En este curso aprenderás a colocar pestañas pelo a pelo, comprendiendo diversas curvaturas y estilos.

Adquiere habilidades para atender las necesidades estéticas y anatómicas específicas de cada cliente.

Duración: 16 horas (4 jornadas)

Horarios:

1) Martes de 18 a 22hs

BRUSHING Y LAVADO



Capacitación que abarca la anatomía del cabello, herramientas y productos para brushing y lavado, técnicas de lavado y brushing, solución de problemas capilares y estilos especiales.

TÉCNICO SUPERIOR EN BELLEZA

El Diploma se obtiene con la aprobación de los siguientes módulos:

- 1) Cosmetología y Maquillaje,
- 2) Estética Capilar - Peluquería Unisex
- 3) Manicura y Uñas Esculpidas
- 4) Masaje Estético y Técnicas de Spa

Cada curso se realiza de forma independiente obteniendo su respectivo Diploma.
Después de haber aprobado todos estos módulos se obtiene el título de **Técnico Superior en Belleza** sin costo alguno.

BARBERÍA Y ESTÉTICA MASCULINA

La barbería es la esencia del cuidado masculino
Curso corto y práctico, desde los conceptos básicos hasta técnicas modernas de corte.

Temario:

- Introducción a la barbería.
- Material teórico
- Tendencias modernas de corte
- Reconocimiento de las herramientas de trabajo, función y aplicación.
- Clase teórico-visual
- Como realizar un corte Fade (degradé).
- Técnicas para cortes clásicos a tijera (fundamentos, trabajar secciones).
- Afeitado, desvanecido y perfilado de barba.
- Perfilado y estética de barba y cejas.



Duración: 4 meses
Horarios:
Grupo 1: Miércoles 8:30 a 12:30hs
Grupo 2: Lunes 13 a 17hs
Grupo 3: Lunes 18 a 22hs

COSMETOLOGÍA Y MAQUILLAJE

Capacitate en las técnicas esenciales de cosmetología.
Aprendé como realzar la belleza natural con el maquillaje

Temario:

- Historia de la cosmética
- Concepto del Cosmético y Cosmetología
- Piel. Lesiones elementales de la piel
- Clasificación de los distintos tipos de piel
- Tipos y clasificación de cosméticos (cremas, tónicos, hidratantes, exfoliantes, máscaras, etc)
- Pasos de una limpieza de cutis diaria o superficial
- Limpieza de cutis semiprofunda.
- Maquillaje social y sus diferentes tipos de cosméticos, pinceles, y accesorios para el profesional
- Maquillaje social: (Novias y quinceañeras. Fiestas y eventos.
- Maquillaje para el día. Maquillaje correctivo.)
- Presentación del profesional ante su clientela.

Duración: 3 meses
Horarios:
1) Sábados 15 a 18hs
2) Martes 19 a 22hs



PEDICURÍA

Curso práctico enfocado a la salud y estética del pie.

Herramientas, uso y manejo de instrumentos para una correcta ejecución del oficio.

Temario:

- Material e Instrumental - Asepsia
- La piel - Las uñas Ficha Clínica
- Patologías - Aparato Circulatorio
- Cuidados del pie diabético y de insuficiencia vascular. Infecciones.

Duración: 2 meses
Horarios:
1) Martes 16 a 19hs
2) Jueves 18 a 21hs

MANICURÍA Y UÑAS ESCULPIDAS

Temario:

- Presentación de cada uno de los materiales y funciones durante el curso. Preparación correcta de la uña. Anatomía de la uña.
- Aplicación correcta del producto. Aplicación en esculpido como en tip para polish gel, gel acrílico y acrígel.
- Técnica correcta del manejo del pincel. Técnica de limado.
- Manicura tradicional. Afecciones comunes en la uña.
- Enfermedades e higienización de cada una de las herramientas de trabajo. Aplicación correcta del esmaltado común.
- Manicura con torno o al seco. Forma correcta de utilizar cada una de las fresas y su función. Esmaltado semi permanente. Aplicación y decoración.
- Técnica de decoración en gel painting.
- Mantenimiento y retiro del producto.

Horarios:
Grupo 1: Sábados 9 a 12hs
Grupo 2: Sábados 14 a 17hs
Grupo 3: Martes 19 a 22hs

Duración: 2 meses



MASAJE INTEGRAL Y AUXILIAR EN KINESIOLOGÍA

Enfocando en kinesiología, anatomía, técnicas de masaje y terapias complementarias como reflexología y auriculoterapia, esta formación proporciona las habilidades necesarias para promover el bienestar físico y mental, tanto en el ámbito deportivo como en el de spa y masoterapia.

Kinesiología: Significa estudio del movimiento, proviene del griego: Kinesis (movimiento), y del griego Logos (tratado). A través de la misma se consigue el desbloqueo energético combinando, distintas técnicas de masajes y movimiento (Masaje Deportivo, Estético, etc.). Atención de Lesiones del Aparato Locomotor.

Kinesiología: Significa estudio del movimiento, proviene del griego: Kinesis (movimiento), y del griego Logos (tratado). A través de la misma se consigue el desbloqueo energético combinando, distintas técnicas de masajes y movimiento (Masaje Deportivo, Estético, etc.). Atención de Lesiones del Aparato Locomotor.

Anatomía y Fisiología. Citología e histología: Generalidades de la célula. Principales tejidos. Órganos y Sistemas, Aparato Locomotor, Esplácnico. Sistema Nervioso Central, Tórax, Sistema Nervioso Periférico.

Lesiones del Aparato Locomotor. Lesiones Deportivas y por accidentes domésticos. Fracturas, Desgarros, Contusiones, Contracturas, Calambres.
Distintos tipos de Parálisis, Trastornos Reumatológicos.

Reflexología. Historia y Definición. Indicaciones y contraindicaciones. División del cuerpo en zonas. Otros mapas reflejos (iris, oreja, etc).
Estructura y anatomía del pie y de la piel. Técnicas y Tratamientos.

Técnicas Deportivas. El masaje: su origen y antecedentes. Los deportes y el masaje. El masajista deportivo: la presentación. La competencia. La práctica. La vocación. Instalación. Técnicas del masaje.

Masaje Oriental y Digitopuntura. La Técnica del Shiatsu, Masajes y Maniobras. El Terapeuta (Posturas, Preparación). El Shiatsu de la Espalda. Masajes en Camillas y en Colchonetas. Recorrido de meridianos. Puntos (tipos y selección).
Técnicas y métodos. Circulación de energía. Aplicación de Moxibustión. Columna Vertebral, posturas. Movilización e Higiene de Columna.

Técnicas de Spa. Masoterapia. Acción y efecto fisiológicos del masaje. Termogénesis. Fangoterapia. Maderoterapia. Bambooterapia. Yesoterapia. Aplicación de Gel y Masaje con Piedras Calientes y Masaje con Pindas.

Auriculoterapia: Historia, Mapas, teorías, la representación del Pabellón Auricular, Técnicas y Métodos de Aplicación (semillas, balines, etc.), tratamientos, descripción de Índice Terapéutico, cantidad de puntos.

El curso incluye:

Taller de Aromaterapia. Taller de Tai – Chi. Taller de Reanimación Cardio Pulmonar (RCP). Taller de Primeros Auxilios Básicos.

Duración: 6 meses

Grupo 1: Lunes 18 a 22hs

Grupo 2: Sábados 13 a 17hs



AURICULOTERAPIA INTEGRAL

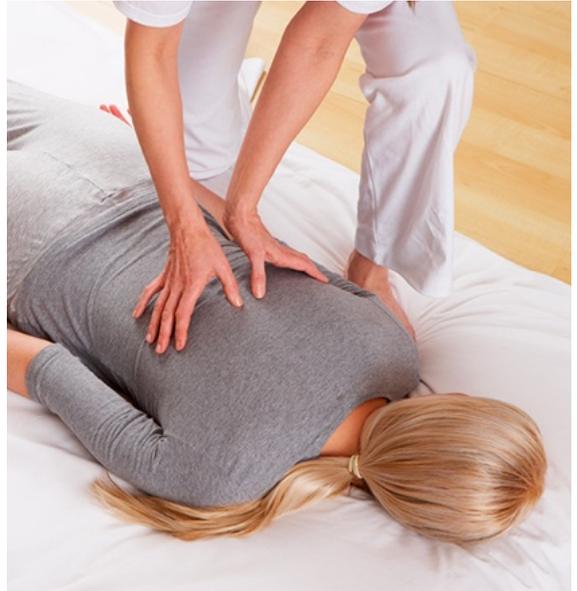
La Auriculoterapia, técnica milenaria china, armoniza mente y cuerpo mediante más de 120 puntos en el pabellón auricular, basada en la teoría de que la oreja refleja la figura de un feto invertido.

Este plan de reeducación y desarrollo personal incluye Psicología Práctica, Alimentación Racional y Auriculoterapia para alcanzar la armonización deseada

CURSO PERSONALIZADO (1 o 2 alumnos)

Duración: 20 horas - Horarios a coordinar

Comienzos todo el año.



MASAJE ESTÉTICO Y TÉCNICAS DE SPA

Capacitación que abarca amplia gama de técnicas de masaje y terapias corporales que tienen como objetivo mejorar la salud y el bienestar, así como proporcionar relajación y cuidado de la piel.

Temario:

- Introducción a la anatomía (piel aparato locomotor, etc)
- Técnicas de masaje
- Drenaje linfático manual
- Masaje reductor (termoterapia y crioterapia)
- Masaje facial (aplicación de distintas mascarillas)
- Masaje relax con Piedras calientes
- Masaje con pindas
- Maderoterapia
- Masaje con caña bambú
- Fangoterapia (fango mineral y suero drenante)
- Chocولاتerapia



Duración: 4 meses

Horarios:

Grupo 1: Sábados 9 a 12hs

Grupo 2: Martes 19 a 22hs

REFLEXOLOGÍA

Este curso ofrece una formación práctica y teórica para aplicar la reflexología, técnica que utiliza las zonas reflejas de pies, manos y orejas para equilibrar el cuerpo y mejorar el bienestar.

Temario:

- 1) Introducción, zonas del cuerpo y terapia zonal. Anatomía del pie, sistema endócrino y chakras, reflexología en manos y auriculoterapia.
- 2) Tratamientos con el dedo gordo, reflejo espinal, reflejos cruzados y aparato locomotor.
- 3) Tiroides, paratiroides, cabeza y corazón.
- 4): Pulmones, riñones, hígado y vesícula biliar.
- 5): Tubo digestivo, sistema linfático y nervioso.
- 6): Piel, sistema reproductor y próstata.

Dirigido a quienes buscan iniciarse en terapias alternativas o complementar su formación en el área de la salud, el curso combina teoría y práctica para aprender a identificar y tratar desequilibrios físicos y emocionales.



CURSOS CORTOS

La calidad de vida se define en términos generales como el bienestar, felicidad y satisfacción de un individuo

Estos módulos se pueden realizar en planes personalizados de duración 20 horas.

Comienzos todo el año, horarios a convenir.

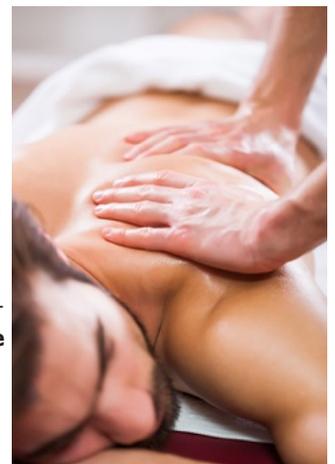
- 1-Drenaje Linfático
- 2-Reflexología
- 3-Digitopuntura
- 4-Masaje Relax Descontracturante
- 5-Masaje Deportivo
- 6- Piedras Calientes
- 7- Maderoterapia
- 8- Cañas de Bamboo
- 9- Pindas

Beneficios del masaje

El uso del masaje como arte de curación se remonta al año 4000 aC, cuando la terapia se utilizaba en China y en la India. Hasta los años 60 y 70, también en EE.UU. se lo usaba con frecuencia para aliviar el dolor de los pacientes y ayudarlos a dormir. Pero la llegada en las últimas décadas de los analgésicos vendidos bajo receta redujo el uso del masaje en un contexto médico. Hoy en día, sin embargo, el masaje es la terapia no tradicional más frecuente que ofrecen los hospitales y las clínicas médicas en EE.UU., según una encuesta realizada por la Asociación de Hospitales de EE.UU.

Los Institutos Nacionales de Salud de EE.UU. están financiando varios estudios para examinar los beneficios médicos del masaje. Los estudios ya existentes sostienen que **el masaje puede ayudar a reducir el dolor crónico, disminuir la ansiedad y la depresión y mejorar el funcionamiento del sistema inmunológico.**

LOS ANGELES TIMES. ESPECIAL PARA CLARIN. 23/11/04



22 - ESCUELA MA-PA

MECÁNICA DENTAL

Desarrolla habilidades de precisión y creatividad en la mecánica dental, especializándote en la confección y reparación de prótesis dentales que transforman sonrisas, utilizando materiales como resina acrílica y metales.



Programa:

Sistema estomatognatico.
Anatomía topografica.
Yesos, ceras y resinas acrilicas.
Modelos.
Cubetas.
Placas de articulacion o bases temporarias.
Articuladores.
Oclusion protetica.
Encerado – puesta en mufla y pulido.
Protesis parcial removible.

Diseños de P. P. R.
Impresiones.
Anatomía y oclusion.
Materiales para modelos y troqueles.
Ceras para colados.
Revestimientos para colados.
Aleaciones para restauraciones fijas coladas.
Construccion de modelos, troqueles y cubetas.

Horarios:

Grupo 1: Sábados 8:30 a 12:30 hs
Grupo 2: Sábados 13 a 17hs
Grupo 3: Martes 18 a 22hs

Duración: 9 meses

ESCUELA MA-PA EN PAYSANDÚ



Los cursos se imparten en Zorrilla 742, casi esquina 25 de Mayo.

La Escuela Ma-pa continuará expandiendo su oferta educativa con nuevos cursos en la ciudad de Paysandú y sus alrededores.

La programación anual de cursos se ajusta al interés y la demanda de cada región.

Por más información, contáctanos al teléfono 47236859 o por WhatsApp al 098 036859

Cursos que se dictan habitualmente en Paysandú

Albañilería y Revestimientos
Auxiliar Veterinario, Producción Equina y Agronegocios
Electricidad Residencial
Foguista - Operador de Calderas
Gestor Público Tributario
Instalador Sanitario
Manicuría y Uñas Esculpidas
Mecánica Dental

Mecánica de Motos
Masoterapia Oriental
Peluquería - Estética Capilar
Peluquería Masculina y Barbería
Reparación de Celulares
Técnico en Jardín Maternal y
Auxiliar en Educación Pre-escolar



Entrega de diplomas Ma-pa Paysandú



ESCUELA MA-PA EN EL PINAR



Los cursos se dictan en Constituyente y Milan (Giannatasio km31).

La Escuela Ma-pa desarrollará nuevos cursos en la escuela de El Pinar.

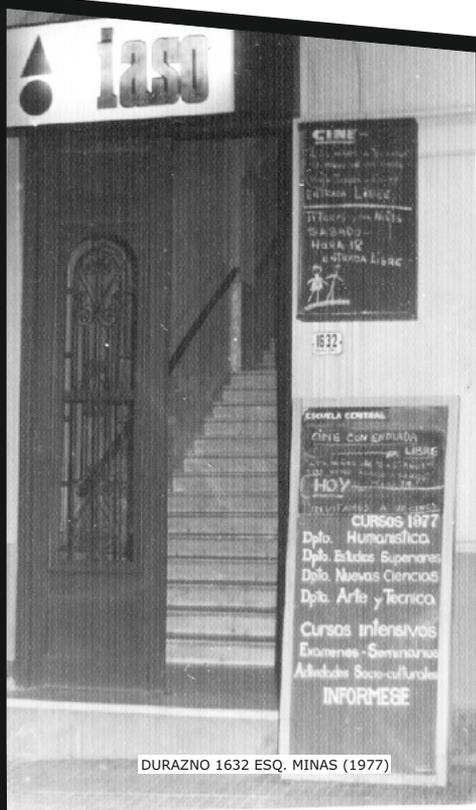
Técnico en Jardín Maternal y
Auxiliar en Educación Pre-escolar (12 meses)
Mecánica de Motos (6 meses)
Peluquería Unisex (6 meses)



Entrega de diplomas Ma-pa El Pinar



50 años



DURAZNO 1632 ESQ. MINAS (1977)

50 años de escuela Mapa, es mucho tiempo!

Una historia que implicó mucho esfuerzo y dedicación.



18 DE JULIO 1234 ESQ. YÍ (1990)

El pequeño instituto IASO que iniciamos en 1970 luego se transformó en Ma-pa (madre-padre). Empezamos en el 4to piso de 18 de julio 1263, tiempo después agregamos otro local en Uruguay esq. Yí. Quedó chico y nos fuimos al Barrio Sur (Durazno y Minas). Muchos años de vida activa y muchos cursos nacieron en aquella vieja casona. En esa misma época comenzamos el desarrollo de una colonia ecológica en la zona de Colón.



BENITO BLANCO 823 ESQ. SCOSERIA (1982)

Eran momentos especiales del país. Allí se realizaron muchas jornadas sociales donde pasaron miles de personas dando nacimiento al libro Camino a Ma-pa.



Niños en IASO - 1979



Colonia Ecológica de Ma-pa en Colón - 1980



A comienzos de los ochenta, Pocitos frente a la plaza Gomensoro Ma-pa marcó un largo período con el Plan para dejar de fumar



Ma-pa Treinta y Tres - 1993

La Escuela Ma-pa ha pasado por distintos barrios, en distintas ciudades del país. Siempre buscando rincones del Uruguay donde llevar un oficio a quienes buscan cambiar la pisada.



Ma-pa Rivera - Agraciada 954 - 1995



Ma-pa Colonia del Sacramento - 1997

50 AÑOS DE MA-PA - SUPLEMENTO



Frente de Ma-pa en Yi 1385/87 - 1998



Escuela Multifuncion - Hno. Damasceno - 2002



BioEscuela de Ma-pa
Yaguaron esq. Colonia - 2005



Ma-pa Nueva Helvecia - 2006



Ma-pa Paso de los Toros - 2007



Ma-pa Tacuarembó - 2007



Ma-pa Maldonado - 2008



Alumnos y egresados de Ma-pa



El ex ministro Benito Stern visita la Escuela de Gastronomía de Ma-pa - 1999



Stand en Expo Prado



Stand en Feria de la Construcción



Recorriendo las calles, una feria, una expo, la rural del prado, carnaval, etc.



Escuela Ecologica Moconá Misiones Argentina - 2001



Promotores en desfile de carnaval.

50 AÑOS DE MA-PA - SUPLEMENTO



Ma-pa 8 de octubre 2283 - 2007



Ma-pa Rivera - Florencio Sánchez 1132 - 2010



Ma-pa Paysandú - 2015



Ma-pa La Palmita Ruta 8 km 46



Un seminario sobre Filicidio con el Dr. Arnaldo Racovsky



Presentación Libro Don Epi en Dpto. Cultura de Intendencia de Soriano



Curso de Soldadura en Azucarlito - Paysandú



Museo Ma-pa Lo que el tiempo se llevó Día del Patrimonio - 2018

SUPLEMENTO - 50 AÑOS DE MA-PA

Más de 50.000 egresados



Alumnos y egresados de Ma-pa



Alumnos y egresados de Ma-pa



Un diploma sirve aqui y allá. Miles de egresados.



Un joven nigeriano que llega de polizante y egresa como Técnico en Refrigeración



Entrega de diplomas Catering para eventos



Entrega de diplomas egresados - 2019



Entrega de diplomas curso Operador de Retroexcavadora

Bio Parque Escuela Ma-pa - Lo que viene



Jornada Cultural en Bio Parque de Escuela Ma-pa - Ruta 8 km 46



Demostración de Doma Racional con Gustavo Ortega



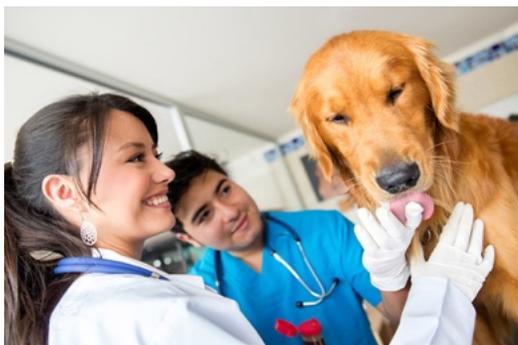
Bio Parque Escuela Ma-pa



Fin de semana del Patrimonio

AUXILIAR EN VETERINARIA, PRODUCCIÓN ANIMAL Y AGRONEGOCIOS

Los Auxiliares Veterinarios dan apoyo al Médico Veterinario en la planificación del trabajo y la atención a los animales. Dicha tarea incluye la revisión del animal, la administración de medicamentos, la alimentación y la higiene del animal. El auxiliar veterinario esta plenamente calificado para brindar el apoyo necesario al Veterinario ya sea en clínicas de pequeños animales como también al veterinario de campo en las tareas con grandes animales como sanidad, cesáreas, vacunaciones, inseminaciones y cirugías. El diploma le permitirá desarrollar tareas auxiliares en la medicina veterinaria y/o, desde el punto de vista empresarial implementar emprendimientos personales en pequeños o grandes animales.



Temas:

El rol del auxiliar veterinario
Anatomía y fisiología de pequeños y grandes animales
Aproximación clínica al paciente. Semiología
Primeros auxilios, manejo del animal traumatizado
El rol del auxiliar veterinario en relación a las cirugías

Reproducción animal
Enfermedades infecciosas - Enfermedades parasitarias.
Zoonosis
Producción animal
Zootecnia Etología
Prácticas en pequeños y grandes animales

La docencia esta a cargo de los siguientes Veterinarios:

Dr. Maximo Percovich, Dr. Marcelo Novoa, Dr. Ignacio Peñagaricano entre otros.

Se dicta en: Montevideo y Paysandú.

Duración: 9 meses

Horarios Montevideo:

Grupo 1: Sábados 8:30 a 12:30hs

Grupo 2: Sábados 13 a 17hs

Grupo 3: Martes y Jueves 19 a 21hs

¿Que función cumple un Auxiliar de Veterinaria en pequeños animales?

"En la recepción de la clínica veterinaria, nos atiende Rosa, auxiliar de veterinaria, que recoge a Félix, un gato que viene a ser operado. Tranquiliza al dueño y se dirige, con el gato a la sala pre-quirúrgica. Le entrega el gato al veterinario y se dispone a preparar todo el material necesario para la intervención. El cirujano procederá a la intervención y de nuevo, Rosa se hará cargo del paciente, controlando que se despierte correctamente, sin sobresaltos para entregarlo, al anochecer a sus dueños.



El auxiliar veterinario tiene a su cargo el contacto telefónico con los clientes, concerta citas ya sea para visitas, ya sea para operaciones, tranquiliza a los propietarios nerviosos o inquietos por la evolución de su animal, se ocupa de recibir a los clientes cuando acuden al centro veterinario así como todo el merchandising (venta de productos farmacológicos, alimentación y complementos) presente cada vez más en nuestras clínicas veterinarias."

"EL MAGAZINE DEL GATO" N°4.

Alumnos realizando diferentes prácticas junto a los docentes



24 - AGRONEGOCIOS

CURSOS TÉCNICOS - CURSOS PERSONALIZADOS



1) Inseminación Artificial

Inseminación en Bovinos.

2) Cunicultura

Cria de conejos - Principios Básicos - Como instalar un criadero familiar a bajo costo
Principios sanitarios de la cría del conejo - Cría industrial - Visita a criaderos.

Personalizado o en grupo.

3) Avicultura

Instalación de criaderos de aves para postura o carne - Cuidados sanitarios básicos.

Sanidad - Gallinas ponedoras, Pollos parrilleros. - Codornices, patos y pavos. -

Alimentación: Principios básicos para la producción. Personalizado o en grupo.

4) Ovinos

Claves para iniciarse en la producción de ovinos. Diferentes razas. Lana y carne.

Clasificación de lanas. Rentabilidad.

5) Huerta Urbana

Curso práctico para aprender a cultivar alimentos en espacios pequeños, como terrazas o patios, para autoconsumo o venta. Cubre desde la selección de semillas, cuidados y cosecha hasta el cálculo económico y adaptación al clima y estación.

6) Manejo de agua como recurso Agrícola ganadero

(tajamares, riego)

7) Cultivos forrajeros (graníferos, herbáceos)

8) Nutrición animal (monogástricos, poligástricos)

9) Fruticultura (hoja caduca, citricultura)

10) Sanidad vegetal (plagas y enfermedades)

11) Proyectos de producción. Formulación de proyectos y su puesta en marcha.



TAMBO MODERNO

Temas: Introducción

Anatomía y Fisiología del Ganado Lechero. Alimentación animal

Pasturas- Cultivos Forrajeros – Ensilaje – Heno – Concentrados

Manejo Reproductivo del Ganado Pre parto – parto lactancia – post

Lactancia

El ordeño – Sala de ordeño – El Frio en el tambo – Calidad de la leche

Manejo sanitario del campo

Teórico – Práctico

Curso Personalizado

Duración: 20 horas - Comienzos todo el año.

CULTIVO DE HONGOS

Temario:

Hongos, variedad.

Pleurotus, shiitake, champiñones.

Fabricación de micelio, datos de mercado, pleurotus.

Etapa de campo, siembra de pleurotus.

Procedimientos, siembra. Teórico de laboratorio.

Etapa laboratorio. Esterilizados – Contaminación

Semilla madre, repiques. Conocemos el Shitake

Propiedades nutritivas del pleurotus.

Seguimientos de sembrado. Cosecha.



Curso Personalizado

Duración: 20 horas

Comienzos todo el año.

TÉCNICO EN PRODUCCIÓN EQUINA

Curso que proporciona una visión integral, cubriendo desde la evolución y las razas hasta las enfermedades más comunes, la nutrición y los principios del herrado.

Temas:

Evolución, Razas, Identificación.

(conformación, regiones anatómicas, edad dentaria, pelajes, formularios de identificación).

Anatomía y Fisiología (Ap. Digestivo, Ap. Cardiorrespiratorio, Ap. Osteomuscular)

Enfermedades mas comunes. (Enf. Infecciosas, Enf. Parasitarias, Enf. Metabólicas, Enf. Genéticas.)

Sanidad y Plan Sanitario (Conceptos, Ejecución, Prevención, Stress, Bienestar Animal, Selección de Animales)

Manejo en el Box, en el Campo, en Entrenamiento (manejo en el haras, cuidados especiales, enfermedades mas comunes para cada caso)

Primeros Auxilios, Heridas, Cicatrización (Sujeción, Derribo, Aplicación de Medicamentos, Manejo de Heridas)

Nutrición; Alimentación, Racionamiento (Principales Alimentos, cálculo de ración, Alimentación de animales deportivos, flacos, enfermos)

Reproducción y Servicio, Gestación, Parto, Neonatología (Exámen de hembra y de macho, cuidados del potrillo)

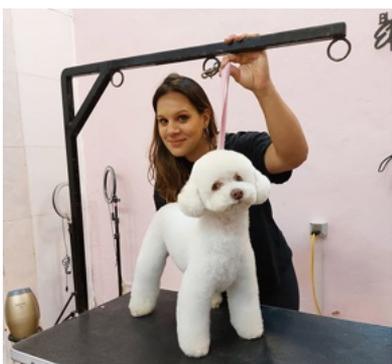
Principios de Herrado normal y correctivo, Aplomos normales y defectos Caballos Deportivos. (Entrenamiento, Cuidados, Razas, Alimentación, Elección de Caballos de Deporte)



Duración: 6 meses

Horario: Sábados 8:30 a 12:30

PELUQUERÍA CANINA



Duración: 3 meses

Horario:

Grupo 1: Sábados 9 a 13hs

Grupo 2: Martes 9 a 13hs

Grupo 3: Martes 18 a 22hs

Formación que cubre desde las funciones del peluquero, herramientas y técnicas de baño, hasta cortes específicos de raza, recortes higiénicos y atención al cliente, incluyendo manejo de mascotas y optimización del trabajo en peluquería.

Temario:

- 1) Funciones y trabajo del peluquero canino.
- 2) Herramientas instalaciones y manejo.
- 3) Baño: técnicas, cuidados, productos.
- 4) Baño de tratamiento.
- 5) Corte a maquina y a tijera.
- 6) Corte de raza.
- 7) Recorte higiénico
- 8) Recorte de uñas.
- 9) Limpieza de oídos.
- 10) Técnicas de deslanados
- 11) Reconocimientos de mantos y técnicas adecuadas
- 12) Técnicas para optimización de trabajo dentro de la peluquería,
- 13) Aranceles y atención al cliente.
- 14) Manejo y dominio de mascotas



PRODUCCIÓN ORGÁNICA PARA LA GRANJA AUTOSUFICIENTE

La tecnología apropiada se ajusta al pequeño productor, ampliando conocimientos para hacer de su emprendimiento algo rentable.

Desarrollando autosuficiencia sostenible encontraremos equilibrio y respeto por la naturaleza.

Una granja integral autosuficiente es el sueño de muchos pobladores urbanos que quieren vivir en un mundo más sano.

Temática:

- 1) Suelos.
- 2) Producción Hortícola Invierno y Verano.
- 3) Planificación del Establecimiento.
- 4) Variedades Aromáticas.
- 5) Invernáculos.
- 6) Frutales Nativos.
- 7) Ornamentales Nativos.
- 8) Manejo del Agua.
- 9) Animales de Granja.



Plan Personalizado

Duración: 20 horas

Horarios a coordinar entre docente y alumno.

Comienzos permanentes.

Prácticas en Escuela Ma-pa La Palmita, visitas a distintos emprendimientos

AVICULTURA

La capacitación en avicultura abarca desde la anatomía de las aves hasta técnicas avanzadas en producción familiar e industrial. Incluye manejo de razas, alimentación, sanidad, y gestión de calidad para huevos y carne, explorando el futuro de la producción avícola en Uruguay

Plan Personalizado

Duración: 20 horas

CUNICULTURA

La capacitación en cunicultura cubre historia y clasificación zoológica, razas y tipos de producción (pelo, carne, piel, mascota), anatomía detallada, manejo de cría y engorde, salud reproductiva y lactancia, gestión de enfermedades, instalaciones y bioseguridad, alimentación para optimizar productividad y rentabilidad en la cría de conejos.

Plan Personalizado

Duración: 20 horas

GESTIÓN DE EXPLOTACIONES AGROPECUARIAS

El curso ofrece una capacitación integral en la gestión de proyectos agropecuarios, abarcando temas clave como selección genética, suelos, pasturas, sistemas de producción animal y mixtos, sanidad, manejo de plagas, recursos humanos y comercialización, con énfasis en la realidad uruguaya.

Temática

Programas a Priorizar en Emprendimientos Agropecuarios

Suelos: Características y Fertilización

Contenidos para Proyectos Agropecuarios Pasturas: Gramíneas y Leguminosas

Sistemas de Producción Animal Anatomía y Fisiología Animal, Botánica de Cultivos Vegetales

Sistemas de Producción Mixtos Evolución de Stock y Cálculos de Alimentación

Sanidad Animal y Vegetal Manejo de Plagas y Malezas Vegetales

Recursos Humanos en Sistemas de Producción

Armado de Proyecto Agropecuario Visita Técnica a Establecimiento Agropecuario

Reino Fungi y Comercialización Agropecuaria Temas Anexos en Producción Agropecuaria

Corrección Final de Proyectos y Consideraciones Futuros



Duración: 4 meses

Horario: Sábados 13 a 17hs

CARPINTERÍA EN MADERA



Duración: 6 meses

Grupo 1: Sábados de 8:30 a 12:30hs

Grupo 2: Jueves de 17:30 a 21:30hs

Grupo 3: Sábados de 13 a 17hs

Grupo 4: Miércoles de 18 a 22hs

El carpintero es el encargado de realizar toda la obra de madera de un edificio- puertas, ventanas, armarios empotrados, zócalos y toda clase de muebles.

El curso consta de 2 niveles,

Idóneo en Carpintería en Madera - 1er nivel (6 meses) y

Técnico en Carpintería en Madera - 2do nivel (6 meses)

un trabajo de taller con teoría y práctica, desarrollando la siguiente temática: la madera, herramientas, derivados de la madera, uniones, concepto de dibujo técnico, conservación y preservación, fabricación de muebles, aberturas, etc.

TORNERÍA EN MADERA

Preparación de la madera

Reconocimiento de la maquinaria

Reconocimiento de herramientas y afilado

Normas de seguridad

Practica de "torneado entre puntos"

Diferentes ejercicios de formas

Practica de "torneado al plato"

Diferentes ejercicios de torneado libre

Medidas y precisión

Pulido y terminación.

Duración: 16 horas

Curso Personalizado

Horarios a convenir.



ARMADO DE MÓDULOS EN MDF Y SIMILARES

Curso teórico - práctico

Objetivo:

El alumno al finalizar el curso será capaz de hacer uso y manejar adecuadamente, materiales como MDF y similares; para el equipamiento, armado e instalación de módulos para cocinas y el hogar. Reconocimiento materiales, herramientas y maquinaria a emplear Estudio de las dimensiones adecuadas para cada clase de equipamiento.

Diseño y preparación para el armado de un módulo sencillo; corte, ajuste laminado y armado.

Estudio y preparación de cajón y puerta a fin de realizar y aprender cuales deben de ser los herrajes adecuados en cada ocasión. Colocación de guías para cajones y bisagras.

Reconocimiento de la calibración de dichos herrajes.

Conocimiento de diferentes sistemas de armado y sus cuidados con el uso de dichos materiales.

Realización de sistemas de instalación, preparación y planificación para mejorar su resultado.

Duración: 20 horas

Curso Personalizado - Horarios a convenir

Comienzos todo el año

CUADRERÍA

Corte y armado de Cuadros. Corte de distintos tipos de vidrios.

Capacitación acerca de la protección de la madera y sus terminaciones.

Capacitación sobre el uso y mantenimiento adecuados, de las herramientas.

Asesoramiento sobre las diferentes terminaciones de marcos para todas las alternativas de láminas o pinturas. Asesoramiento integral sobre la adquisición de los materiales y herramientas correspondientes para el oficio.

Duración: 12 horas

Curso Personalizado - Horarios a convenir - Comienzos todo el año



28 - ESCUELA DE LA CONSTRUCCION Y AFINES

CAPATAZ DE OBRA

Presentación personal. La conducta humana.

Aspectos psicosociales reflejados en el ámbito laboral.

Motivación en el trabajo.

Significado de líder y conductor en Obra.

Liderazgo y capacidad de conducción.

Conocimientos técnicos, teóricos y prácticos.

Diagramas de trabajos, procesos y plazos.

Planificación en obra.

La seguridad en obra.

Relaciones Arquitecto - Capataz - Obreros.

Habilidades del capataz. Funciones de capataz.



Duración: 4 meses

Horario:

Viernes 18 a 22hs

INTERPRETACIÓN DE PLANOS, METRAJES Y PRESUPUESTOS DE OBRA



Duración: 4 meses

Horario:

Lunes y Jueves de 19 a 21hs

Propuesta: Desarrollar un curso teórico – práctico, orientado al sector de la construcción. El mismo está adecuado a toda persona con interés preciso en esta área independientemente de los estudios que posea, emprendedores que busquen formar su propia empresa, Empresas que quieran especializar a sus operarios, peones, oficiales y capataces.

Alcance:

Capacitar en la práctica de lectura de recaudos gráficos y escritos de obra:

1- planos de albañilería, planos de sanitaria, planos de eléctrica, planos de estructura, carpintería y detalles.

2- Memorias

3- Metraje y presupuesto: En esta medida, se formará también para la realización del metraje de obra en su totalidad así como también la elaboración del presupuesto correspondiente.

CONSTRUCCIÓN EN YESO

Temas:

Introducción, bondades y ventajas del sistema. materiales y herramientas.

Placas: características, tipos y calificación, propiedades físicas.

Estructuras: perfilarias metálicas (fijas y desmontables), piezas y tornillos.

Materiales auxiliares

Planos: interpretación gráfica, escalas, acotados. Replanteo en escala real, aplomado y escuadras, metrajes.

Elaboración de presupuestos

Elaboración de un proyecto general grupal.

Visita a obra y representantes del sistema.

Medidas integrales de seguridad.



Duración: 36 horas

Horarios:

1) Sábados 8:30 a 12:30hs

2) Lunes 18 a 22hs

ALBAÑILERÍA Y REVESTIMIENTOS

Curso de Construcción general que capacita para realizar todo tipo de trabajos en albañilería. Un oficio técnico con futuro, para trabajar en el Uruguay o el exterior.

Temario:

- 1- Conocimiento de herramientas y materiales.
- 2- Utilización de herramientas, nivel láser y materiales.
- 3- Ejecución (ejercicios) de paredes y revoques.
- 4- Técnica para la Colocación de aberturas.
- 5- Conocimientos y análisis de estructuras de hormigón armado y de platea de hormigón armado.
- 6- Armado de pilares, vigas y carreras de fierros.
- 7- Análisis de diferentes tipos de impermeabilizaciones de cimentación, paredes y techos.
- 8- Encofrados de pilares y carreras.
- 9- Replanteos y revestimientos cerámicos de pisos y paredes.
- 10- Lectura de planos: Albañilería, Estructura y Sanitaria.
- 11- Replanteo esquemático de una vivienda.-



Duración: 4 meses
 Grupo 1: Sábados 8:30 a 12:30hs
 Grupo 2: Sábados 13 a 17hs
 Grupo 3: Martes 18 a 22hs

COLOCACIÓN DE PISOS Y REVESTIMIENTOS



Curso práctico para la colocación de pisos, veredas, revestimientos.

Colocación de Veredas

- 1- Introducción
- 2- Materiales y Herramientas
- 3- Preparación de la superficie
- 4- Nivelación
- 5- Contrapisos
- 6- Replanteo
- 7- Carpeta de asiento
- 8- Colocación
- 9- Terminación y Limpieza

Revestimientos

- 1- Materiales y Herramientas
- 2- Preparación de la superficie
- 3- Escuadrados
- 4- Aplomado
- 5- Nivelado
- 6- Replanteo
- 7- Colocación, mezcla
- 8- Colocación llana
- 9- Terminación y limpieza

Duración: 20 horas
 Curso Personalizado
 Horarios a convenir - comienzos todo el año

SANITARIA

Aprende a instalar sistemas sanitarios eficientes y confiables, desde reglamentación, normativa, planificación, diseño y lectura de planos hasta la ejecución práctica. Hacé tu baño a nuevo o desarrollá tu empresa de instalación y mantenimiento. Trabajo práctico de análisis e instalación de redes residenciales

Temas:

Sistemas de cañerías para edificios de altura, medianos y plantas bajas. Sistemas de redes sanitarias. Instalaciones de agua fría y caliente. Instalación residencial e industrial. Termofusión. Reglamentaciones vigentes.

Duración: 4 meses.
 Grupo 1: Martes 18 a 22hs
 Grupo 2: Sábados 8:30 a 12:30hs
 Grupo 3: Sábados 13 a 17hs



30 - ESCUELA DE MAQUINARIA

OPERADOR DE RETROEXCAVADORA

Presentación. Introducción. Motores. Sistemas Auxiliares.

Órganos de trabajo. Mantenimiento

Seguridad de Personal y Equipos. Antes de operar la maquina.

Durante la operación. Luego de la operación.

Seguridad en el transporte del equipo

Estudio de cada órgano de trabajo. Retroexcavadora.

Estudio de movimiento de suelos. Arrancado de cepas

Formación de caminaria. Zanjeado. Tajamares (Teoría Práctica)

Reconocimiento de las maquinas y sus comandos y órganos de trabajo

Movimiento y traslado de la maquina en vacío. Trabajo práctico retro excavadora.

Libreta Cat. H - La escuela le presta la maquina para la prueba práctica en el predio de ruta 8 km 46 sin costo alguno.

Duración: 35hs / Grupos de 4 personas por retroexcavadora

Horario: Viernes y Sábados 8 a 16hs - **Comienzos:** todos los meses



Clases prácticas en Escuela Ma-pa La Palmita Ruta 8 km 46

STEEL FRAMING CONSTRUCCIÓN CON PERFILES DE ACERO GALVANIZADO LIVIANO

Presentación bondades y ventajas del sistema.

Análisis de cargas cubiertas, entrepisos, paneles.

Predimensionado cubiertas, entrepisos, paneles.

Paneles portantes y no portantes, rigidización, cruz de san andres, flejes antipandeo, bloqueos etc

Cubiertas cabriadas, timpanos, cumbre y cabios.

Entrepisos húmedos, secos, escaleras.

Fijaciones anclajes, tornillos, herramientas.

Aislaciones termico-acusticos.

Revestimientos interiores-exteriores.

Ahorro de energía climatización.

Duración: 40 horas

Horario: Viernes 18 a 22hs



TÉCNICAS DE EDIFICACIÓN CON ISOPANEL

Curso que brinda conocimientos teóricos-prácticos para el montaje del Isopanel.

Montajes residenciales, edificios, comercios, galpones, etc.

Seguridad. Herramientas.

Materiales consumibles.

Accesorios. Presupuestos.

Administración y Contabilidad.

Taller práctico. Taller Transversal.

Duración: 40 horas

Horario: Sábados 13 a 17hs



IDÓNEO EN TOPOGRAFÍA

Formate como asistente calificado para desempeñar de manera efectiva tareas topográficas. Explorará la topografía en terreno real: clases teóricas-prácticas abordando nivelación, perfiles y estación total.

Temario:

- 1.-Introducción a la Topografía.
 - 2.-Instrumentos de medición simple:para longitudes, para alineaciones para determinar rectas y planos verticales u horizontales.
 - 3.-Instrumentos de medición compuestos:
Nivel Óptico. Nociones de Teodolito. Nociones de Taquímetros.
Estación Total. Nociones de GPS.
 - 4.-Nivelación: Entre dos puntos. Trigonometría. Taquimétrica. Geométrica. Cálculo de planillas. Error de cierre. Compensación de la nivelación. Curva de Niveles.
 - 5.-Perfiles del terreno: Longitudinales. Transversales.
Cálculo de volúmenes, desmote y terraplén.
 - 6.-Estación Total: Estacionamientos. Relevamientos. Replanteos. Línea de Referencia.
 - 7.-GPS: Nociones Generales.
- Las clases serán teóricas-prácticas. Todos los trabajos se realizarán en campo.



Duración: 6 meses
Horarios:
1) Sábados 8:30 a 12:30hs
2) Sábados 13 a 17hs

CONSTRUCCIÓN DE ESTRUCTURAS EN HORMIGÓN ARMADO

Dirigido a albañiles, encargados y capataces de obra con el fin de adquirir conocimientos técnicos del funcionamiento de estructuras edilicias.

El buen conocimiento de las estructuras otorga al operario una calificación que le permite estar al frente de obras de gran envergadura ya que además estará capacitado para lectura de planos de estructuras.

Duración: 20 horas
Curso Personalizado
Horarios a convenir - comienzos todo el año



COLOCACIÓN DE PISOS FLOTANTES

Capacitación práctica para la correcta colocación de pisos flotantes.

- 1) Herramientas
- 2) Tipos de pisos. Sintéticos. Vinílicos. Madera.
- 3) Tipos de aislantes (bases de montaje)
- 4) Clasificación A/C y distintos tipos de fabricación.
- 5) Replanteo
- 6) Colocación
- 7) Terminaciones
- 8) Reparación en pisos ya colocados

Duración: 8 horas
Curso Personalizado
Horarios a convenir - comienzos todo el año

PINTURA Y EMPAPELADO

Introducción a la pintura
Herramientas, materiales, técnicas básicas
Tipos de pintura (Al aceite, al agua, emulsiones, látex etc.)
Pinturas Especiales (Anti Oxidante, anti condensación, vitrificante, estructuradas, etc.)
Errores de Pintado (Cuando no se adhiere, cuando se arruga, cuando se cuartea, la pintura forma pieles, Cuando aparecen aureolas, cráteres o Picaduras)
Cantidad de pintura por metro cuadrado Interior y exterior.

Empapelado
Introducción Herramientas, Materiales, Técnicas Básicas.

Duración: 20 horas
Curso Personalizado
Horarios a convenir - comienzos todo el año



TÉCNICO EN REFRIGERACIÓN Y AIRE ACONDICIONADO

Formación que imparte conocimientos sobre refrigeración familiar, comercial y aire acondicionado.

Curso práctico de taller que capacita en el manejo de herramientas y equipos utilizados en el mantenimiento y reparación de sistemas de refrigeración y aire acondicionado.

Temario:

Teoría de la refrigeración, refrigerantes.

Sistema frigorífico, unidades condensadoras.

Evaporadores, fundamentos de electricidad y máquinas eléctricas, Montaje, diagnóstico y reparación de sistemas frigoríficos, refrigeración comercial, refrigeración familiar, aire acondicionado, instalación, servicio de reparaciones, práctica de taller.

Duración: 7 meses

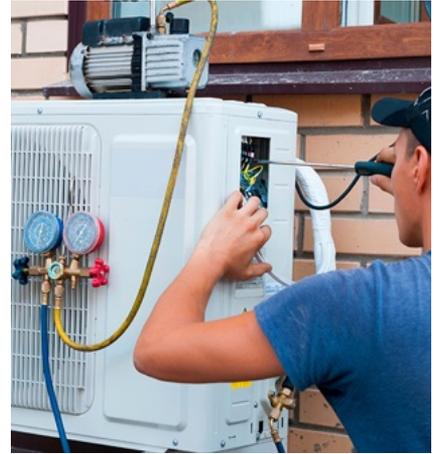
Horarios:

Grupo 1: Sábados 8:30 a 12:30

Grupo 2: Sábados 13 a 17hs

Grupo 3: Lunes 18 a 22hs

Grupo 4: Martes 18 a 22hs



INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE AIRE ACONDICIONADO



Capacitación integral en instalación de aire acondicionado:

adquiere conocimientos teóricos y prácticos para instalar, diagnosticar y mantener equipos. Aprende técnicas avanzadas en refrigeración, tecnología inverter, balance térmico, uso de herramientas y cumplimiento normativo, preparado para trabajar en diversos entornos residenciales y comerciales.

Estará facultado para realizar una correcta instalación aplicando los mecanismos adecuados de utilización de las buenas prácticas en refrigeración, balance térmico para instalar unidades de acuerdo al área del lugar, conocimientos de infraestructura edilicia y las normativas que competen para las instalaciones.

La correcta utilización de herramientas de instalación para amurar y acometidas eléctricas, pudiendo realizar diagnósticos sobre el funcionamiento de la unidad.

Curso Personalizado:

Duración: 20 horas

Horarios a coordinar.

Comienzos todo el año.

AIRE ACONDICIONADO AUTOMOTRIZ

El curso capacita para que el egresado adquiera conocimientos teóricos-prácticos en mantenimiento y reparación de equipos de aire acondicionado automotriz, valido para maquinaria agrícola, forestal, etc.

Introducción a la física, termodinámica y cambios de estado.

Aplicación de estos conceptos a calefacción y aire acondicionado.

Principios de funcionamiento del circuito frigorífico.

Elementos que componen el sistema y su funcionamiento en conjunto.

Refrigerantes, lubricantes y fluido detector de fugas.

Componentes de regulaciones del sistema – mecánicas y eléctricas.

Distintos sistemas de aire acondicionado automotriz.

Componentes y modos de control.

Prácticos de taller - reconocimiento de los componentes.

Ejercicios de mediciones, control de marcha y maniobras frigoríficas.

Prácticos de taller - soldadura tubería de aluminio.

reparación de condensadores y evaporadores.

Prácticos de taller - Reconocimiento básico del circuito eléctrico.

Prácticos de taller - maniobras frigoríficas.

(Carga de ref.,lub.,detector de fugas y limpieza del sistema).



Curso Personalizado:

Duración: 24 horas

Horarios a coordinar.

Comienzos todo el año.

TÉCNICO EN CARPINTERÍA EN ALUMINIO + ALTA PRESTACIÓN

Este curso proporciona una formación integral en carpintería de aluminio, enfocándose en el dominio de diversas perfilerías, desde las series clásicas hasta las de alta prestación, y su aplicación práctica en la construcción de aberturas y estructuras metálicas. Los participantes aprenderán técnicas avanzadas de corte, armado y colocación en obra, así como el manejo en el corte e instalación de cristales para puertas y ventanas. Se destacan también las directivas de seguridad industrial, asegurando prácticas seguras en todo momento.

Temas:

Presentación del Aluminio: Cualidades Físicas - Estudio de Superficies - Comparación con los otros elementos tradicionales del mercado - Presentación del producto, normas de venta - Manipuleo y almacenaje.

Serie 20 – Ventana Corrediza - Reconocimiento de la perfilaría - Limitancias de la serie – Accesorios - Cálculo de peso - Planilla de corte - Cálculo de corte cristal - Clase práctica de operaciones y armado.

Serie 20 – Mosquitero. Clase práctica de operaciones y armado

Serie 25 – Paño Fijo; corrediza Perfiles Complementarios (Reformados); Conectores, Mosquiteros.

Mecal 30 – Paños Fijos, Reconocimiento de la perfilaría, Cálculo de peso, Planilla de Corte, Conectores, Clases prácticas.

Mecal 30 – Puerta batiente doble contacto, Reconocimiento de la perfilaría, Limitancias, Cálculo de peso, Planilla de corte, Accesorios.

Mamparas de Baño, Línea E; Línea L; Conceptos precautorios; Toma de Medidas. Reconocimiento de la perfilaría, Cálculo de peso, Planilla de corte.

Alta prestación línea PROBBA – Corrediza – Ventana batiente - Puerta batiente.

Duración: 6 meses

Horario: Sábados 8:30 a 12:30



CARPINTERÍA EN ALUMINIO

Intensivo - Series Clásicas - 1er nivel

Esta capacitación intensiva se centra en el armado de diversas aberturas y elementos en aluminio, utilizando distintos tipos de perfiles en las series clásicas. A lo largo de las clases prácticas, los participantes aprenderán a reconocer, cortar y armar diferentes perfilarias de aluminio, aplicándolas en la construcción de aberturas y estructuras metálicas.

Serie 20 – Ventana Corrediza Serie 20 – Mosquitero

Serie 25 – Corrediza Mecal 30 – Paños Fijos Mecal 30 –

Puerta Batiente Doble Contacto Mamparas de Baño

Planes Intensivos - Grupos reducidos

Duración: 2 meses

Horarios:

1) Sábados 13 a 19hs

2) Jueves 16 a 22hs



CARPINTERÍA EN ALUMINIO

Intensivo - Alta Prestación 2do nivel

Esta capacitación intensiva se centra en el armado de diversas aberturas y elementos en aluminio, utilizando distintos tipos de perfiles de alta prestación.

El curso incluye la identificación de perfilarias que cumplen con los requisitos específicos, así como los accesorios adecuados y las empresas proveedoras de estos materiales. Se abordarán los beneficios del uso de este tipo de perfilarias en la construcción de aberturas, sus aplicaciones y las dimensiones límite para su uso.

Alta prestación línea PROBBA.

Perfilerías para aberturas corredizas.

Perfilería para aberturas batientes.

Perfilería para paños fijos.

Planes Intensivos - Grupos reducidos

Duración: 2 meses

Horarios:

1) Sábados 13 a 19hs

2) Jueves 16 a 22hs

Requiere haber cursado 1er nivel

34 - ESCUELA MULTITECNICA

CHAPA Y PINTURA

Curso teórico - práctico de base taller

Temario: Lineamientos generales. Pautas de trabajo del Chapista y Pintor. Gestión y armado de un taller. Seguridad e higiene: elementos de protección personal. Identificar los riesgos en el taller. Selección de productos de seguridad

Chapa - Reparación de Carrocería

Prácticas en piezas de carrocería y vehículos
Reconocimiento y usos de herramientas del Chapista
Soldadura – Autógena (Oxiacetilénica) y Mig Mag. Rechapado de piezas oxidadas
Enderezado y Planchado – desabollado en frío y caliente. Encoger chapas.
Sacabollo eléctrico. Herramientas de corte – con tijeras, cizalla, amoladora con disco de corte, sierra y corte plasma
Plegado y Moldeado – utilizando todos los tipos de herramientas manuales
Desmontaje, ensamblado y recambio de partes automotrices
Reparación de piezas de plástico – enderezado y soldadura

Pintura Automotriz

Prácticas en piezas de carrocería y vehículos. Materiales.
Lijas – reconocimiento y usos de todos los tipos. Preparación y nivelación de piezas dañadas
Masillas – Sopletes Usos, regulación y técnicas de pintado.
Compresor, empapelado y preparación de piezas. Fondos – bicomponente y universal.
Reconocimiento, usos, preparación y aplicación.
Pinturas - Poliuretánica, Base Poliéster y Base Agua
Barniz – de terminación, planchado y efecto espejo. Difuminado – técnicas y aplicación.
Pulido y abrillantado – con pulidora y manual. Técnicas y aplicación.



Duración: 9 meses

Horarios:

- 1) Sábados 8:30 a 12:30hs
- 2) Sábados 13:00 a 17hs
- 3) Jueves 18 a 22hs
- 4) Viernes 18 a 22hs

IDÓNEO EN MECÁNICA AUTOMOTRIZ

1er Nivel:

Curso inicial de base taller con la teoría y práctica necesaria para que el alumno tenga una capacitación como ayudante calificado de taller.

Temas:

Motores, Distribución, Lubricación, Sistemas de refrigeración
Sistema de Alimentación, Carburación, Suspension, Frenos,
Dirección Mecánica y asistida



Duración: 6 meses

Horarios:

- Grupo 1:** Martes y Jueves de 10:30 a 12:30
Grupo 2: Martes y Jueves de 19:00 a 21hs
Grupo 3: Sábados 8:30 a 12:30hs
Grupo 4: Sábados 13 a 17hs

TÉCNICO EN MECÁNICA AUTOMOTRIZ



2do Nivel:

Para egresados de Idóneo en Mecánica Automotriz, curso que capacita para desempeñarse autónomamente en la reparación de automoviles.

Temas:

Tren delantero, chasis, diferencial, caja de cambios.
Ajuste motores, cálculos, etc.

Duración: 6 meses

ELECTRICIDAD AUTOMOTRIZ

Capacitación para la instalación y reparación del sistema eléctrico del automóvil.

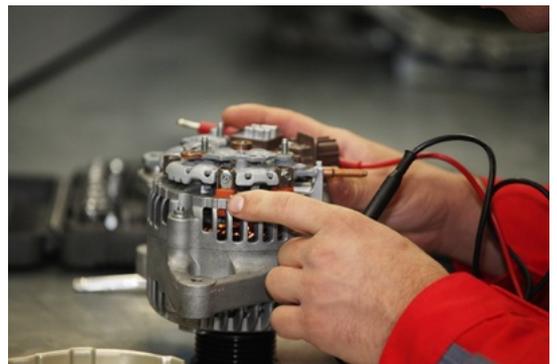
Temas:

- 1) Electricidad
 - 2) Uso de instrumentos
 - 3) Motores de arranque y alternadores
 - 4) Encendido, convencional y electrónico
 - 5) Instalaciones eléctricas del automóvil
- Averías, reparaciones, práctico, etc

Duración: 6 meses

Grupo 1: Miércoles 17 a 21hs

Grupo 2: Sábados de 13:00 a 17:00



MECÁNICA DE MOTOS

Este curso ofrece formación práctica y teórica para diagnosticar, reparar y mantener motocicletas de diversas especialidades, incluyendo motores monocilíndricos de hasta 250 cc.

Aprenderás sobre motores de 2 y 4 tiempos, sistemas de carburación, ignición, electricidad, embrague, transmisión, chasis y frenos. También incluye el uso de herramientas técnicas y manuales especializados. Dirigido a quienes buscan iniciarse o perfeccionarse en la mecánica, el curso abre oportunidades laborales en talleres y emprendimientos propios, desarrollando habilidades técnicas clave para un mercado en constante crecimiento.

Temas:

Introducción. Herramientas de medición.

El motor de dos tiempos.

El motor de cuatro tiempos. Carburación.

Sistema de Encendido. Electricidad.

Embrague y Transmisión. Sistema de lubricación.

Chasis. Herramientas.

Utilización de herramientas manuales.



Horarios:

Grupo 1: Sábados de 8:30 a 12:30

Grupo 2: Sábados de 13 a 17hs

Grupo 3: Lunes y Miércoles de 19 a 21hs

Grupo 4: Jueves 18 a 22hs

Duración: 6 meses

**Este curso se dicta en los locales de:
Tres Cruces y Paysandú**

ENCENDIDO E INYECCIÓN ELECTRÓNICA



Duración: 7 meses

Horario: Sábados 8:30 a 12:30hs

Temario:

Perspectiva general de los sistema.

Prácticas con distintos tipos de encendidos,

Descripción funcionamientos del sistema de inyección. Métodos de pruebas de sensores

Como detectar averías y practicas.

Funcionamientos del sistema hidráulico

Controles del sistema bomba de combustible,

reguladores de presión .inyectores ext

Fallas y soluciones de los sistemas de anti contaminación

Sistema cam bus aplicado en los sistemas de inyección

Inyección electrónica diesel

TDI generalidades

REPARACIÓN DE BICICLETAS

Desarmado y armado de la bicicleta: antiguas, dama, caballero, niño, de carrera, mountain bike y ruta.

Desarmado, armado y centrado de ruedas.

Descripción del proceso de fabricación.

Caja de centro, juego de dirección, manillar, orquillas, asiento, pedales.

Manejo de herramientas tradicionales y específicas del ramo.

Información localizada de cómo llevar adelante el negocio.

Duración: 20 horas

Plan Personalizado

Comienzos permanentes



SOLDADOR PROFESIONAL

Curso de 5 meses de duración que abarca las siguientes soldaduras y temas:
Eléctrica, Oxiacetilénica (autógena), MIG/MAG, TIG.

Soldadura Eléctrica

Cordones de raíz
Cordones de relleno
Cordones de terminación
Unión a tope
Unión en soldadura a filete
Unión de piezas con preparación

Soldadura Oxiacetilénica (autógena)

Líneas de fusión
Cordones Paralelos
Cordones de relleno
Unión a tope
Unión T

Soldadura Mig- Mag

Cordones de raíz
Cordones de relleno
Cordones de terminación
Unión a tope
Unión en soldadura a filete
Unión de piezas con preparación

Soldadura Tig.

Líneas de fusión
Cordones de raíz
Cordones de relleno
Cordones de terminación
Unión a tope
Unión en soldadura a filete
Unión de tubería



Arco eléctrico. Maquinas de soldar
Soldadura, Intensidad y tensión
Regulación de maquinas Aportes generalidades
Posiciones de soldadura
Juntas tipo Esquemas básicos de soldadura
Acero al carbono
Especificación AWS para aportes
Soldadura en acero al carbono
Preparación de piezas a soldar
Deformación de materiales
Tratamientos térmicos
Higiene y seguridad industrial en procesos de soldadura
Gases, cilindros y reguladores de presión
Ejercicios prácticos de soldadura
Pruebas de evaluación teórico practico

Duración: 5 meses

Horarios:

Grupo 1: Sábados 8:30 a 12:30hs
Grupo 2: Sábados 13 a 17hs
Grupo 3: Martes 18 a 22hs
Grupo 4: Miercoles 18 a 22hs

HERRERÍA GENERAL



Una vez finalizado el curso, el alumno contará con la teoría y práctica necesaria para realizar operaciones de armado y soldadura de puertas, ventanas, cerramientos, puerta rejas, fragua y reglamentación ante el B.S.E.

Trabajos en soldadura eléctrica, Oxiacetilénica y Mig Mag, en posición plano y horizontal.

Temario:

Manipulación de herramientas y maquinas. Conocimiento de perfilaría
Sistema métrico. Herrería artística en frio
Fragua. Armado de puerta Armado de puerta reja
Armado de ventana. Corte por plasma Corte por oxicorte
Soldadura eléctrica Posición en plano y horizontal Unión a tope
Unión en soldadura a filete
Soldadura oxiacetilénica Líneas de fusión
Cordones pararlos
Unión a tope Unión en T
Soldadura mig mag Posición plano y horizontal
Unión en soldadura a filete
Unión a tope

Duración: 6 meses

Horarios:

Grupo 1: Lunes 18 a 22hs
Grupo 2: Viernes 18 a 22hs



INSTALACIONES ELÉCTRICAS RESIDENCIALES

Nivel 1 Formación práctica que capacita a los estudiantes para ejecutar proyectos eléctricos seguros en entornos residenciales.

Adquiere habilidades para identificar y resolver fallas en instalaciones eléctricas, garantizando reparaciones confiables y precisas.

Temario:

Introducción a la Electricidad. Definición de C.A. y C.C. Generadores de C.A. y C.C. Tensiones de trabajo en C.A. y C.C. Definición de tensión. Sistemas eléctricos de distribución UTE. Definición de alta, media y baja tensión. Pilas, baterías y acumuladores.

Materiales eléctricos: conductores, aisladores. Definición de resistencia eléctrica. Estructura de la materia. Definición de intensidad de corriente eléctrica. Ley de Ohm.

Concepto de circuito eléctrico: serie, paralelo y serie-paralelo. Ejercicios. Manejo y uso del Multitester. Aplicación de la Ley de Ohm en Protoboard. Múltiplos y submúltiplos de unidades eléctricas. Potencia eléctrica, trabajo eléctrico. Ejercicios.

Herramientas de mano: soldador eléctrico. Prácticas con empalmes. Armado e instalación de circuitos básicos: interruptor unipolar con una y dos lámparas, interruptor de dos secciones, interruptor de combinación y de cruce, interruptores bipolares, toma corriente con y sin llaves, tomas corrientes en salto, interruptores termo magnéticos y diferenciales, descarga a tierra.

Equipos fluorescentes y tipos de iluminación. Automático de escalera, sensores de movimiento, células fotoeléctricas, timbres, dimmers, porteros eléctricos.

Armado de tableros. Reglamento de UTE. Proyecto: ejecución y lectura de planos.

Manejo y uso del Megóhmetro, pinza amperimétrica, multitester. Proyecto final.



Duración: 6 meses

Horarios:

- 1- Sábados 8:30 a 12:30hs
- 2- Sábados 13 a 17hs
- 3- Lunes 18 a 22hs
- 4- Martes 18 a 22hs

INSTALACIONES ELÉCTRICAS INDUSTRIALES

Nivel 2 Capacitate en sistemas trifásicos, motores eléctricos, dispositivos de protección, control de motores, diagramas de cableado y solución de problemas.

Este curso proporciona una base sólida para aquellos interesados en trabajar en el campo de la electricidad industrial.

Temario:

1. Circuitos Eléctricos: Repaso de circuitos en serie, paralelo y mixto; Ley de Ohm, triángulo de potencia, medición de energía activa y reactiva. Uso de instrumentación para medir resistencia, corriente y tensión; sistemas trifásicos, cálculo de corriente y voltaje, armado de circuitos y detección de fallas.

2. Automatización y Control: Circuitos de potencia y lógicos, elementos de control en sistemas de lazo abierto y cerrado, uso de contactores, relés, sensores, variadores de velocidad, controladores de nivel, temporizadores y corrección de reactiva.

3. Instalaciones Comerciales e Industriales: Sistemas de enlaces y canalizaciones, cálculo de conductores, puesta a tierra, interruptores termomagnéticos y diferenciales, relé térmico y guarda motor.

4. Arranque de Motores: Métodos de arranque de motores asíncronos trifásicos y monofásicos, incluyendo arranque estrella-triángulo y uso de variadores de velocidad, control de bombas de agua y automatización mediante sensores.



Duración: 4 meses.

Horarios:

- 1- Sábados 8:30 a 12:30hs
- 2- Jueves 18 a 22hs

AUTOMATIZACIÓN POR PLC

Capacitación que proporciona habilidades esenciales para seleccionar, programar e implementar PLCs en sistemas automatizados, mejorando la eficiencia de procesos industriales a través del control lógico y la gestión de señales digitales y analógica.



Temario:

Definición de PLC. Señales entradas – salidas. Criterios para elección de un PLC. CPU del PLC y bloques de un PLC.

Aplicaciones y ventajas del uso de un PLC. Principales diferencias entre automatización mediante lógica digital y cableada.

Estructura interna de CPU y estructuras de memorias. Ciclo de operación de un PLC. Presentación del PLC "LOGO – SIEMENS". Conexionado de alimentación, entradas y salidas. Lenguaje de programación y software Logo Soft.

Bloques de funciones básicas (compuertas lógicas). Aplicaciones de ecuaciones canónicas a compuertas lógicas. Conversión circuito lógico a ecuación canónica y viceversa. Bloques de funciones especiales. Señales digitales y analógicas.

Prácticas en programación varias. Simulación de programas. Transferencia de programa de PC a PLC. Cableado y pruebas de funcionamiento en el PLC.

Duración: 4 meses.

Horario: Lunes 18 a 22hs

38 - ESCUELA MULTITECNICA

TORNERÍA EN METALES

Aprenda a manejar distintos materiales y herramientas con destreza.
Reparación y fabricación de piezas y herramientas.
Mecanizados. Roscados. Ajustes. Armado de piezas mecánicas e industriales.

Temario:

Distintos componentes del torno.
Accesorios del torno, uso distinto de los mismos.
Medidas. Conversión. Fracciones. Aplicación de instrumentos de medición
Mecanizado de piezas en distintos materiales (trabajos prácticos reales)
Fabricación de herramientas de acero rápido (corte, roscas, etc.)
Fabricación de herramientas de widia. Conocimiento de distintos materiales.
Ajuste y ensambles de diferentes componentes mecánicos. Ajuste de conos. Aplicación de diferentes tipos de herramientas de corte. Sistemas generales de rosca. Diferentes tipos y sistemas de rosca. Rosca-do manual (Machos y terrajas)
Roscado automático en torno.



Duración: 6 meses

Horarios:

- 1) Sábados de 13 a 17hs
- 2) Miércoles de 18 a 22hs.

CERRAJERÍA



Duración: 6 meses

Horarios:

- 1) Sábados de 8:30 a 12:30hs
- 1) Sábados de 13 a 17hs
- 2) Jueves de 18 a 22hs.

La cerrajería es un oficio noble y versátil que te brinda la oportunidad de lograr independencia laboral en cualquier lugar del mundo.
Con nuestra capacitación, tendrás el respaldo teórico y práctico necesario para desarrollarte como profesional, adquiriendo habilidades fundamentales para ofrecer soluciones efectivas en seguridad y cerraduras.
Atrévete a dar el primer paso hacia un futuro con grandes oportunidades.

Temas: Tipos de Cerraduras. Confección de llaves.

Cambio de combinaciones. Cambio de flejes. Apertura de cerradura por pérdida de llave. Colocación de cerrojos. Cerraduras mecánicas. Cerraduras automáticas.
Colocación de cerraduras de acceso rápido, tag, tarjetas, digitales.
Ajustes de puerta blindex
Puerta blindadas. Apertura y recuperación del mecanismos de cerradura central. Cerrojos y varillaje.

FOGUISTA OPERADOR DE CALDERAS

Capacitate en el manejo eficiente de calderas.

Encendido, apagado, combustibles, instrumentos, mantenimiento operativo y preventivo, reglamentación actualizada URSEA, etc. El alumno recibe una preparación que le permite obtener de la Escuela Ma-pa, un diploma como Operador de Calderas - Foguista, preparación ésta que le permite estar en condiciones de presentarse al examen requerido a nivel oficial para la Operación de Calderas a nivel Profesional.

Temario: Definición de un generador de vapor. Encendido manual de una caldera a leña y a fuel oil.

Distintos tipos de combustible. Apagado normal de una caldera. Situaciones de emergencia.

Calderas Piro tubulares y acuotubulares. Instrumentos. Accesorios. Ablandador.

Incrustaciones y corrosión, como prevenirlas, detectarlas y eliminarlas. Planilla de control y supervisión

Conocimientos sobre instalaciones de vapor, trampas, filtros, medidores, etc.

Como habilitar el vapor a la planta.

Sistema de manejo para una mejor eficiencia.

Nociones de electricidad y tratamiento de agua.

Duración: 4 meses

Horarios:

- 1) Sábados 8:30 a 12:30hs
- 2) Sábados 13 a 17hs



SERIGRAFÍA

Capacitación para la impresión serigráfica en diferentes materiales.

Trabajo práctico mediante el cual los alumnos preparan sus propios bastidores y manejan las diferentes soluciones y tintas para las variadas impresiones.

Se dicta en modo grupal o personalizado.

Introducción a la serigrafía, elementos con que se trabaja, mallas, bastidores, espátulas.

Tintas serigráficas sus solventes y diversos materiales

Matriz de recorte, Impresión y registros.

Matriz directa, crayola o dextrina.

Matriz fotográfica. Confección de películas en transparencias.

Emulsiones, Insolación, Impresión sobre papelería en gral. tarjetas, cartón y papel.

Impresos sobre autoadhesivos(pegotines)

Imantados. Impresión sobre tela, sintética o algodón. Impresión sobre cerámica y diversos materiales.

Registros por ángulos, trasluz y acetato.



Plan Personalizado
Duración: 20 horas
 Horarios a convenir.
 Comienzos todo el año.

Plan grupal
Duración: 1 mes y medio
 Horarios
 Sabados 8:30 a 12:30hs



ENCUADERNACIÓN

Capacitación que abarca técnicas avanzadas de restauración y encuadernación de libros, incluyendo encolados y cosidos con hilo en telar, emblocado, armado de carpetas con solapado, corte y refinado con guillotina, perforado y despuntado.

Encuadernación para cuadernos y revistas con gancho.

Doblado folleto y de pliegos para agendas.

Hot stamping para caratula de libros

Curso Personalizado
Duración: 20 horas
 Comienzos todo el año.
 Horarios a convenir.

SUBLIMACIÓN

Capacitación en sublimación: técnicas de impresión en alta producción de tazas, platos, gorros y remeras DRY, incluyendo manejo básico de programas para pre-impresión.

Tazas

Platos

Gorros

Remeras DRY

Manejo básico de programa para pre-impresión.

Curso Personalizado
Duración: 8 horas
 Comienzos todo el año.
 Horarios a convenir.



IMPRESOR OFFSET

Temas:

Impresión. Teórico. Tecnológico

Procedimientos conceptuales

1° - elementos constitutivos de prensa offset

2° - registro e impresión

3° - diferentes tipos de superficies

4° - ph y conductividad

5° - teórico sobre diferentes tipos de impresión

6° - marcadores

7° - introducción teórica sobre maquinas multicolores

8° - orientación básica en corte con guillotina

9° - preparación de colores por intermedio de escala pantone.

Curso Personalizado
Duración: 30 horas
 Horarios a convenir.
 Comienzos todo el año.

40 - ESCUELA MA-PA

AGORA - Espacio Cultural

En un predio de 4 plantas construido en 1928 la Escuela Ma-pa dictará nuevos cursos y actividades varias. Este espacio cuenta con un amplio sub-suelo que dará cabida a cursos de arte y otras actividades de taller. La planta baja es el espacio saliente en el cual se desarrollarán actividades teatrales, conferencias y actividades para numeroso público.

Escuela de Teatro

Formación del actor. Representación de obras
Creación de un elenco estable para el teatro AGORA

Escuela de Danzas

Danzas tradicionales latinoamericanas
Niños - jóvenes - adultos

Escuela de Musica

Enseñanza de distintos instrumentos musicales
Creación de una escuela de música y coro estable.

Escuela de Arte

Pintura. Dibujo. Vitraux. Escultura. Ceramica. Vidrio.
Impresión 3D Serigrafía. Pintura en Tela



BioParque Ma-pa

En Ruta 8 km 46 - La Palmita se encuentra la escuela de Agro y Maquinaria. Son 16 hectáreas en las cuales se están acondicionando para que en los próximos años funcione el Bioparque Ma-pa



1. Entrada principal.
2. Entrada N.º 2.
3. Entrada N.º 3.
4. Vivero / Estación Ambiental.
5. Estación de Tren.
6. Torre Tesla / La Casa del Chocolate
7. Salón de Eventos / Escuela.
8. Parque infantil.
9. Lagos.
10. Dinosaurio y fauna prehistórica regional.
11. La Cueva de Alí Babá
12. Pagoda / Salón de té / Vivero.
13. Museo del zapato / Museo de trofeos y cosas antiguas.
14. Teatro Verde.
15. Biblioteca del Viajero / Escuela de Arte.
16. Museo de los Autos.
17. Campo de Animales.
18. Área de retroexcavadoras.
19. Casas-cueva / Bunker.
20. Lechería / Tambo chico/ Planta de elaboración.
21. Observatorio astronómico.
22. Laberinto del siniestro vial.
23. Agro-veterinaria.
24. Recreación de primitivos habitantes de la región.
25. Campo de animales.
26. Espacio de juegos.
27. Casitas en los árboles.

Imágenes Bio Parque de Escuela Ma-pa - Ruta 8 km 46 casi ruta 11

1) Puente Rojo 2) La Carreta 3) La Cocina



Museo «Lo que el tiempo se llevó»

En los cinco espacios de la casa museo de Ma-Pa, entre múltiples objetos, es posible contemplar la evolución de la industria textil, el desarrollo tecnológico y el avance de las comunicaciones, además de descubrir las huellas que dejaron empresas emblemáticas del pasado.

Homero Mieres dirige hace más de 40 años la Escuela Ma-Pa, que capacita en más de cien oficios y carreras cortas, y donde ya pasaron más de 100.000 alumnos en su búsqueda tanto de la inserción laboral como del emprendedurismo.

«En todo este tiempo he reunido piezas y máquinas de un país que quedó en el pasado y que forman parte de mi colección privada que quiero compartir», señala Mieres.

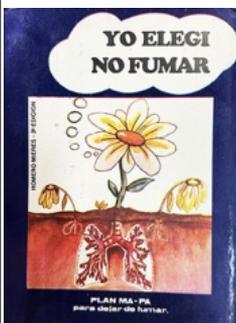
Ubicada en Fernández Luna 2266, la casa museo se complementa con el Estudio Mayor, situado en Acevedo Díaz 1731, donde también hay una destacada colección de obras artísticas y artesanías



La iniciativa educativa está asociada a la presentación del libro «El placer de hacer», que recorre la actividad de director de la Escuela Ma-Pa con sus distintos proyectos.

«El libro, que es un legado para las futuras generaciones, tiene un capítulo dedicado al ágora —un parque temático que será desarrollado en un predio de 16 hectáreas en el cruce de las rutas 8 y 11—, tres museos y 30 proyectos vivos», explica Mieres.

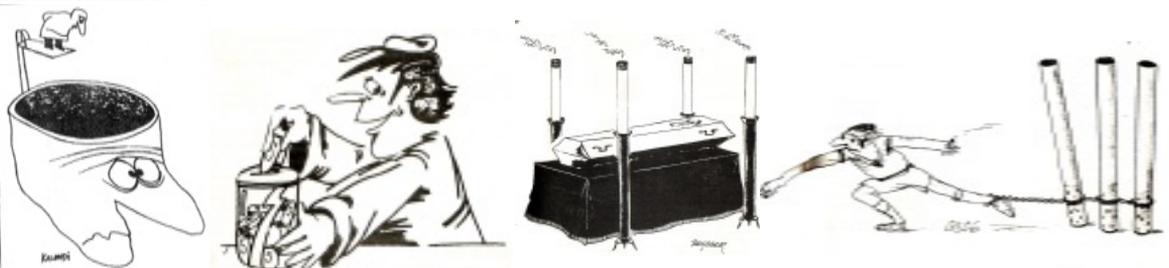
Nota publicada en Diario El País - 29.09.2017



Plan Ma-pa para dejar de fumar

Es un trabajo educativo médico y psicológico - que comenzó en 1979. Desde ese momento en distintos periodos se ha desarrollado un trabajo preventivo y asistencial que ha llevado a que hoy existan miles de ex fumadores del plan ma-pa.

Portada del libro «Yo elegí no fumar» del Plan Ma-pa del Lic. Homero Mieres



El cigarrillo es un veneno para la inteligencia. Parecería que los fumadores no piensan. ¿Cuánto ahorraría si no fumara? Los tabacomanos gastan el equivalente al costo de una vivienda en pocos años. ¿Inconscientemente los fumadores buscan autodestruirse?

ESCUELA MA-PA: MÁS DE 50 AÑOS FORMANDO GENTE

La Escuela Ma Pa es una institución educativa privada, especializada en la formación en oficios, carreras cortas y cursos en diversas áreas.

Fundada en 1971 bajo el nombre de IASO, comenzó ofreciendo cursos en psicología y educación preescolar.

En 1978, adoptó el nombre Ma Pa (madre-padre) y amplió su oferta académica a diversas áreas de capacitación, alcanzando desde 2005 más de 100 oficios y carreras cortas.

La dirección de la escuela está a cargo de los psicólogos Homero Mieres y Mabel Portillo, quienes encabezan un equipo de profesionales altamente capacitados en diferentes disciplinas de la enseñanza.



Lic. Homero Mieres



Psic. Mabel Portillo

Los diplomas de Ma-Pá abren más posibilidades laborales

Nuestra Escuela, con más de 50 años de historia, ha formado a miles de egresados, brindándoles las herramientas necesarias para acceder a una salida laboral, crear pequeñas o medianas empresas, o enriquecer sus conocimientos en diversas áreas. A lo largo de este tiempo, hemos sido un motor clave en el desarrollo personal y profesional de nuestros estudiantes, capacitándolos para transformar sus habilidades en proyectos productivos y nuevas oportunidades laborales.

Con más de 50,000 egresados, ofrecemos una amplia gama de programas académicos que superan los 100 oficios y carreras cortas, dictadas tanto en modalidades grupales como en planes personalizados de corta duración. Estos programas están diseñados para ajustarse a los objetivos específicos de formación y crecimiento profesional de cada estudiante, preparando a nuestros egresados para emprender en Uruguay y en diversas partes del mundo.

Ma-Pá sigue siendo una institución de referencia para quienes buscan no solo una formación integral, sino también un impulso para crecer profesionalmente y alcanzar sus metas con éxito, contribuyendo al desarrollo de su entorno y al fortalecimiento del mercado laboral.



Libros de Homero Mieres - adquiéralos en Escuela Ma-pa

Título No Oficial - Un diploma de Ma-pa sirve aquí y en el exterior.

La Escuela Ma-pa brinda capacitación desde 1971, es una institución privada amparada en la libertad de enseñanza (art. 68 de la constitución de la Republica). Se encuentra inscrita en el registro de instituciones educativas y culturales del Ministerio de Educación y Cultura, dicho registro es a sólo efecto de exoneración tributaria (art. 448, Ley 16226) y no supone reconocimiento, autorización o aval de Ministerio alguno.

Si el egresado de Mapá pretende usar el documento en el exterior el camino es:

Legalizacion de documento: Escribano, Suprema Corte, Relaciones Exteriores y Consulado del país que pretende viajar. Un diploma de Ma-pa sirve en Uruguay y en el extranjero

Título no oficial no significa que no sirva para trabajar - Por más información consulte con la Dirección.

Siempre en movimiento, la escuela en sus 50 años



DIRECTOR Y DOCENTES EN VISITA A OBSERVATORIO PARANAL - CHILE



ENTREGA DIPLOMAS EGRESADOS



ENTREGA DIPLOMAS EGRESADOS



CONGRESO MUNDIAL ANTI-TABACO WINNIPEG-CANADA



MUSEO MA-PA - LO QUE EL TIEMPO SE LLEVO



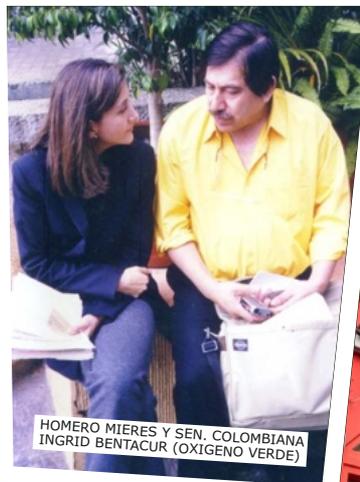
ENTREGA DIPLOMAS CURSO REPOSTERIA



BIO PARQUE ESCUELA MA-PA - RUTA 8 KM 46



AUTO SOLAR EN STAND ESCUELA EN EXPO PRADO



HOMERO MIERES Y SEN. COLOMBIANA INGRID BENTACUR (OXIGENO VERDE)



ENTREGA DIPLOMAS BARBERIA



ESCUELA MA-PA EL PINAR



ESPACIO CULTURAL AGORA



escuela ma-pa

más de
50
años

Más de 100 Oficios y Carreras Cortas Capacitate y trabajá

#OFICIOS

Automatización por PLC
Carpintería en Aluminio
Carpintería en Madera
Cerrajería de casas
Cuadrería
Electricidad Industrial
Electricidad Residencial
Foguista - Operador de Calderas
Herrería General
Idóneo en Topografía
Instalación y Mantenimiento de Aire Acondicionado
Lustrado y protección de la madera
MDF - armado de módulos para equipamiento del hogar
Operador de Retroexcavadora
Reparación de Bicicletas
Soldadura Eléctrica, Oxiacetilénica (autógena), MIG/MAG, TIG.
Técnico en Refrigeración y Aire Acondicionado
Tornería en Madera
Tornería en Metales



#GASTRONOMIA

Bartender Profesional - Técnico en Servicios de Sala y Bar
Cocina Express
Cocina Internacional
Cocina Profesional
Catering para eventos
Decoración y Arte en Azúcar
Maestro en Pizzería,
Rotisería y Sandwichería
Mozo para Bares y Restaurantes
Panadería Confitería y Pastelería
Repostería Dulce y Salada
Técnico Superior en Gastronomía



#EDUCACION Y SALUD

Técnico en Jardín Maternal y
Auxiliar en Educación Pre-escolar
Psicoexpresión y Psicopedagogía
Desafíos actuales de la Pedagogía
Taller Mundo Creativo
Mecánica Dental



#CARRERAS CORTAS

Auxiliar Contable y Tributaria
Auxiliar en Capital Humano
Gestión Aduanera y Comercio Internacional
Gestión en Compras Públicas y Contabilidad
Gestión en Explotaciones Agropecuarias
Gestión en Logística Empresarial
Gestor Público y Asesoría Contable
Legislación Laboral,
Liquidación de Sueldos
y aporte en la industria de la
Construcción
Locución Profesional
Marketing Digital
Recepcionista Hotelero
Técnico en Gestión Empresarial
Ventas



#ESCUELA DEL MOTOR

Chapa y Pintura
Electricidad Automotriz
Inyección Electrónica
Mecánica Automotriz
Mecánica de Motos



#ESTETICA

Barbería y Peluquería Masculina
Brushing y Lavado
Cosmetología y Maquillaje
Depilación
Extensión de pestañas - pelo a pelo
Manicura y Uñas Esculpidas
Masaje Estético y Técnicas de Spa
Pedicuria
Peluquería - Estética Capilar
Perfeccionamiento en Colorimetría
Lifting de pestañas, diseño y laminado de cejas



#VESTIMENTA

Confeción de Vestimenta
Maquinista Recta Overlock y
Collareta
Marroquinería
Modelaje Industrial



#TERAPIAS CORPORALES Y BIENESTAR

Auriculoterapia Integral
Digitopuntura
Drenaje Linfático y Spa
Masaje Integral y
Auxiliar en Kinesioterapia
Masaje Estético y Técnicas de Spa
Reflexología
Rehabilitación Kinesiológica en la
Tercera Edad
Shiatsu



#MAQUINARIA VIAL

OPERADOR DE RETROEXCAVADORA
Teórico - Práctico
Viernes y Sábados

Otros cursos:
Idóneo en Topografía



#TECNOLOGIA

Empalmador de Fibra Optica
Instalación de Cámaras de Seguridad
Proyectista instalador de Paneles y Colectores Solares
Instalación de Sistemas de Alarmas Residenciales
Reparación de Celulares
Técnico en Reparación y
Mantenimiento de PC
Técnico en Redes
Domótica y Automatización



#CONSTRUCCION

Albañilería y Revestimientos
Capataz de Obra
Colocación de Pisos y Revestimientos
Construcción de estructuras en Hormigón Armado
Construcción en yeso
Edificación con Isopaneles
Instalador Sanitario
Lectura e Interpretación de Planos
y Memorias
Operador de Retroexcavadora
Pintura y Empapelado
Steel Framing



#IMPRESION Y EDICION

Impresión Offset
Serigrafía
Sublimación



#VETERINARIA Y AGRO

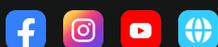
Auxiliar Veterinario, Producción Animal y Agronegocios
Avicultura
Cultivo de Hongos
Cunicultura
Peluquería Canina
Producción Orgánica para la
Granja Autosuficiente
Tambo Moderno
Gestión de Explotaciones
Agropecuarias
Técnico en Producción Equina



Montevideo - El Pinar - Paysandú - La Palmita
por más información consulte:

 24091515*

 091 491515*



www.escuelamapa.edu.uy