PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Emprendedor en la Producción de Plantas Medicinales, Aromáticas y Condimentarías.
- **Código del Programa de Formación:** 76130588 V1
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** Unidad Productiva en Plantas Medicinales, Aromáticas y Condimentaría en el Norte del Valle del Cauca
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada):** Fase IV comercialización
- **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** Aplicar Las Estrategias de Comercialización En La Unidad Productiva.
- **Competencia**
  - Ajustar Actividades de Acuerdo Con Los Registros Y Observaciones Realizadas Durante El Proceso Productivo.
  - Determinar Las Actividades A Desarrollar En La Formulación Del Proyecto Según Idea Seleccionada Y Herramientas De Planeación.
  - Ajustar Actividades De Acuerdo Con Los Registros Y Observaciones Realizadas Durante El Proceso Productivo.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - Manejar Labores Culturales No Mecanizables Según Recomendación Técnica Y Cultivo.
  - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

- Duración de la Guía: 36 horas

2. PRESENTACIÓN

Para que aumente la producción agrícola, hay que prestar más atención a la necesidad de que los cultivadores puedan colocar sus productos en el mercado a precios remunerativos. La comercialización en el sector de las pequeñas explotaciones agrícolas exige una producción orientada hacia el mercado, que es distinta de la venta ocasional de los excedentes de la agricultura de subsistencia. El éxito de la comercialización de ese sector dependerá pues de que la producción se oriente a satisfacer la demanda del mercado y de que se puedan eliminar o reducir las limitaciones comerciales de diversa índole.

En la mayoría de los países, los problemas relativos a la comercialización o mercadeo se consideran actualmente fuera del ámbito de los extensionistas agrícolas en el campo, que son quienes mantienen un contacto directo con los agricultores. Aun cuando los extensionistas pueden identificar los problemas de mercadeo de los agricultores, su falta de experiencia comercial o el desconocimiento de las fuentes de asistencia apropiadas no les permiten prestar la ayuda necesaria.

La presente Guía pretende dar unas pautas para la adecuada proyección de ajustes a los recursos, cosecha, acopio y transporte y la normatividad inherente a los mismos conceptos.

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo

(Máximo 10 renglones)

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 **Actividades de Reflexión inicial.**



3.1.1. Aprendiz, después de la fundamentación técnica y teniendo en cuenta el material de apoyo proporcionado, participe en el taller sobre normatividad de BPA (**Resolución 20009** de 2016 "Por medio de la cual se establecen los requisitos para la Certificación en Buenas Prácticas Agrícolas en producción primaria de vegetales y otras especies para consumos humano".) enfocado hacia los cultivos transitorios bajo cubierta.

Socialice su producto a los demás integrantes de la formación por el medio que les sea más adecuado a sus posibilidades.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.)

3.2.1. Aprendiz, por medio de un documento, audio, video, etc y teniendo en cuenta los conocimientos construidos en el desarrollo de la formación, defina los diferentes elementos, herramientas y equipos utilizados en el proceso de cosecha, acopio y transporte de los productos cosechados.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Validar la pertinencia de los elementos que intervienen en la producción agrícola, incorporando técnicas de cosecha, acopio y transporte de los productos.

3.3.1. Por medio de videos y documentos, suministrados por el instructor, aprendiz, al ver los videos y leer los documentos, evidencie mediante documento o video, los conocimientos construidos en el desarrollo de la formación. Allí, defina el proceso de cosecha del cultivo y todo lo referente al mismo.

Sea asertivo en la socialización de la práctica.

3.3.2. Taller costos de producción. Aprendiz, teniendo en cuenta la orientación dada por el instructor y dando uso al material de apoyo proporcionado, participe en el taller sobre costos de producción en el cual realice ajustes a la proyección de los recursos propios de la producción agrícola.

Socialice su producto a los demás integrantes de la formación y al instructor mediante documento, video enviado al instructor y compañeros por el medio electronico mas acorde a su situación.

3.3.3. Aprendiz, aplique los conocimientos construidos en el desarrollo de la formación, realizando la cosecha de los diferentes cultivos de interés. Aplique normatividad, normas de SST, gestión ambiental y todo lo referente a la producción con sostenibilidad.

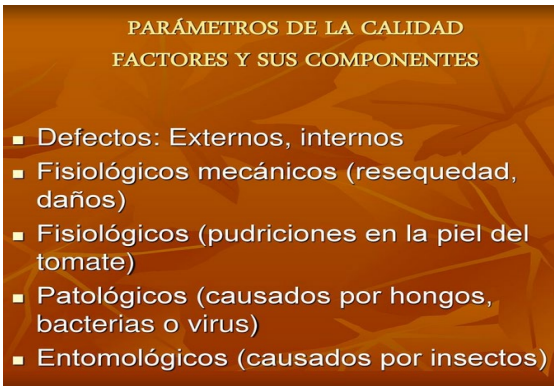
3.3. Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Definir la pertinencia de las características físicas del producto y los procedimientos de marketing y venta asociados al mismo.

3.3.1. Aprendiz, teniendo en cuenta los conocimientos construidos en la formación profesional y el apoyo del instructor técnico, participe en la práctica virtual de campo para definir defectos asociados a la calidad del producto cosechado; en la misma, realizaremos un recorrido de campo virtual y definir las diferentes afecciones que encuentre en el producto a cosechar en campo.

Socialice su práctica a los demás integrantes de la formación







3.3.2. Aprendiz, la identificación de los diferentes problemas fitosanitarios son el punto de partida para proponer un manejo integrado de los mismos para lograr una alta productividad enfocada hacia la calidad. Las malas prácticas agrícolas, como la mala higiene del personal, la falta de control de malas hierbas y malezas, así como la falta de limpieza del material de siembra y la presencia de plagas como la mosca blanca y los trips, son factores que pueden infectar a la planta y a los frutos. De forma individual y teniendo en cuenta la socialización realizada por el instructor técnico, participe en el taller plagas y enfermedades y su manejo integrado. Defina allí, las diferentes plagas y enfermedades que afectan el cultivo y el manejo integrado para cada una de ellas.

Socialice su producto a los demás integrantes de la formación y al instructor por el medio electrónico de su preferencia y que esta al alcance de sus necesidades.



3.3.3. Aprendiz, de forma individual y teniendo en cuenta la fundamentación realizada por el instructor técnico, elabore informe sobre procedimientos de negociación de acuerdo a protocolos de la empresa y protocolos de venta internacional (exportación).

Socialice su producto a los demás integrantes de la formación y al instructor por el medio electrónico de su preferencia y que esta al alcance de sus necesidades.



3.4 ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO.

3.4.1. Aprendiz, teniendo en cuenta el conocimiento construido en la presente guía de aprendizaje, participe en la técnica didáctica “hacer las maletas” en la cual evidencie “lo bueno”, “lo malo” y “lo aprendido” en la formación.

Socialice producto a los demás integrantes de la formación y al instructor por el medio electrónico de su preferencia y que esta al alcance de sus necesidades.

- **Ambiente Requerido:** Aula de aprendizaje virtual, computador, fincas de agricultores, Centros Experimentales agrícolas.
- **Materiales:** Word, computador, teléfono celular, correo electrónico, camara.

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular
Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :		**Técnica de Evaluación:** Formulario de preguntas. **Instrumento de Evaluación:** Cuestionario.
Evidencias de Desempeño	REGISTROS: CONCEPTO, IMPORTANCIA, DILIGENCIAMIENTO O REPORTE. MANEJO AMBIENTAL: CONCEPTO, NORMATIVIDAD, MANEJO DE ENVASES, EMPAQUES Y RESIDUOS. REGLAMENTACIÓN ESPECÍFICA. RIESGOS: CONCEPTO, PRINCIPALES RIESGOS Y SU PREVENCIÓN. RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, FUENTES, CLASIFICACIÓN, TABULACIÓN INFORMACIÓN TÉCNICA: CONCEPTO, NORMATIVA TÉCNICA, NORMATIVA LEGAL Y ESPECIFICACIONES. SECTOR PRODUCTIVO: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, SEGMENTO, IMPORTANCIA, TENDENCIAS, CONSUMIDORES HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN: CONCEPTO,	**Técnicas de Evaluación:** **Observación directa** **Instrumento de evaluación: Lista de Chequeo de Desempeño**

	CLASES, CARACTERÍSTICAS, EJEMPLOS, IMPORTANCIA. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA: CONCEPTO, MODELOS DE ANÁLISIS TÉCNICAS DE SELECCIÓN DE ALTERNATIVAS NORMATIVA: CONCEPTO, CLASES, ASPECTOS, APROPIACIÓN, IMPORTANCIA. ENTORNO: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, NECESIDADES, ASPECTOS EXTERNOS E INTERNOS. PROYECTO PRODUCTIVO: DEFINICIÓN, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, CICLO DE VIDA, ETAPAS, FORMULACIÓN, IMPACTO. OBJETIVOS DEL PROYECTO: DEFINICIÓN, USOS, FORMULACIÓN, IMPORTANCIA MODELO DE NEGOCIOS: MÉTODO Y HERRAMIENTAS PERFIL EMPRENDEDOR: CARACTERÍSTICAS Y CUALIDADES, TÉCNICAS DE LIDERAZGO, TRABAJO EN EQUIPO FORMULACIÓN DE PROYECTOS: CONCEPTOS, TÉCNICAS, MODELOS, ANÁLISIS, CARACTERÍSTICAS, IMPORTANCIA IDEA DE NEGOCIOS: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, IMPORTANCIA, TÉCNICAS DE VALIDACIÓN. FACTIBILIDAD DE PROYECTOS: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, APLICABILIDAD, TÉCNICAS, INTERPRETACIÓN, IMPORTANCIA. RECURSOS: DEFINICIÓN, TIPOS, TÉCNICAS DE ASIGNACIÓN, ROLES,	

	IMPORTANCIA. NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL E HIGIENE: DEFINICIÓN, NORMATIVA, APLICACIÓN, ACTUALIZACIÓN, IMPORTANCIA. TRABAJO EN EQUIPO: DEFINICIÓN, CLASES, CARACTERÍSTICAS, IMPLEMENTACIÓN. ESTÁNDARES DE CALIDAD: DEFINICIÓN, APLICACIÓN, CARACTERÍSTICAS, NORMATIVA, IMPLEMENTACIÓN.	
Evidencias de Producto: Informe proceso de cosecha y poscosecha		**Técnicas de Evaluación:** **Valoración del producto** **Instrumento de evaluación: Lista de Chequeo de producto**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Accesibilidad: Grado hasta el cual es posible llegar a servir en un segmentode mercado.

Acercamiento: Etapa del proceso de venta en el que el vendedor conoce ysaluda al comprador para establecer una uena relación desde el principio.

Análisis de Mercado: es un instrumento que permite determinar la oferta (empresas o productores que ofrecen productos similares, con que características, a que precios) y permite conocer la demanda (quienes son los consumidores, que valoran del producto, cuanto están dispuestos a pagar por el mismo) Permite además describir situaciones futuras con una alta posibilidad de ocurrencia: por lo tanto, se constituye en un factor clave para decidir si se inicia o no el emprendimiento.

Buenas prácticas agrícolas (BPA): en el contexto del presente manual las buenas prácticas agrícolas (BPA) comprenden prácticas orientadas a la mejora de los métodos convencionales de producción y manejo en el campo, haciendo hincapié en la prevención y control de los peligros para la INOCUIDAD del producto y reduciendo, a la vez, las repercusiones negativas de las prácticas de producción sobre el medio ambiente, la fauna, la flora y la salud de los trabajadores.

Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF): en el contexto del presente manual las Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF) comprenden prácticas destinadas a prevenir y controlar los peligros para la inocuidad del producto, asociados a las fases relacionadas con la poscosecha del mismo, considerando un mínimo impacto de esas prácticas sobre el medio ambiente, la fauna, la flora y la salud de los trabajadores.

Cadena de frío: mantenimiento de temperaturas de refrigeración apropiadas en toda la cadena de manejo de un producto, para asegurar su calidad e inocuidad.

Canal de distribución: es la forma en que llegan los productos desde el fabricante hasta el usuario final. Es el conjunto de empresas e individuos que adquieren la propiedad o participan de la transferencia de un bien o un servicio a medida que este se desplaza del productor al consumidor o usuario industrial. Es el vehículo que permite la circulación del flujo de mercaderías, de propiedad, de medios de pago, de información, etc.

Canal directo: el fabricante es el propio distribuidor, como un fabricante de queso que tiene su propio local de venta. Ese local propio puede ser en la fábrica, en el pueblo, en una feria franca, sobre una ruta, en una ciudad con mucha población o en otros lugares.

Comercialización: conjunto de funciones que se desarrollan desde que el producto sale del establecimiento de un productor hasta que llega al consumidor.

Competencia Directa: ofrecen los mismos productos o servicios en el mismo ámbito geográfico

Indirecta: ofrecen productos o servicios que por sus características pueden llegar a sustituir a los productos propios

Potencial: si bien hoy no ofrecen el producto en el lugar, pueden llegar a hacerlo en el futuro

Costos fijos: (también llamados gastos de estructura) aquellos costos que se mantienen invariables o se modifican sólo como consecuencia de cambios en la capacidad productiva de la empresa: costos de edificios, seguros, sueldos de supervisión, sueldos indirectos, gastos de mantenimiento, etc.

Costos variables: son aquellos que guardan una relación directamente proporcional con el nivel de producción, como materia prima, mano de obra directa, fuerza motriz, comisiones, impuestos a la facturación, etc

Canal indirecto: en este tipo de canal, el fabricante deja la venta en manos de intermediarios, como acopiadores, distribuidores mayoristas, comercios minoristas.

Certificación: procedimiento mediante el cual una "tercera" parte garantiza por escrito que un producto, proceso o servicio cumple con las especificaciones de una norma. La certificación puede ser considerada como una forma de comunicación entre los actores de la cadena (productores-compradores, compradores-consumidores) sobre la garantía de los requisitos de calidad e inocuidad de un producto.

Contaminante: cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que es’ta presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia, y medicina veterinaria, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas.

Contaminación: la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

Desinfección: reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Emprendedor: Es la persona o conjunto de personas que es capaz de percibir una oportunidad de producción o servicio y ante ella formula libre e independientemente una decisión de consecución y asignación de los recursos naturales, financieros, tecnológicos y humanos necesarios para poder poner en marcha el negocio, que además de crear valor incremental para la economía, genera trabajo para él y en general, para otros" (R. Varela, 1991)

Enfermedad transmitida por alimentos (ETA): toda enfermedad transmitida a las personas a través de alimentos contaminados.

Foda: herramienta que permite conformar un cuadro de la situación actual de la empresa u organización, permitiendo de esta manera obtener un diagnóstico preciso que permita en función de ello tomar decisiones acordes con los objetivos y políticas formulados.

Funciones de la comercialización: clasificación, acopio, almacenaje, tipificación, empaque, venta, etc. **Funciones de mercadeo de intercambio:** compra, venta, determinación de los precios.

Físicas: acopio, almacenaje, transformación, clasificación, normalización, empaque, transporte.

Auxiliares: información de precios y mercados, financiamiento, seguros, promoción, etc.

Higiene de los alimentos: comprende las condiciones y las medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinados a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.

Idoneidad de los alimentos: la garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

Inocuidad de los alimentos: la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Insumos agrícolas: todo material recibido (por ejemplo, semillas, fertilizantes, agua, productos agroquímicos, etc.) que se utilice para la producción primaria de frutas y hortalizas frescas.

Limpieza: eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias no aceptables.

Maximización de la calidad: en el contexto del presente manual esta expresión se refiere a las actividades relacionadas con el manejo del producto, destinadas a "realzar" los atributos de calidad del mismo mediante, por ejemplo, el uso de tecnologías de poscosecha. La maximización de la calidad es una estrategia para diferenciar el producto y generar oportunidades de mercado. Es claro, sin embargo, que la calidad producida en el campo, no se mejora: se "mantiene" y "realza" durante la poscosecha.

Patógeno: cualquier agente biológico que causa enfermedades en los seres humanos.

Plan de acción: acciones o recomendaciones que han de realizarse a fin de desarrollar, mejorar o corregir un programa orientado a asegurar la calidad e inocuidad de un producto.

Peligro: agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de éste, que puede provocar un efecto nocivo para la salud.

Procedimientos operativos estándar de saneamiento (POES): involucra la descripción detallada de los procedimientos de limpieza y desinfección con el objetivo de asegurar que se realizan de forma correcta. Estos procedimientos deben estar totalmente documentados.

Producción primaria: las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, el ordeño, la pesca.

Rastreabilidad/rastreo de los productos: la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.

Riesgo: función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos.

6. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Basto, C., Constanza, P., & Villegas Estrada, B. (2009). Mis buenas prácticas agrícolas: guía para agroempresarios.

Vargas, P., P.(2013). Dinámicas para emprendedores.

http://www.fao.org

"Elementos del costo de producción" (video) en GlobalStone Investment. Fuente: https://concepto.de/costos-de-produccion/#ixzz6eHjcpQPn

"Los tipos de costos y cómo se pueden clasificar según los parámetros que necesites medir" en Gestion.org. Fuente: https://concepto.de/costos-de-produccion/#ixzz6eHjowLIC

Última edición: 29 de agosto de 2020. Cómo citar: "Costos de Producción". Autor: María Estela Raffino. De: Argentina. Para: *Concepto.de*. Disponible en: https://concepto.de/costos-de-produccion/. Consultado: 19 de noviembre de 2020. Fuente: https://concepto.de/costos-de-produccion/#ixzz6eHjxV74X

https://economipedia.com/definiciones/costo-de-produccion.html

FAO, Oficina Regional para América Latina y el Caribe. 1987. Manual para el mejoramiento del manejo postcosecha de frutas y hortalizas. Parte I. Cosecha y empaque. 96 pp.

FAO, Oficina Regional para América Latina y el Caribe. 1989. Manual para el mejoramiento del manejo postcosecha de frutas y hortalizas. Parte II. Control de calidad, almacenamiento y transporte. 83 pp.

López Camelo, A. F. 1992. Principios básicos de la postcosecha de frutas y hortalizas con especial énfasis en ajo, cebolla y tomate. En: Producción, Postcosecha, Procesamiento y Comercialización de Ajo, Cebolla y Tomate. FAO. Capítulo 7, pp. 225-310.

http://www.fao.org/3/x5056S/x5056S07.htm

http://www.fao.org/3/a-i3359s.pdf

https://www.gardentech.com/es/blog/garden-and-lawn-protection/easy-steps-to-grow-your-own-tomatoes

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Germán I Valencia castro**	**Instructor técnico agrícola**	**SER**	**AGOSTO 7 2021**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					