PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación: BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS**
- **Código del Programa de Formación: 76130569**
- **Competencia:** Planear la producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes
- **Resultados de Aprendizaje a alcanzar:** 1-identificar los requerimientos del cultivo según requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes, 2-revisar la caracterización del cultivo siguiendo los criterios técnicos y normatividad
- Duración de la Guía: 48 horas

2. PRESENTACIÓN

La demanda de alimentos va en aumento. Los consumidores actuales y la población futura, exigen no solo una mayor producción, sino también el acceso, la seguridad y la inocuidad de los productos. Hoy con la globalización y el amplio acceso a la información las exigencias de los consumidores se han incrementado, ahora la percepción es diferente a la que se tenía hace 20 años, pues importa más la calidad, la seguridad y la forma de producción.

El objetivo es difundir los conceptos de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), con el propósito de orientar los sistemas de producción hacia una agricultura sostenible y ecológicamente segura, obtener productos inocuos y de mayor calidad, contribuir con la seguridad alimentaria a través de la generación de ingresos mediante el acceso a mercados y mejorar las condiciones laborales de los productores y sus familias.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Con el propósito de reflexionar y conocer el manejo que usted tiene sobre el tema, se le sugiere resolver las siguientes preguntas:

- Conoce alguna finca o hacienda donde se apliquen las buenas prácticas agrícolas en la producción agrícola? cuáles?
- Dimensiona usted el daño ambiental y a la salud generado por el mal manejo de los plaguicidas agrícolas (agro insumos)?
- Le gustaría que los alimentos que consume fueran producidos bajo el enfoque de buenas prácticas agrícolas? porque?

El ejercicio anterior le permite reflexionar y observar su conocimiento respecto al tema, además, tiene como finalidad motivarlo y encaminarlo en el desarrollo de los temas de la presente guía de aprendizaje; por tal motivo no tiene calificación

-Estudia mientras otros están durmiendo; trabaja mientras otros están holgazaneando; prepárate mientras otros están jugando; y sueña mientras otros están deseando.-William Arthur Ward.

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

Teniendo en cuenta que el ejercicio anterior forma parte de la etapa del antes de aprender, es comprensible que se desconozcan muchos aspectos que puedan llevar a su correcto desarrollo, por eso lo invitamos a que usted como aprendiz identifique mediante estas preguntas, el nivel de conocimiento y expectativas que tiene sobre este tema.

1. ¿Qué conocimientos tengo sobre Buenas Prácticas Agrícolas y de qué manera me ayudaron a resolver en parte el ejercicio anterior

2. ¿Sobre qué aspectos me hace falta investigar para resolver el interrogante anterior?

3. ¿Por qué razón es importante que adquiera este conocimiento?

Terminado el proceso se generara un informe con sus respuestas para ser socializados en el aula de clase con los demás compañeros del curso
Es necesario que fundamente sus saberes previos mediante la lectura de textos y referencias bibliográficas sobre aspectos relacionados con producción limpia y/o producción orgánica, de igual manera puede apoyarse en sus vivencias, de las personas que conoce y expertos del tema.

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

Con la realización de las siguientes actividades, el aprendiz tendrá la capacidad de elaborar marcos conceptuales, y a la vez la construcción y apropiación de los saberes contenidos en los resultados de aprendizaje que componen la presente competencia, para su ejecución se utilizaran técnicas Didácticas Activas, como las de: Exposición del Orientador, Estudios de Casos, Trabajo Grupal, Análisis y Discusión de Grupos, y Prácticas de campo. Los ejes temáticos tenidos en cuenta, son los que aparecen en el diseño curricular para lograr los resultados de esta guía, además de ello se debe de consultar el Material de Apoyo o complementario, la bibliografía y Cibergrafía suministrados por el Instructor en la plataforma

de Sofía Plus. Para el desarrollo de las Actividades de apropiación se proponen realizar las siguientes actividades aplicando las Técnica Didácticas Activas.

-BPA. Concepto, importancia, elementos, normatividad
-Inocuidad alimentaria. Concepto, daños, técnicas, legislación
-Manejo ambiental. Concepto, tipo, características, mitigación, riesgos
-Plaguicidas. Concepto, tipo, manejo, elementos de protección

Para el desarrollo de las Actividades de apropiación se proponen realizar las siguientes actividades aplicando las Técnica Didácticas Activas.

Actividad de Apropiación N°. 1: Leer, analizar y hacer un resumen del documento anexo **"Manual de Buenas Prácticas Agrícolas para el productor hortofrutícola"**

Actividad de Apropiación N°. 2: Hacer un cuadro comparativo de ventajas y desventajas entre producción agrícola aplicando Buenas prácticas agrícolas y no aplicando Buenas prácticas agrícolas

Actividad de Apropiación N°. 3: Investigar sobre **"Inocuidad alimentaria y seguridad alimentaria".** Responder el taller enviado por el instructor,

Actividad de Apropiación N°. 4: Hacer un mapa conceptual sobre los diferentes tipos de plaguicidas utilizados en la producción agrícola

Actividad de Apropiación N°. 5: Ver el video Generalidades sobre buenas prácticas agrícolas-TV Agro por Juan Gonzalo Ángel, hacer un resumen y formular tres preguntas con sus respectivas respuestas

Actividad de Apropiación N°. 6: Consultar la resolución 30021 de 2017 del Instituto Colombiano Agropecuario

Ambiente Requerido

-Virtual

Materiales

Devolutivos: Videobeam, computador, televisor y cable HDMI, whattsap

Consumibles: Guías de aprendizaje y talleres sobre resultado de aprendizaje.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Evidencias de Conocimiento :** - Respuestas contextualizadas sobre los resultados de aprendizaje relacionados **Evidencias de Desempeño** -Identifica las condiciones agroecológicas de acuerdo con la normatividad legal vigente **Evidencias de Producto:** **-**Documenta los riesgos y peligros identificados para la producción agrícola	Describe los elementos esenciales en el manejo de cultivos con implementación de Buenas Prácticas Agrícolas -Maneja normas de seguridad ambiental de acuerdo con la normatividad vigente -Entrega informes del proceso de formación	**Técnica**: Formulación de preguntas escritas **Instrumento**: Cuestionario con preguntas relacionados con el tema desarrollado **Técnica**: Observación directa **Instrumento**: Lista de chequeo **Técnica**: Observación directa - **Instrumento**: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

-**Buenas prácticas agrícolas.** Conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a asegurar la protección de la higiene, la salud humana y el medio ambiente, mediante métodos ecológicamente seguros, higiénicamente aceptables y económicamente factibles.

-Inocuidad alimentaria. La inocuidad alimentaria se refiere a las condiciones y prácticas que preservan la calidad de los alimentos para prevenir la contaminación y las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos. El Servicio de Inocuidad e Inspección

-Barbecho: Área destinada para el vertimiento de aguas contaminadas con plaguicidas.

-Inocuidad: 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

-Límites máximos de residuos (LMR): Es la cantidad máxima legalmente permitida de un plaguicida en o sobre los alimentos.

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

-Producción primaria: Incluye todas las etapas desde la siembra hasta cosecha de frutas y vegetales.

-Trazabilidad: Poder trazar la historia, el uso o la ubicación de un producto por medio del mantenimiento de registros documentales (el origen de los materiales y las partes, la historia de los procesos aplicados al producto).

-Triple lavado: Proceso de lavado aplicado a envases vacíos de plaguicidas. Consiste en: agregar agua hasta un cuarto de la capacidad del envase; cerrar y agitar durante 30 segundos; verter el contenido en el tanque de mezcla, manteniéndolo en posición de descarga durante unos 30 segundos; y repetir los tres pasos anteriores dos veces más, en forma sucesiva. Este procedimiento solo se realiza a los envases rígidos de polietileno/ PET o metálicos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

-Buenas Prácticas Agrícolas y uso seguro y responsable de productos fitosanitarios. https://www.casafe.org/buenas-practicas-agricolas/

-Buenas Prácticas Agrícolas – Corpoica. http://sistemas.corpoica.org.co/sitioweb/intranet/Download/Documentos/5BUENASPRACTICASAGRICOLAS.pdf

-Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para mejorar tus campos. https://www.seminis.mx/buenas-practicas-agricolas-bpa-para-mejorar-tus-campos/

-Seguridad alimentaria y nutricional. http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf

-OMS Nutrición y seguridad alimentaria. https://www.who.int/foodsafety/areas_work/nutrition/es/

-Uso de plaguicidas en la agricultura. https://istas.ccoo.es/descargas/escorial/presenta/presenta04.pdf

-Uso seguro de plaguicidas e insumos agrícolas. https://istas.ccoo.es/descargas/escorial/presenta/presenta04.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SOL MYRIAM BELTRAN ORTIZ**	**Instructor**	**Agropecuario "La Granja"**	**27/03/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					