**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

**IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- **Denominación del Programa de Formación**: Producción Ecológica para la Soberanía Alimentaria.
- **Código del Programa de Formación:** 73340239
- **Nombre del Proyecto** UNIDAD PRODUCTIVA AGROPECUARIA ECOLOGICA AUTOSOSTENIBLE PARA LOS MUNICIPIOS DEL NORTE DEL VALLE DEL CAUCA
- **Fase del Proyecto:** FASE I ALISTAMIENTO
- **Actividad de Proyecto**: RECONOCER LAS NECESIDADES DE LA REGION PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA.
- **Competencia:**

  ESTABLECER CULTIVO SEGÚN TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:

  ACONDICIONAR TERRENO PARA SIEMBRA DE CULTIVOS DE ACUERDO CON CONDICIONES FÍSICAS, APLICANDO PRÁCTICAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
- **Competencia:**

  APLICAR PLAN DE ALIMENTACIÓN SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

  DISPONER INSTALACIONES, ÁREAS DE SIEMBRA, REDES HIDRÁULICAS, MAQUINAS, EQUIPOS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS PARA LA ALIMENTACIÓN DE LA ESPECIE ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO Y CRITERIOS TÉCNICOS.
- **Competencia:**

  LEVANTAR AVES SEGÚN GUÍA TÉCNICA Y NORMATIVA.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

  APLICAR PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES, EQUIPOS E INSUMOS PARA EL MANEJO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS TENIENDO EN CUENTA PLAN DE PRODUCCIÓN,

RECURSOS DISPONIBLES Y NORMAS TÉCNICAS.

- Duración de la Guía: 48 horas.

**2.PRESENTACION**

El proceso de aprendizaje que se desarrollará en esta guía se enmarca en la producción de plantas condimentarías y hortalizas, por el potencial que presentan en el mercado. Los aprendices emprendedores crearán una unidad productiva para incursionar en el maravilloso mundo de la comercialización agrícola. El huerto es un área de terreno cercada destinada al cultivo de hortalizas y condimentarías entre otros, existen tres tipos de huertos: el casero, el escolar y el comunal. Las especies hortalizas y condimentarías presentan un alto contenido de vitaminas, proteínas y minerales, que necesita nuestro cuerpo para mantenerse sano y fuerte, y que son fáciles de producir, cultivando en pequeñas extensiones llamados huertos. Las Buenas Prácticas Agrícolas va a generar calidad en la producción de las plantas condimentarías y hortalizas que se cultivan en las huertas y se reflejará en rentabilidad económica para el productor. Una agricultura sostenible, requiere que los productores se tecnifiquen adoptando técnicas agronómicas basadas en labores culturales, manejo integrado de plagas y enfermedades con el objetivo de producir alimentos inocuos, producción constante para ser competitivos en el mercado actual; (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, s.f. 2016).
Apreciados aprendices, aportaran sus capacidades y conocimientos para producir de forma orgánica plantas condimentarías y hortalizas con el objetivo de contribuir en la seguridad alimentaria y comercializar como materia prima en fresco.

**3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

3.1 **Actividades de Reflexión inicial.**

3.1.1. Aprendiz, con su equipo de trabajo (máximo 4 personas) y de manera colaborativa, elabore una sopa de letras donde incluya por los menos 20 palabras relacionadas con el programa de su interés. Disponga de 20 minutos para elaborar el producto y 20 más para resolver la sopa de letras de otro equipo.

3.1.2. Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje. Aprendiz, con la guía del instructor y el material de apoyo proporcionado, Realice una caracterización y autodiagnóstico. Realizar una socialización desde sus conocimientos tradicionales para conocer las características y las condiciones que determina la eficiencia óptima de las plantas hortalizas y condimentarías.
•Instrumentos de caracterización • Debates constructivos • Taller

3.3 **Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).**
Determinar las condiciones apropiadas para el establecimiento y operación una sistema agropecuario autosostenible que se sustente en la soberanía alimentaria de la región.

3.3.1. Realizar la caracterización del terreno y el material vegetal (plantas de hortalizas y condimentarías)implementar en la huerta. Seleccione las principales especies a establecer en la huerta que hará parte de la Unidad Productiva.

3.3.2. Realizar un recorrido por las parcelas ecológicas para identificar y seleccionar el terreno, luego adecuarlo para la siembra aplicando criterios técnicos de un profesional, teniendo en cuenta las normas de seguridad y salud en el trabajo. Visita a predios  Recorrer las áreas de producción para seleccionar el lugar donde se implementara la huerta.  Identificación del lugar: condiciones de luminosidad,  abastecimiento de agua  acceso favorable.

3.4 **Actividades de transferencia del conocimiento.**

3.4.1. Aprendiz, participe en el taller "clasificación de hortalizas por grupos", con el cual definirá los tiposde hortalizas adecuados para la región y cuáles son los más indicados para establecer la Unidad Productiva.

3.4.1. Aprendiz, de manera individual y retrospectiva, elabore un mapa mental con los conocimientosconstruidos en el desarrollo de la presente guía de aprendizaje.Socialice su producto con los demás integrantes de la formación.

**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 :**<br><br>**Evidencias de Desempeño:**<br><br>**Adecuación del terreno para la siembra.**<br><br>**Evidencias de Producto:**<br><br>**Caracterización del terreno y el material a sembrar.** | **Presenta caracterización del terreno y material vegetal de acuerdo con criterios técnicos.**<br><br>**Adecua terreno para la siembra aplicando procedimientos técnicos y normativa vigente.**<br><br>**Adecua áreas e instalaciones según procedimiento establecido.**<br><br>**prepara dotación personal, herramientas e insumos para la limpieza y desinfección según parámetros técnicos y protocolo establecido.**<br><br>**aplica mecanismos para proponer soluciones innovadoras a una problemática central del sistema productivo en su entorno. define la propuesta innovadora de su iniciativa emprendedora basada en las** | **Técnicas de Evaluación:**<br><br>**Formulario de preguntas.**<br><br>**Instrumento de evaluación:**<br><br>**Cuestionario**<br><br>**Técnicas de Evaluación:**<br><br>**Observación directa.**<br><br>**Instrumento de evaluación: Lista de chequeo de desempeño.**<br><br>**Técnicas de Evaluación:**<br><br>**Valoración de producto.**<br><br>**Instrumento de evaluación: Lista** |

| | | |
|---|---|---|
| | **oportunidades que ofrece el contexto social y productivo. evalúa el comportamiento del prototipo motivo de la innovación según indicadores de éxito** | **de chequeo de producto.** |

**5. GLOSARIO DE TÉRMINOS**

**FENOLOGIA**: Estudio de los eventos periódicos involucrados en la vida de las plantas y como son afectados por las variables meteorológicas, tales como brotación, floración, fructificación, etc.

**Huerta:** La huerta es un modelo de agricultura para la práctica y explotación de cultivos de regadío, tradicionalmente emplazados en las vegas o valles de los ríos por ser un tipo de agricultura que requiere riego abundante, aunque el sistema de riego por goteo ha revolucionado en gran parte la tradición hortícola.

**Planta medicinal:** Se denomina plantas medicinales a aquellas plantas que pueden utilizarse enteras o por partes específicas, para tratar enfermedades de personas o animales. La acción terapéutica, se debe a substancias químicas llamadas principios activos.

**Orgánico:** el componente constante de las sustancias orgánicas es el carbono; la sacarosa es un compuesto orgánico que contiene carbono, oxígeno e hidrógeno.

**Soberanía alimentaria:** La soberanía alimentaria es la capacidad de cada pueblo para definir sus propias políticas agrarias y alimentarias de acuerdo a objetivos de desarrollo sostenible y seguridad alimentaria.

**6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS**

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

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

**7. CONTROL DEL DOCUMENTO**

| | **Nombre** | **Cargo** | **Dependencia** | **Fecha** |
|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | NANCY BETANCOURTH | Instructor Agricola | SENA-SER-CTA | **7/07/2023** |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |