PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:** Producción agropecuaria para la soberanía alimentaria.
- **CÓDIGO DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:** 73340239.
- **NOMBRE DEL PROYECTO:** Implementación de unidad productiva para autoconsumo con enfoque agroecológico.
- **FASE DEL PROYECTO:** Planeación.

- **ACTIVIDAD DE PROYECTO:**

Determinar el manejo técnico y económico de la unidad de producción según normativa

- **COMPETENCIA:**

Manejar especies pecuarias conforme con criterios técnicos y normativa de producción agropecuaria ecológica.

Programar cultivos agrícolas según métodos y normativas

- **RESULTADOS DE APRENDIZAJE ALCANZAR:**

Realizar actividades del proceso de alimentación y suministro de agua a la especie animal según procedimiento y recomendación técnica.

Calcular los costos de producción de un cultivo teniendo en cuenta el método y normatividad vigente.

- **DURACIÓN DE LA GUÍA** 48

2. PRESENTACIÓN

El desarrollo de esta guía de aprendizaje al aprendiz apropiarse de las técnicas y tecnologías expuestas para adaptarlas a su unidad productiva de manera pertinente, optima y eficiente.

Además, permitirá verificar y aplicar en el campo los conceptos aprendidos a través del proceso de

formación teórica y la generación de conocimiento con todos sus compañeros.

La exposición a condiciones reales de la unidad productiva permitirá al productor en formación tomar decisiones estratégicas basadas en los conceptos teóricos y en la experiencia individual y grupal de los asistentes.

Conocer de una manera amplia todas las normativas que se deben tener en cuenta para la cría animal y producción animal.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Actividad de reflexión inicial**

- **Se realizará un conversatorio de los tipos de producciones y los requerimientos sanitarias que se necesitan para dicha producción**

- **Materiales cartulinas, marcadores,**

- **Actividades de contextualización e identificación de conocimientos**

- Conceptos básicos de seguridad alimentaria. Para avanzar en el conocimiento, se tratarán los temas básicos, mediante una exposición magistral presentada por los instructores, temas correspondientes al aspecto sanitario de los animales y los requerimientos de norma para la producción de las diferentes especies.

- Recorrido por alguna unidad productiva. En un recorrido por la unidad productivas, observen en el campo, aspectos relacionados con:

  - Infraestructura
  - Insumos y equipos para la desinfección de los galpones.

- Evidencias los planes de desinfección de las aves
- Aplicar los conceptos teóricos a la unidad productiva y hacer plan de mejora o sostenimiento de resultado.
- Evaluar estado de las aves y las condiciones medioambientales de las aves y hacer las recomendaciones pertinentes.
- Hacer evaluación sanitaria de las aves aplicando técnicas y tecnologías que las hagan más amigables y eficientes, que permitan optimizar el recurso tiempo y dinero.
- Herramientas empleadas
- Área de trabajo.

- **Ambiente Requerido aula de clase**
- Materiales video bean, cartulinas, marcadores, : insumos de desinfección, equipos y tablas nutricionales de las aves en sus diferentes etapas de producción.

- **Actividades de apropiación de conocimiento**

- **Establecer área de la UP asignada.**

Descripción: Con el área asignada por los instructores, realizaré las siguientes actividades:

- Preparo los insumos adecuados para desinfección de los galpones de las aves según la etapa de producción.
- Realizo el plan de control de plagas y roedores en las instalaciones de las aves y bodegas de los insumos.
- Preparo los sitios para las mesclas de los insumos según las instrucciones del instructor.
- realizar actividades sanitarias según etapa productiva de las especies de aves.

- Recojo los residuos generados en la actividad y los dispongo en el lugar indicado.
- Hago el lavado e inventario de la herramienta utilizada

- **Ambiente Requerido:** unidad productiva
- Materiales: Pala, palín, azadón, coches, suelo, materia orgánica, baldes comederos, bebederos desinfectantes

- **Actividades de transferencia de conocimiento.**

- Con las instrucciones dadas por los instructores realizo las siguientes actividades:
- Medir las cantidades a utilizar
- Desinfectar pisos y pares antes del ingreso de los animales al corral.
- Fumigar para el control de plagas y colocar tramperas para el control de roedores
- Suministrar agua limpia a las aves. Cambiar el agua 2 veces al día y mantener limpios los bebederos.
- Vacunar a las aves a tiempo.
- Los animales muertos se deben enterrar o quemarlo y después limpiar y desinfectar el galpón
- Limpio el lugar de trabajo, disponiendo los residuos en el lugar correcto

- Ambiente Requerido: unidad productiva.
- Materiales: Pala, palín, azadón, coches, suelo, materia orgánica, baldes comederos, bebederos desinfectantes

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Prueba oral

Instrumento: cuestionario

Observación

Instrumento: Lista de chequeo

Valoración de producto

Instrumento: Lista de verificación

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Preguntas orales realizadas durante explicación de actividades realizadas durante día. **Evidencias de Desempeño** Trabajo practico de las actividades realizadas en la formación **Evidencias de Producto:** Taller de conversiones Identificación elementos de etiquetas. Representación teatral	Controla plagas y roedores siguiendo el programa de bioseguridad establecido. Controla plagas y enfermedades del cultivo de hortalizas. Realiza los procesos de captación, conducción, almacenamiento y tratamiento del agua de acuerdo con normativa vigente y criterios técnicos establecidos. Ejecuta protocolo de aseo y cuidado personal según normativa y procedimiento técnico Controla condiciones ambientales, de higiene y sanidad de instalaciones, área de alimentación animal, bodegas según procedimiento y parámetros técnicos Controla plagas y roedores siguiendo el programa de bioseguridad establecido	**Técnica:** Prueba oral Instrumento: cuestionario **Técnica:** Observación Instrumento: Lista de chequeo **Técnica:** Valoración de pro**ducto** **Instrumento:** Lista de verificació**n**

Plagas: Se llama plaga a cualquier ser vivo que resulta perjudicial para otro ser vivo, generalmente cuando este es de interés para el ser humano. Existen plagas de interés sanitario, tales como los vectores de enfermedades humanas — y animales, tales como, mosquitos, pulgas o garrapatas, y las plagas agrícolas que afectan las plantas cultivadas, así como las cosechas, ya sean frescas o almacenadas.

Desinfectante: Se denomina desinfección a un proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación (Tales como agentes patógenos) al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes

Roedores: Los roedores (Rodentia) son un orden de mamíferos placentarios con aproximadamente 2280 especies actuales; es el orden más numeroso de mamíferos. Pueden hallarse en gran número en todos los continentes salvo la Antártida

Bioseguridad: La bioseguridad es la aplicación de conocimientos, técnicas y equipamientos para prevenir a personas, laboratorios, áreas hospitalarias y medio ambiente de la exposición a agentes potencialmente infecciosos o considerados de los riesgos biológicos.

Cuarentena: La cuarentena, en medicina, es un término para describir el aislamiento de personas por consecuencia de una enfermedad, durante un período de tiempo no específico para evitar o limitar el riesgo de que se extienda la mencionada enfermedad.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://es.wikipedia.org/ www.fao.org http://www.campopotosino.gob.mx/ https://hortintl.cals.ncsu.edu/es https://conceptodefinicion.de/fisiologia-animal/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Valentina ramos silgado**	**instructor**	**Complejo tecnológico agroindustrial pecuario y turístico**	**26/03/2022**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

