PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: Básico en agricultura ecológica
- **Código del Programa de Formación**: 72310253 versión 2
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): N/A
- **Competencia**: establecer cultivos según tipo de producto, requerimientos técnicos y normas de la agricultura ecológica.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:
    - Desarrollar labores de manejo ecológico de suelos
    - Labrar el suelo aplicando normas de la agricultura ecológica
    - Realizar asociación ecológica de especies vegetales
- **Duración de la Guía**: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

El sector productivo de Colombia cuenta con un gran potencial agrícola, su fortalecimiento y crecimiento socioeconómico tanto a nivel regional como nacional dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente al sector. Por tal motivo esta formación esta encaminada a impartir herramientas de conocimiento sobre el manejo agroecológico de cultivos.

Por ello, esta guía de aprendizaje pretende que las personas adquieran conocimientos básicos importantes sobre la agricultura ecológica como la legislación actual, especies vegetales de climas cálidos y secos, así como técnicas de labranza aptas para el suelo, de manera teórico – practicas en las instalaciones del Centro Agroindustrial.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

La producción ecológica es un proceso productivo que considera la fertilidad del suelo como un factor clave para la producción de alimentos, reduce de forma drástica el uso de insumos externos en la unidad productiva y promueve prácticas que garantizan la calidad e inocuidad en toda la cadena de producción de alimentos ecológicos.

En nuestro país, la producción ecológica se rige por la Resolución 187 de 2006 que dispone entre otros aspectos el establecimiento de prácticas de producción que aseguren la inocuidad y la calidad de los productos ecológicos (Art. 4, numeral h), siendo este un tema de competencia misional del ICA.

En el artículo 22 de la citada Resolución se establecen las funciones del Sistema de Control para la Producción Ecológica, coordinado por la Dirección de Desarrollo Tecnológico del MADR. El ICA específicamente, se encarga del confeccionamiento y actualización de las **listas de insumos permitidos**, y en la formulación de instrumentos técnicos orientados a garantizar la inocuidad en la producción primaria de alimentos (ICA, 2023). Tomado de: https://www.ica.gov.co/areas/agricola/servicios/agricultura-ecologica-1.aspx

3.1. Actividad: Conocer y aplicar las normas para el manejo ecológico de los suelos.

Para desarrollar esta actividad, se debe conocer cuáles son las resoluciones emitidas por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia, para el tema relacionado con el uso de fertilizantes permitidos para aplicar en el suelo, los cuales son:

1. **Resolución 187 de 2006:** MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. Por la cual se adopta el Reglamento para la producción primaria, procesamiento, empacado, etiquetado, almacenamiento, certificación, importación, comercialización, y se establece el Sistema de Control de Productos Agropecuarios Ecológicos.

2. **Resolución 199 de 2016:** MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. Por la cual se modifica parcialmente el Reglamento para la producción primaria, procesamiento, empacado, etiquetado, almacenamiento, certificación, importación, comercialización, y se establece el Sistema de Control de Productos Agropecuarios Ecológicos.

Según, estas Resouciones, es pertinente revisar otros documentos que son de vital importancia para conocer los siguientes elementos emitidos por el MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL y en su defecto el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA):

* Lista Fertilizantes y acondicionadores de suelos registrados ante el ICA y permitidos en la producción ecológica.
* Lista de Bioinsumos registrados ante el ICA y permitidos en la producción ecológica
* Lista de Plaguicidas minerales registrados ante el ICA y permitidos en la producción ecológica.
* Cartilla práctica para la elaboración de Abono Orgánico Compostado en Producción Ecológica.
* Cartilla práctica para la elaboración de Abono Orgánico Líquido Fermentado en Producción Ecológica.

Los anteriores documentos serán entregados por su instructor como material de apoyo disponible para su lectura y revisión. Asimismo ver los siguientes videos y realice un debate sobre los temas propuestos.

1. https://www.youtube.com/watch?v=fN8oS6MIREE
2. https://www.youtube.com/watch?v=lTM2YAIlp0M
3. https://www.youtube.com/watch?v=NJ1CBZ34WyQ
4. https://www.youtube.com/watch?v=u-DbU9tcJuQ

Preguntas

1. ¿Qué es la agricultura ecológica?



La Agricultura ecológica es un tipo de agricultura que se centra en conseguir productos de máxima calidad desde el respeto al medio ambiente. Para ello, se pretenden utilizar los recursos naturales de manera óptima, sin desgastarlos, y conservando la fertilidad de la tierra durante años. La diferencia principal con otros tipos de agricultura es que la agricultura ecológica lleva por bandera el respeto y cuidado del Medio ambiente, incluso anteponiéndolo al rendimiento o beneficio económico.

Para llevar a cabo agricultura orgánica, es necesario conocer métodos de cultivo biológicos y mecánicos. Además, se suele evitar el uso de productos químicos que, de manera habitual, se utilizan en la agricultura intensiva o agricultura convencional. Ejemplo de ello es que el control de plagas se realiza potenciando los

sistemas naturales de control, como algunos insectos determinados. De esta forma, se evita usar pesticidas y otros componentes químicos que, aunque no son dañinos para nuestra salud, sí lo son para el planeta.

2. ¿Cuáles son las características de la agricultura ecológica?

La agricultura ecológica es una forma de cultivo sostenible que busca minimizar el impacto ambiental y maximizar la producción de alimentos de calidad. Se caracteriza por el uso de técnicas de cultivo que respetan el medio ambiente, como la rotación de los cultivos y el control de las malezas. También se basa en el uso de fertilizantes naturales y en el control de la erosión del suelo.

3. ¿Cómo se puede hacer agricultura ecológica?

La agricultura ecológica se puede hacer de muchas maneras, dependiendo de los recursos disponibles y de las preferencias de los agricultores. Algunos métodos comunes incluyen el compostaje, la rotación de cultivos, el mantenimiento de praderas naturales y el control de plagas con métodos naturales.

4. Ventajas de la agricultura ecológica

La Agricultura ecológica debería ser la agricultura del futuro y, por si todavía no eres consciente, aquí te dejamos algunos de los puntos positivos que presenta.

- Respeta al Medio ambiente. Ya te lo hemos contado, pero tenía que volver a aparecer aquí. Su respeto y mimo hacia el medio ambiente es lo que la hace especial y, por ende, su principal ventaja.
- Permite la producción ecológica de los alimentos que la sociedad necesita. Ni más ni menos. Uno de los problemas de otros tipos de agricultura es que producen más alimento de lo que realmente necesitamos, por lo que muchos se terminan desechando.
- Fomenta una alimentación más sana. Consumir productos ecológico es consumir salud y bienestar. Una alimentación ecológica es mucho más beneficiosa para nuestro organismo.
- Contribuye a la salud del suelo. La agricultura ecológica respeta los tiempos del suelo y deja de producir en ellos cuando requieren un descanso. Además, las prácticas de cultivo natural, en las que no se emplean pesticidas ni químicos, favorecen la prosperidad de suelos sanos.
- Fomenta el bienestar de los animales. Además de ser beneficiosa para el ser humano y para el planeta, también lo es para los animales. El motivo es que permite preservar áreas de hábitat natural y que

muchas aves y otros animales decidan quedarse a vivir en cultivos ecológicos. Esto, a su vez, ayuda con la desaparición de las plagas.

- Genera biodiversidad. La agricultura ecológica fomenta que esa biodiversidad sea elevada, lo que aumenta la resistencia de los campos a enfermedades.

5. Desventajas de la agricultura ecológica

Estas, principalmente, son las que confrontan con un tipo de agricultura intensiva, donde se premia la productividad por encima de la calidad:

- Requiere un mayor conocimiento del campo. Para que una persona pueda dedicarse a la agricultura ecológica necesita formación y especialización. Es complicado que alguien inexperto pueda desarrollar un cultivo de agricultura ecológica de forma correcta.
- Los cultivos tienen que estar más vigilados. Dado que no se puede confiar en la acción de pesticidas o fertilizantes, es importante que el agricultor esté pendiente, casi día a día, del desarrollo de sus campos.
- Necesita de más tiempo y dedicación. Otros tipos de agricultura no requieren que el trabajador esté tanto tiempo pendiente de los cultivos.
- Las materias necesarias son más caras. Aunque en los últimos años, parece que esto está cambiando, todavía no se ha logrado. Las materias y materiales necesarios para la agricultura ecológica son más costosos que los de la agricultura convencional. Por ello, el agricultor, por norma general, puede obtener un menor beneficio de sus cosechas.

Ambiente Requerido: ambiente de formación
Materiales: conexión a internet, celulares, internet, computadores, TV.

3.2. Actividad: Determinar y aplicar los principios de la agicultura ecológica en los suelos

Para el desarrollo de esta actividad, es necesario observar los siguientes videos para aplicar en el huerto. Es importante tener en cuenta que antes de sembrar algo, hay que preparar el suelo y desinfectarlo, para luego proceder a mezclar con tierra abonada, luego elegir las plantas que van a ser sembradas.

5. https://www.youtube.com/watch?v=UALQDw4FasA
6. https://www.youtube.com/watch?v=NJwXUcofLHs

7. https://www.youtube.com/watch?v=eV-iChL0K6E
8. https://www.youtube.com/watch?v=zMBZb9kmiMM
9. https://www.youtube.com/watch?v=xBgGSpUI8eo

Ambiente Requerido: auditorio, huerto, intenet, video beam.

Materiales: cal agrícola, compos, semillas, plantas, pala jardinera, guantes, bisturí, tijeras, fibra.

3.3. Actividad: Identificar y asociar especies vegetales aromáticas, según principios de la agricultura ecológica Identificación de especies vegetales aromáticas más utilizadas en diferentes actividades:

1. **Romero**, una aromática de exterior con mucho sabor: Es una planta de exterior aromática muy fácil de cuidar. Aporta mucho sabor a las comidas y además podemos añadirlas tanto dentro como fuera de casa. Lo único que sí requiere esta planta es de mucho sol. Así que, si tienes una buena terraza o balcón al aire libre y con mucha luz, aprovéchalo para plantar un romero.
2. **Estragón**, poco conocida pero supersabrosa: No es una de las plantas aromáticas más conocidas, pero se suele usar bastante en la cocina. El estragón es una planta aromática con un olor bastante fuerte por lo que se usa para aromatizar vinagres, salsas o ensaladas. En cuanto a sus cuidados, el estragón es una planta que no tolera muy bien los climas muy fríos ni la humedad. Requiere de mucha luz y de un buen drenaje.
3. **Menta**, la planta aromática más fresca: es una de las plantas aromáticas con más sabor y frescura para añadir a nuestros platos preferidos en la cocina. Ahora esta planta aromática también la puedes tener en casa, deleitándote con su fresco aroma. Eso sí, también requiere de mucha luminosidad y un riego regular, aunque sin encharcarse.
4. **Hierbabuena**, más suave y genial para postres: Es una de las plantas aromáticas más usadas en la cocina. La hierbabuena tiene un aroma muy similar a la menta, pero algo más suave. En cocina, se suele usar sobre todo en repostería. En cuanto a cuidados, necesita un lugar soleado o semisombra para crecer en perfecto estado.
5. **Eneldo**, la aromática perfecta para el pescado: Es una planta medicinal con muchas propiedades beneficiosas para la salud, pero también es uno de nuestros condimentos favoritos. Su cultivo es sencillo, ya que requiere bastante sol y un riego moderado. Además, el eneldo es una de las hierbas aromáticas que mejor combina con los pescados, en concreto con el salmón. Si tienes alguna ocasión especial, tienes que probar el salmón Wellington con eneldo.

6. **Albahaca**, una aromática imprescindible:¡No hay plato de pasta sin albahaca! En la cocina italiana, es una de las imprescindibles entre las plantas para cocinar. Y es que esta especie aporta un sabor y aroma espectacular que hace que platos tan sencillos como la pizza o la pasta, se convierten en un auténtico manjar. También se usa mucho esta aromática en otros platos como salsas, guisos o incluso ensaladas. En cuanto a cuidados, la albahaca necesita semisombra por lo que será mucho más recomendable si la cultivas junto al resto de tus plantas aromáticas de interior.
7. **Salvia**, un aroma dulce con un toque amargo: es una planta aromática de exterior excelente para dar un sabor especial a guisos, salsas y arroces debido a la dulzura que aporta con un toque amargo. También muy valorada entre las plantas medicinales. Aunque se puede cultivar en casa, es recomendable ponerla en el exterior y directamente en el suelo, ya que aguantará más tiempo. En cuanto a cuidados, requiere mucha luz, ambiente seco y riego moderado.
8. **Perejil**, la planta aromática más famosa: Junto con la albahaca, esta planta es una de las plantas más utilizadas para cocina, pero también de las más delicadas. Para que aguante mucho más tiempo, lo aconsejable es dejarla en el interior de la casa. Para cultivar perejil, podemos comprarlo ya crecido o con semillas. En cuanto a su cuidado, requiere de semisombra y de tierra húmeda.
9. **Tomillo**, una de las más resistentes: El tomillo es una planta muy aromática y con muchas propiedades medicinales. Además, es una planta muy resistente sobre todo si la cultivamos en el suelo. Si cultivamos en maceta, es importante que esté bien drenada. ¡Puedes preparar una infusión de tomillo deliciosa con ella!
10. **Lavanda**, la aromática que perfuma: Será difícil que en septiembre encuentres plantas de con flor, así que hazte con un aromatizador de lavanda. Será ideal para toda la casa y especialmente para el dormitorio. La lavanda combate el bajón posvacacional y además ayuda a regular el sueño.
11. **Laurel**, de las más típicas en la gastronomía española: es una planta aromática muy utilizada en cocina para marinar platos, condimentar guisos o sopas. Se puede usar tanto sus hojas frescas como secas. En cuanto a cuidados, esta planta necesita semisombra para evitar que sus hojas se sequen y un riego moderado. Esta planta aromática está acostumbrada a la sequía por lo que si le añadimos mucha agua, lo más probable es que se estropee.
12. **Cilantro**, la aromática más usada del mundo: Es una hierba aromática muy parecida al perejil o la albahaca, por lo que requiere de cuidados muy similares. En la cocina, el cilantro es una especie que se usa con mucha frecuencia tanto en guisos, salsas o ensaladas. En Canarias, el cilantro es una de las aromáticas esenciales para hacer una de sus salsas más típicas, el mojo.

13. **Jazmín**, es una planta aromática de elegante presencia con sus flores blancas o amarillas y su embriagador perfume, es una especie de planta trepadora originaria de Asia. Su fragancia relajante es muy conocida y a menudo se usa para perfumes y demás. Así, esta planta requiere de una ubicación soleada y un suelo bien drenado para sobrevivir. Es importante mantener un riego regular y podar a menudo para promover su crecimiento y floración.





Cilantro



Hierba aromática, pariente del perejil, con un sabor fuerte y penetrante. Todas las partes de la planta son comestibles.
USOS: se usan sus hojas para adobar, para preparar mojo canario, para la ensalada de cuscús y para aromatizar algunas sopas. Conviene utilizarlo con moderación.

Menta



Planta arómatica de color verde intenso y aroma fuerte, fresco, dulzón, picante y refrescante.
USOS: es común emplearla para aderezar habas, berenjenas, guisantes, tomates, carnes y pescados. En los postres casa muy bien con el chocolate.

Eneldo



Con hojas verdes, sutiles y picantes. Sus semillas son más fuertes y algo amargas.
USOS: se pueden aromatizar todo tipo de platos, se puede añadir, además de a los pescados, a mariscos, carnes, arroces, ensaladas, vinagres y aceites aromatizados, y salsas. Proporciona sabor dulzón.

Estragón



Hierba aromática de sabor dulce, algo amargo y anisado.
USOS: se trata de una de las principales hierbas culinarias de Francia y en torno a ella se han creado numerosísimos platos. Usar con moderación en ensaladas, para aromatizar vinagres y salsa bearnesa, también para adobos.

Cebollino



Hierba común que crece en estado silvestre, tiene un suave aroma a cebolla e intenso sabor.
USOS: con él podemos elaborar aderezos, mantequillas y aceites aromatizados, vinagretas y otras salsas. Ideal para hacer ramilletes o utilizarlo de "cuerda".

Orégano



Los griegos la llamaban esplendor de las montañas. Esta hierba es de la misma familia que la mejorana, aunque el sabor y aroma del orégano es más fuerte.
USOS: para salsas de tomate, pastas, pizzas, pescados, carnes, aceites aromatizados o marinadas.

Romero



Hierba aromática de hojas estrechas y puntiagudas de color verde. Su aroma es silvestre, con un punto a pino, nuez moscada y lavanda.
USOS: en platos de carne de cordero, ternera y caza. También en la elaboración de patés de todo tipo y platos de pasta.

Perejil



Esta es quizá la hierba más popular.
USOS: realza el sabor proporcionando un punto fresco pero respetando el sabor del plato y de los ingredientes. En recetas como sopas, mayonesas o vinagretas y en la famosa salsa verde para pescados blancos.

Plantas aromáticas que pueden sembrarse juntas



Plantas arómaticas

PARA ATRAER

polinizadores

Mariposas


Albahaca


Catnip


Cilantro


Menta


Perejil

Abejas


Manzanilla


Orégano


Tomillo


Romero


Salvia

Colibríes


Lavanda


Anís


Romero


Malva


Hierbas aromáticas
Las hierbas aromáticas además de ser esenciales en la cocina para condimentar, en la antigüedad eran utilizadas como plantas medicinales.
albahaca
cilantro
laurel
ceballin
mejorana
hinojo
menta
orégano
perejil
romero
salvia
tomillo
LAROUSSECOCINA.MX

Consejos para que tus plantas aromáticas duren más tiempo

- **Elige el sitio adecuado para cada planta:** infórmate sobre las necesidades de cada una de las plantas y comprueba bien qué tipo de luz, sustrato y riego necesitan para que te duren mucho más tiempo.
- **Separa las plantas por tipos:** hay plantas perennes y otras anuales o bianuales. Cada una tiene necesidades diferentes por lo que es mejor agruparlas por ciclos de vida.
- **Agrupa por necesidades de riego:** será mucho más fácil su mantenimiento y además estarán mejor conservadas.
- **Mejor intenta agrupar:** estas plantas suelen ser muy delicadas y pequeñas por lo que es mejor que bajo las recomendaciones anteriores, las plantes por grupos.
- **Reproduce por esquejes:** las plantas aromáticas son muy fáciles de reproducir, lo que nos permite multiplicar el huerto y de una forma más asequible.
- **No regar en exceso:** este tipo de plantas se suelen regar con bastante frecuencia y es todo un error.

Macetas autoregables con botellas PET

https://www.youtube.com/watch?v=2RB1xbayWA4

Otros tips para cultivar y/o cuidar las plantas aromáticas

CÓMO PLANTAR MENTA EN CASA





COLOCA UN ESQUEJE EN UN VASO CON AGUA

Es recomendable cortar el esqueje 1 cm por encima de una unión para permitir el crecimiento de nuevas ramas en su lugar. En una semana con la ramita en agua, deberían aparecer las primeras raíces.

LLENA UNA MACETA CON TIERRA

La menta se propaga con rapidez y sus raíces tienden a sofocar las raíces de otras plantas. En consecuencia, a menudo es mejor plantar la menta en una maceta sin otras plantas. Usa una maceta de 30 a 40 cm de ancho para 1 planta.





PLANTA EL ESQUEJE

Planta la ramita enraizada o el plantón a 5 cm de profundidad. Si vas a plantar varios plantones, plántalos a 15 cm de distancia. Esto le dará a cada plantón suficiente espacio para crecer.

POCO SOL Y BASTANTE HUMEDAD

Es necesario elegir una zona que reciba los rayos del sol matutino y la sombra parcial de la tarde. La planta debe recibir un poco de luz sin secarse por completo. Mantenla húmeda, pero no saturada de agua. Si la menta está expuesta a pleno sol, riégala con más frecuencia. Revísala regularmente para asegurarte de que reciba la cantidad adecuada de agua, pero no demasiado..



WWW.AMATISTAYLAUREL.COM

Ambiente Requerido: huerto

Materiales: semillas o plántulas, abono orgánico, regaderas y/o manguera.

https://blog.germigarden.com/jardineria/como-cuidar-plantas-aromaticas-romero-tomillo-lavanda/

Productos a base de plantas aromáticas



Insecticida casero



Aceite Esencial de romero

- Lava bien las ramas de romero y **deja que se sequen** completamente.
- Deposita el romero en un recipiente **sin quitar ninguna parte,** pues todo en esta planta es aprovechable.
- Después, cubre completamente el **romero con aceite de oliva** y tapa el receptáculo.
- El siguiente paso es dejar el recipiente con el aceite y el romero en un **lugar templado y oscuro** para que macere y repose durante un mes como mínimo.
- Por último, y transcurrido este tiempo, **cuela el aceite y deposítalo en un frasco de cristal**.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Huerto dembrado y organizado, según criterios técnicos.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: N/A **Evidencias de Desempeño:** Prepara y desinfecta el suelo. Abona y riega el suelo. Aplica técnicas de sembrado por semillas y esqueje. Aplica la técnica de auto riego de las plantas. **Evidencias de Producto:** Construye materas con botellas recicladas. Huerto sembrado.	Maneja el suelo según principios de la agricultura ecológica. Asocia especies según principios de la agricultura ecológica. Labora el suelo según normas de la agricultura ecológica.	**Instrumento de evaluación:** Valoración del producto Valoración del desempeño **Técnica de evaluación:** Lista de chequeo Observación Directa

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Bio: Alude a los productos que son totalmente biológicos. Es decir, que no han pasado por ningún tipo de tratamiento ni modificación en laboratorio para cambiar sus cualidades. Especialmente se emplea este término para los cultivos que no están modificados genéticamente y que por lo tanto están obtenidos de un modo natural. Los productos de Naturcharc responden a esta manera de trabajar.

Compost: Se denomina compost al alimento natural para los suelos. Debe estar fabricado al 100% con elementos naturales.

Control biológico: Es una técnica para controlar los parásitos de las plantas que consiste en la suelta de enemigos naturales de estos animales para mantenerlos alejados de los cultivos. De este modo se evita el uso de insecticidas o pesticidas y se garantiza la seguridad de las plantas, que pueden desarrollarse sin problemas en simbiosis con la naturaleza.

Ecológico: Es quizá el término central de nuestra filosofía. Los cultivos ecológicos son aquellos que emplean solo productos y técnicas totalmente naturales, sin emplear ningún tipo de elemento artificial. Para que un cultivo sea ecológico, como la totalidad de las fincas en las que trabajamos, es necesario pasar un completo control y certificación para demostrar que desde el agua de riego hasta

la tierra pasando por los abonos y nutrientes de las plantas, todo cumple escrupulosamente con lo marcado en las leyes. Un sello de agricultura ecológica es un sinónimo de seguridad y tranquilidad para el consumidor.

Orgánico: La producción orgánica es aquella en la que no se han empleado productos químicos en ningún momento de la producción. Que nuestras frutas y hortalizas sean orgánicas quiere decir que empleamos solo técnicas 100% naturales para asegurar una nutrición correcta y que el desarrollo de la planta obedece exclusivamente a factores naturales.

Sostenible: Es un término que trasciende lo meramente ecológico. La sostenibilidad alude a las técnicas que permiten mantener una actividad en el tiempo. Una filosofía que también seguimos en Naturcharc y que busca el compromiso social, facilitando que los agricultores puedan vivir de una manera digna y ganarse la vida asegurando los parámetros para poder seguir haciéndolo igual en el futuro.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

International Online Education (EUROINNOVA). 2023. Ventajas y desventajas de la agricultura ecológica. Tomado de: https://www.euroinnova.mx/blog/agricultura-ecologica-ventajas-y-desventajas

Domínguez, C. 2023. Las trece mejores plantas aromáticas de interior y exterior. Tomado de https://www.elmueble.com/plantas-flores/mejores-plantas-aromaticas-interior-y-exterior_45812

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Marcela González Giraldo**	**Instructora**	**CTA/FPI**	**04/10/2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					