

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE: Guía 1

Denominación del Programa de Formación: Técnico en Cultivos Agrícolas

Código del Programa de Formación: 733174

Nombre del Proyecto: Establecimiento de un sistema de producción agrícola sostenible en las condiciones agroecológicas y socioeconómicas de los municipios del Valle del Cauca

Fase del Proyecto: Análisis

Actividad de Proyecto: Diagnosticar la situación agrícola actual de las unidades productivas de la zona de influencia del proyecto formativo, generando una orientación hacia productividad de las unidades agrícolas.

1. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencia: Establecer cultivos según tipo de producto, requerimientos técnicos y normas de la agricultura ecológica.

Resultados De Aprendizaje Alcanzar:

- ✓ Identificar las necesidades de equipos, instrumentos e insumos para el establecimiento del cultivo según requerimientos técnicos y normas vigentes.

Competencia: Preparar terreno para siembra según cultivo y requerimientos técnicos.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- ✓ Alistar las máquinas y equipos requeridos para el proceso de labranza según el tipo de cultivo, las características del suelo y el método de preparación de suelos (16)
- ✓ Operar la maquinaria y equipos de labranza de acuerdo con las necesidades del terreno, el cultivo, los manuales de operación y las normas vigentes. (40)
- ✓ Preparar suelos para la siembra según normas de seguridad y requerimientos técnicos del cultivo (56)

Competencia: Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Comprender frases y vocabulario habitual sobre temas de interés personal y temas técnicos.

- Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico en anuncios, folletos, páginas web, etc.

Competencia: Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Interactuar en los contextos productivos y sociales en función de los principios y valores universales.

Duración de la Guía: 128 horas

2. PRESENTACIÓN

Colombia cuenta con un gran potencial en el área Agrícola y el fortalecimiento y crecimiento socioeconómico de la nación, se ve reflejado por la importancia de sistemas de producción de Frutas y Hortalizas, los cuales se desarrollan en zonas planas y de ladera de los departamentos del Valle del Cauca, Cauca, Santander, Antioquia y Nariño, del cual dependen una gran mayoría del recurso humano cualificado y calificado. Por tal motivo, apreciados aprendices, queremos darle la Bienvenida al programa **TECNICO EN CULTIVOS AGRICOLAS**, con el fin de brindarles conocimientos en el desempeño de labores agrícolas como producción y proyección en la Unidades productivas, teniendo en cuenta conceptos de Inocuidad, Bienestar y Protección de Medio Ambiente, contribuyendo a la formación de técnicos que mejoren y tecnifique la seguridad alimentara de los productores y consumidores en la obtención de productos limpios y de calidad.

“Recuerda que la Inocuidad de los Alimentos, es un asunto de todos” ¡BIENVENIDO!

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

En la Unidad Productiva (UP) es importante conocer qué tipo de cultivos se van a establecer y que prácticas agrícolas se deben implementar, con el objetivo de mejorar y obtener procesos de calidad que garanticen al trabajador de campo conseguir cosechas que cumplan con estándares de Inocuidad, Bienestar y Protección. Mediante un foro de discusión, estimado aprendiz, exprese lo que entiende por Unidad Productiva. **ANEXAR IMAGEN.**

3.2 ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACION

Mediante la visualización del video “Oficios. Curso de huerta: la huerta orgánica” revisaremos nuestros conocimientos previos en temas relacionados en construcción de la Unidad Productiva, para lo siguiente resuelva:

- ✓ ¿Qué es el suelo?
- ✓ ¿Qué es la preparación del suelo?
- ✓ ¿Qué es la labranza?
- ✓ ¿Qué tipos de herramientas se deben de tener en la Unidad Productiva, para el desarrollo de las actividades Agrícolas?
- ✓ ¿Qué se entiende por bancal o tabloncillo?
- ✓ ¿Qué es materia orgánica y cuál es su relación con los microorganismos?
- ✓ ¿Qué se entiende por adecuación?
- ✓ ¿Qué son las hortalizas?
- ✓ ¿Qué son los Abonos Orgánicos?
- ✓ ¿Qué son los nutrientes?
- ✓ ¿Qué se entiende por riego?
- ✓ ¿Qué es una cosecha?

Links Oficios. Curso de huerta: la huerta orgánica: <https://www.youtube.com/watch?v=-ehlyezOtxg>; <https://www.youtube.com/watch?v=vX8hRFhwfgE>

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACION DE CONOCIMIENTO (Conceptualización y teorización)

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

3.3.1. Describir (Enlistar) los instrumentos, equipos, herramientas e insumos, para el establecimiento de un cultivo según el tipo de producto, requerimientos y normatividad vigente ecológica.

SUBACTIVIDADES

3.3.1.1. Identificar las herramientas requeridas para establecer cultivos según condiciones agroecológicas de la zona, de acuerdo a su manejo, operación, calibración y mantenimiento. Elabore un cuadro descriptivo de cada una de las herramientas identificadas para los procesos de establecimiento según el tipo de producto.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

3.3.2. Conocer las diferentes prácticas de preparación de terreno para la siembra según el tipo de cultivo, requerimientos técnicos y normatividad vigente.

SUBACTIVIDADES

3.3.2.1. identificar las normas vigentes de acuerdo a las Buenas Prácticas Agrícolas. Elabore un cuadro descriptivo de cada una de las normativas consultadas teniendo en cuenta los pilares de las BPA (Inocuidad, Protección al Medio Ambiente y Bienestar al Consumidor)

3.3.2.2. Consultar los procesos de labranza, según el tipo de cultivo, características suelo y método de preparación del suelo. Elabore un cuadro cognitivo de los diferentes tipos de Labranza.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

3.3.3. Comprender textos, frases, vocabulario y expresiones en Inglés, de forma escrita y auditiva sobre temas de interés personal y técnicos.

SUBACTIVIDADES

3.3.3.1. Realizar una presentación a los compañeros de salón, teniendo en cuenta, vocabulario, expresión y frases, en donde describa información personal como edad, lugar de origen, fecha de nacimiento, hobby y proyección al futuro. To ask for and give personal information, you should take into account: /

- A. Regards/ Saludos.
- B. The place of origin. / Lugar de Origen.
- C. Age. / Edad.
- D. The use of verb be. / El uso del verbo ser – estar.
- E. Vocabulary related to the context. / Vocabulario acorde al contexto.

Remember the following questions and answers: / *Recuerde las siguientes preguntas y respuestas:*

- a. What's your name? – My name is _____.
- b. How old are you? – I am _____ years old.
- c. Where are you from? – I am from _____

3.4 ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA.

Realizar un Diagnostico la situación agrícola actual de las unidades productivas de la zona de influencia del proyecto formativo, generando una orientación hacia productividad de las unidades agrícolas. Sustente en equipos de trabajo el diagnostico presentado en un informe escrito en Word u otro medio que esté a su alcance. Se evaluará por medio de una lista de chequeo.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Realizar Evaluación de la situación agrícola actual de las unidades productivas de la zona de influencia del proyecto formativo, generando una orientación hacia productividad de las unidades agrícolas.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento:	ENTREGA REGISTROS DE LA VERIFICACIÓN Y AJUSTES AL	Exposición

Cuestionario	CULTIVO CON MANEJO DE LAS	Observación directa
Informe Escrito	TECNOLOGÍAS DE LA	
Evidencias de Desempeño:	INFORMACIÓN Y LA	
Alista materiales	COMUNICACIÓN DE ACUERDO	
Interpreta	CON LOS PROCEDIMIENTOS DE	Lista de chequeo
Evidencias de Producto:	LA EMPRESA	
Informe escrito	SELECCIONA MÁQUINAS Y	
Cuadro Cognitivo.	EQUIPOS DE LABRANZA DE	
Cuadro Descriptivo.	ACUERDO CON LAS	
	CONDICIONES DEL SUELO,	
	CARACTERÍSTICAS DEL	
	TERRENO Y EL TIPO DE CULTIVO	
	APLICA MANUALES DE	Lista de chequeo
	OPERACIÓN EN EL	
	MANTENIMIENTO DE	
	MAQUINARIA E IMPLEMENTOS	
	AGRÍCOLAS SEGÚN	
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS,	
	NORMAS DE HIGIENE,	
	SEGURIDAD Y SALUD	
	OCUPACIONAL	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Abono orgánico: Material de origen vegetal o animal, producto de un proceso de transformación por acción de los microorganismos destinados a suplir las necesidades nutricionales de las plantas.

Inocuidad: puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

Medio ambiente: es el espacio en el que se desarrolla la vida de los seres vivos y que permite la interacción de los mismos.

Microorganismos: también llamado 'microbio', es un ser vivo, o un sistema biológico, que solo puede visualizarse con el microscopio. Son organismos dotados de individualidad que presentan, a diferencia de las plantas y los animales superiores, una organización biológica elemental.

Labranza: es la operación agrícola que consiste en trazar surcos medianamente profundos en la tierra con una herramienta de mano o con un arado.

Agricultura: Conjunto de actividades relacionadas con el cultivo de la tierra, que buscan conseguir la satisfacción de algunas necesidades humanas como la alimentación y materias primas para la industria. Existen dos formas de clasificar la agricultura. **El primero**, se basa en el grado de empleo de los diversos factores de la producción: agricultura intensiva y extensiva. **El segundo**, toma en consideración las formas de producción y el destino del producto: agricultura de subsistencia, de transición y moderna.

Agricultor: persona que labora o cultiva la tierra.

Alimento: Toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas, ingeridas por el hombre que aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación de alimento incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se utilicen en la preparación o tratamiento de los alimentos, tengan o no valor nutritivo.

Calidad: Conjunto de aspectos y características de un bien o servicio, relacionados con su capacidad de satisfacer necesidades del consumidor, explícitas o implícitas, con el cumplimiento de los requisitos legales, técnicos y comerciales.

Compostado: Proceso al que se someten los substratos orgánicos que a través de procesos biooxidativos controlados, incluyendo una etapa inicial termofílica, estabiliza la materia orgánica, elimina olor y reduce el nivel patogénico.

Consumidores: Las personas que compran o reciben alimentos con el fin de satisfacer sus necesidades.

Contaminación: La introducción o presencia de UN (1) contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

Contaminación cruzada: Contaminación alimentaria por contacto directo o indirecto con las fuentes o vectores de posible contaminación dentro del proceso productivo.

Contaminante: Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los mismos.

Desinfección: Es la reducción, mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias y utensilios, a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento que se elabora.

Efluente: Es todo líquido que se desecha tras haber participado en cualquiera de las operaciones realizadas.

Envase: Es el recipiente, la envoltura o el embalaje destinado a asegurar la conservación, facilitar el transporte y el manejo del producto.

Establecimiento: Es el ámbito que comprende el área y/o el local, donde se lleva a cabo un conjunto de operaciones y procesos con la finalidad de acondicionar las materias primas y/o UN (1) alimento elaborado, así como el almacenamiento de los mismos.

Frutas frescas: Son las que normalmente se venden al consumidor en su estado natural o con un mínimo de procesamiento (in natura).

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.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Manual “Buenas Prácticas Agrícolas para la Agricultura Familiar”, Juan Izquierdo, Ph.D., Oficial Principal de Producción Vegetal. FAO, América Latina y el Caribe. Marcos Rodríguez Fazzone, Consultor en BPA. FAO, América Latina y el Caribe. Marcela Durán, Programa de Voluntarios de la FAO. FAO, América Latina y el Caribe.

6.1 REFERENTES WEBGRAFICOS

<https://www.youtube.com/watch?v=YjschxYFVjY>

<https://www.youtube.com/watch?v=KRnMFmliyo>

<https://www.youtube.com/watch?v=E1uWLydHTqA>

<https://www.google.com.co/search?q=sector+primario+secundario+y+terciario&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=0ahUKEwiMbb3pXVAhWBQCYKHYSRBiwQsAQIPQ&biw=1362&bih=687#imgsrc=JUhhFVMi34zJ8M:>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	JORGE ELIECER RIVADENEIRA GONZALEZ	Instructor	Agrícola	27/03/2019
	EDINSON RAMIREZ OROZCO	Instructor	Agrícola	27/03/2019
	VICTOR HUGO CLAVIJO LEMOS	Instructor	Agropecuaria	27/03/2019
	MARTHA RAMIREZ TABARES	Instructor de instructores		

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					