PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN AGRICULTURA URBANA
- Código del Programa de Formación: 73310039 versión 1
- Nombre del Proyecto ESTABLECIMIENTO DE HUERTAS URBANAS CON ENFOQUE AGROECOLOGICO EN MUNICIPIOS DEL NORTE DEL VALLE DEL CAUCA
- Fase del Proyecto: FASE IV COMERCIALIZACION
- Actividad de Proyecto: Valorar los impactos productivos y comerciales de la unidad productiva.
- Competencia

1. Sembrar cultivo de acuerdo con manual técnico y normativa.
2. Manejar labores culturales según procedimientos técnicos y buenas prácticas agrícolas
3. Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
4. Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico.

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
    1. VERIFICAR PROCESO DE SIEMBRA DEL CULTIVO URBANO DE ACUERDO CON CRITERIOS.
    2. VERIFICAR LABORES DE MANTENIMIENTO DEL CULTIVO URBANO SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICA BAJO LOS PRINCIPIOS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA Y LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS.
    3. EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.
    4. DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

TÉCNICOS

- Duración de la Guía :56 horas

2. PRESENTACIÓN

Aprendices estamos en la ultima fase de nuestro programa de formación, esta fase se denomina comercialización, debemos integrar los conocimientos adquiridos en las fases anteriores, tanto en la parte técnica como en la parte empresarial, recordar que nuestro objetivo es producir de forma ecológica nuestro productos respetando el medio ambiente y la salud de nuestra familia y el medio ambiente, debemos tener claro que toda actividad requiere una planeación y un seguimiento, por tal razón es muy importante nuestros registros de actividades y el control y análisis de información. También es importante el trabajo colaborativo y en grupo, de esta manera lograremos mas objetivos.

Adelante aprendices tenemos un futuro claro, si hacemos bien nuestro trabajo.

- **Actividades de Reflexión inicial.**

Las hortalizas se pueden agrupar por colores y de acuerdo a esto tienen efectos en nuestra salud.

	COLOR	CONTENIDO	EFECTOS EN LA SALUD
	MORADO	Antioxidantes y fitoquímicos	Retrasa el proceso de envejecimiento. Evita la formación de células cancerígenas. Ayuda a la memoria.
	ROJO	Licopenos, antocianinas y fitoquimicos	Ayudan a la memoria. Evitan el cáncer. Evitan infecciones en el sistema urinario.

	**NARANJA Y AMARILLO**	Beta carotenos o pro vitamina A, vitamina C, potasio	Mantener una buena visión. Mantener una piel sana. Fortalecen el sistema Inmune Contribuyen en procesos de cicatrización.
	**VERDE**	Ácido Fólico, Luteína, vitamina C, potasio.	Ayudan a lo formación adecuada del feto. Ayudan a la buena visión. Contribuyen a los procesos de cicatrización.
	**BLANCO**	Alicina,Potasio	Ayuda a prevenir los altos niveles de colesterol. Disminuye la presión arterial.

Siempre combine una o más hortalizas de diferentes colores.

Como podríamos tener estos beneficios en nuestra huerta?

- **Actividades de contextualización:**

¿Aprendices hemos llegado a este momento tan esperado la recolección de nuestras hortalizas, sabemos, Cual es el momento adecuado de cosechar nuestras plantas?



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)
- Ambiente Requerido
- Materiales

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.

COSECHA Y POSTCOSECHA DE HORTALIZAS.



Cosecha:

Realiza la cosecha de las hortalizas de acuerdo a su madurez.

Alista las herramientas para hacer esta labor: tijeras, cuchillo. Palita jardinera

Efectúa la recolección de hojas, flores, frutos, tubérculos

Almacenarlos en un sitio a la sombra

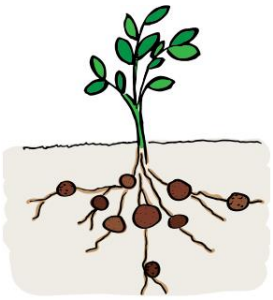
Realizar la selección por tamaño y calidad.

Empacar en bolsas o canastillas

Refrigerar









Enviar las evidencias de la cosecha y postcosecha.

ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO

Presente el documento con toda la información de las actividades de apropiación:

Plan de negocio de la unidad productiva.

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 Producto: Actividades de siembra **Evidencias de Desempeño:** Labores de mantenimiento de huerta urbana **Evidencias de Conocimiento :** **La huerta urbana**	**COMPRUEBA DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE SIEMBRA DEL CULTIVO DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS.** **COMPRUEBA EL CUMPLIMIENTO DE LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DEL CULTIVO DE ACUERDO CON LA AGRICULTURA ECOLÓGICA, BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y CRONOGRAMA.**	**Técnica: Valoración producto.** **Instrumento: lista de chequeo.** **Técnica: observación directa** **Instrumento: lista de chequeo.**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- • Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): conjunto de medidas mínimas de higiene necesarias para evitar la contaminación del alimento en las etapas de industrialización y comercialización.
- • Canales de comercialización: grupos de organizaciones independientes que participan en el proceso de hacer que un producto o servicio esté disponible para su uso o consumo.
- • Comercialización (Marketing): son los procesos necesarios para mover los bienes en el espacio y en el tiempo y venderlos a un precio de acuerdo a la oferta y la demanda.
- • Etileno: hormona natural de las plantas que afecta su crecimiento, desarrollo, maduración y envejecimiento. Normalmente es producida en cantidades pequeñas por la mayoría de las frutas y vegetales.
- • Humedad relativa: capacidad que tiene el aire para absorber vapor de agua.
- • Manejo poscosecha: conjunto de prácticas post-producción que incluyen limpieza, lavado, selección, clasificación, desinfección, secado, empaque y almacenamiento
- • Producción orgánica: sistema de producción cuyo objetivo principal es la producción sostenida de alimentos saludables, de la mejor calidad nutritiva y sin contaminantes.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

de Medellín, J. B. (2013). Agricultura urbana: construyamos juntos nuestros huertos. *Medellín: Fondo Editorial Jardín Botánico de Medellín y Rotary*.

Gobernación de Antioquia, Fao (2009).Manual una huerta para todos.https://coin.fao.org/coin-static/cms/media/1/12956304968670/cartilla_una_huerta_para_todos.pdf

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

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**NANCY BETANCOURTH BADOS**	**INSTRUCTOR**	**SENA SER CTA**	**13/05/2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN			
PRUEBA DE CONOCIMIENTO			
FECHA DE APLICACIÓN:		**Código de FICHA**	2920208
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN AGRICULTURA URBANA		
INSTRUCTOR:	Nancy Betancourth Bados		
APRENDIZ:			
PROYECTO FORMATIVO:	ESTABLECIMIENTO DE HUERTAS URBANAS CON ENFOQUE AGROECOLOGICO EN MUNICIPIOS DEL NORTE DEL VALLE DEL CAUCA		
FASE DEL PROYECTO:	IV	**GUÍA DE APRENDIZAJE No:**	4
ACTIVIDAD DEL PROYECTO:	Valorar los impactos productivos y comerciales de la unidad productiva.		
COMPETENCIA:	Programación del cultivo agrícola según métodos y normativa		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	Verificar el plan de manejo de acuerdo con elementos de formulación y control.		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	✓ Califica el estado del cultivo para programas de soberanía y seguridad alimentaria en correspondencia con saberes locales, practicas agroecológica y normas vigentes. ✓ Determina el tiempo de cosecha del producto alimenticio con criterios técnicos. ✓ Cosecha el cultivo de acuerdo con parámetros técnicos y normas vigentes.		
CUMPLE/ NO CUMPLE:			

INSTRUCCIONES GENERALES:

Para dar respuesta al cuestionario se requiere:

- ✓ Diligenciar las respuestas con lapicero de tinta NO borrable.
- ✓ Contestar todas las preguntas marcando con una X la (s) respuesta (s) correcta (s). En caso de cometer un error, para corregir la respuesta tachar totalmente la letra inicialmente elegida y volver a marcar.
- ✓ Usar letra legible para responder las preguntas abiertas.

DURACIÓN: Tiempo para la prueba es de 60 minutos

DOCUMENTO NO CONTROLADO

CUESTIONARIO

Coloque una "V" si lo que dice es verdadero y una "F" si es falso.

1- Las hortalizas maduras tienen el mejor contenido de sustancias nutritivas.	V	F
2- La mayoría de las hortalizas cuando se cosechan inmaduras se deshidratan más fácilmente.	V	F
3- La ventilación no es importante para el almacenamiento de las hortalizas.	V	F
4- hay que elegir las horas más frescas del día para cosechar.	V	F
5- Los tomates y melones inmaduros se almacenan a bajas temperaturas.	V	F
6- Con los productos que sobran se pueden hacer "conservas" y guardarlas todo el año.	V	F
7- Es bueno asociarse con amigos y vecinos para vender hortalizas.	V	F
8- Para hacer "conservas" hay que seguir muy bien las recetas y cuidar que no se contaminen.	V	F

DOCUMENTO NO CONTROLADO

Firma del Instructor

Firma del Aprendiz