**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **APLICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS**
- Código del Programa de Formación: 73310023
- Competencia: PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA

Resultados de Aprendizaje: 1. Verificar el cumplimiento del plan de manejo del cultivo de acuerdo con las buenas prácticas agrícolas. 2. Implementar plan de manejo del cultivo de acuerdo con las buenas prácticas agrícolas y criterios técnicos. 3. Establecer las condiciones de calidad y disponibilidad del agua para el cultivo según criterio técnico y normativa. 4. Preparar áreas, instalaciones y recursos para el cultivo acorde con las buenas prácticas agrícolas. 5. Determinar las prácticas de manejo del suelo para el desarrollo del cultivo según criterio técnico y buenas prácticas agrícolas

Duración de la Guía de Aprendizaje: 16 horas

## 2. PRESENTACIÓN

La demanda de alimentos va en aumento. Los consumidores actuales y la población futura, exigen no solo una mayor producción, sino también el acceso, la seguridad y la inocuidad de los productos. Hoy con la globalización y el amplio acceso a la información las exigencias de los consumidores se han incrementado, ahora la percepción es diferente a la que se tenía hace 20 años, pues importa más la calidad, la seguridad y la forma de producción.

El objetivo es difundir los conceptos de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), con el propósito de orientar los sistemas de producción hacia una agricultura sostenible y ecológicamente segura,

obtener productos inocuos y de mayor calidad, contribuir con la seguridad alimentaria a través de la generación de ingresos mediante el acceso a mercados y mejorar las condiciones laborales de los productores y sus familias

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

### 3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad:

Con el propósito de reflexionar y conocer el manejo que usted tiene sobre el tema, se le sugiere resolver las siguientes preguntas:
-Conoce alguna finca o hacienda donde se apliquen las buenas prácticas agrícolas en la producción agrícola? ¿cuáles?
-Dimensiona usted el daño ambiental y a la salud generado por el mal manejo de los plaguicidas agrícolas (agro
insumos)?
-Le gustaría que los alimentos que consume fueran producidos bajo el enfoque de buenas prácticas agrícolas? ¿por
qué?
El ejercicio anterior le permite reflexionar y observar su conocimiento respecto al tema, además, tiene
como finalidad motivarlo y encaminarlo en el desarrollo de los temas de la presente guía de aprendizaje; por tal
motivo no tiene calificación

***-Estudia mientras otros están durmiendo; trabaja mientras otros están holgazaneando; prepárate mientras***
***otros están jugando; y sueña mientras otros están deseando. -William Arthur Ward.***

Ambiente requerido: Aula cerrada y ambientes abiertos

Estrategias o técnicas didácticas activas: Socialización de conceptos

Materiales de formación: Documentos impresos

Material de apoyo: Videos

Duración de la actividad: 3 horas.

**3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:**

Descripción de la actividad: Teniendo en cuenta que el ejercicio anterior forma parte de la etapa del antes de aprender, es comprensible que se desconozcan muchos aspectos que puedan llevar a su correcto desarrollo, por eso lo invitamos a que usted como aprendiz identifique mediante estas preguntas, el nivel de conocimiento y expectativas que tiene sobre este tema.

1. ¿Qué conocimientos tengo sobre Buenas Prácticas Agrícolas y de qué manera me ayudaron a resolver en parte el ejercicio anterior
2. ¿Sobre qué aspectos me hace falta investigar para resolver el interrogante anterior?
3. ¿Por qué razón es importante que adquiera este conocimiento?

Terminado el proceso se generara un informe con sus respuestas para ser socializados en el aula de clase con los demás compañeros del curso.
Es necesario que fundamente sus saberes previos mediante la lectura de textos y referencias bibliográficas sobre aspectos relacionados con producción limpia y/o producción orgánica, de igual manera puede apoyarse en sus vivencias, de las personas que conoce y expertos del tema.

Ambiente requerido: Ambientes cerrados y lotes de cultivo

Estrategias o técnicas didácticas activas: Juego de roles

Materiales de formación: Documentos impresos

Material de apoyo: Videos

Duración de la actividad: 6 horas.

**3.3 Actividades de apropiación:**

Descripción de la actividad: Con la realización de las siguientes actividades, el aprendiz tendrá la capacidad de elaborar marcos conceptuales, y a la vez la construcción y apropiación de los saberes contenidos en los resultados de aprendizaje que componen la presente competencia, para su ejecución se utilizaran técnicas Didácticas Activas, como las de: Exposición del Orientador, Estudios de Casos, Trabajo Grupal, Análisis y Discusión de Grupos, y Prácticas de campo.

Ambiente requerido: Aula cerrada, lotes de cultivos

.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Analisis y discusión en grupos

Materiales de formación: Documento impreso

Material de apoyo: Videos

Evidencias de aprendizaje: Documento resúmen de las actividades realizadas

Instrumentos de evaluación: Observación directa

Duración de la actividad: 4 horas.

**3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:**

Descripción de la actividad:

**N°. 1**: Leer, analizar y hacer un resumen del documento anexo **"Manual de Buenas Prácticas Agrícolas para el productor hortofrutícola"**

**Actividad de Apropiación N°. 2:** Hacer un cuadro comparativo de ventajas y desventajas entre producción agrícola aplicando Buenas prácticas agrícolas y no aplicando Buenas prácticas agrícolas

**Actividad de Apropiación N°. 3**: Investigar sobre **"Inocuidad alimentaria y seguridad alimentaria".** Responder el taller enviado por el instructor

**Actividad de Apropiación N°. 4:** Hacer un mapa conceptual sobre los diferentes tipos de plaguicidas utilizados en la producción agrícola

**Actividad de Apropiación N°. 5:** Ver el video Generalidades sobre buenas prácticas agrícolas-TV Agro por Juan Gonzalo Ángel, hacer un resumen y formular tres preguntas con sus respectivas respuestas

**Actividad de Apropiación N°. 6:** Consultar la resolución 30021 de 2017 del Instituto Colombiano Agropecuario

Materiales de formación: Documento impreso

Material de apoyo: Videos

Evidencias de aprendizaje: Resúmen, cuadro comparativo, taller

Instrumentos de evaluación: Cuestionario con preguntas contextualizadas

Duración de la actividad: 4 horas.

**Ambiente Requerido**

Aulas cerradas para el desarrollo teórico de los temas. Espacios abiertos para realizar prácticas de labranza de suelos, y elaboración de biopreparados

**4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.**

| Fase del proyecto formativo | Actividad del proyecto formativo | Actividad de Aprendizaje | Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | **Evidencias de Conocimiento :**<br>- Respuestas contextualizadas sobre los resultados de aprendizaje relacionados<br><br>**Evidencias de Desempeño**<br>-Identifica las condiciones agroecológicas de acuerdo con la normatividad legal vigente<br><br>**Evidencias de Producto:**<br>**-**Documenta los riesgos y peligros identificados para la producción agrícola | Describe los elementos esenciales en el manejo de cultivos con implementación de Buenas Prácticas Agrícolas<br><br>-Maneja normas de seguridad ambiental de acuerdo con la normatividad vigente<br><br>-Entrega informes del proceso de formación | **Técnica**: Formulación de preguntas escritas. Taller<br><br>**Instrumento**: Taller con preguntas relacionados con el tema desarrollado<br><br>**Técnica**: Observación directa – Taller.<br>**Instrumento**: Lista de chequeo -Taller. |

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Buenas prácticas agrícolas.** Conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción,
procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a asegurar la protección de la higiene, la salud humana y el
medio ambiente, mediante métodos ecológicamente seguros, higiénicamente aceptables y económicamente factibles.

**Inocuidad alimentaria.** La inocuidad alimentaria se refiere a las condiciones y prácticas que preservan la calidad de
los alimentos para prevenir la contaminación y las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos. El
Servicio de Inocuidad e Inspección

**Barbecho:** Área destinada para el vertimiento de aguas contaminadas con plaguicidas.

**Inocuidad:** 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

**Límites máximos de residuos (LMR**): Es la cantidad máxima legalmente permitida de un plaguicida en o sobre los
alimentos.

**Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de este que puede provocar un
efecto nocivo para la salud.

**Producción primaria**: Incluye todas las etapas desde la siembra hasta cosecha de frutas y vegetales.

**Trazabilidad:** Poder trazar la historia, el uso o la ubicación de un producto por medio del mantenimiento de
registros documentales (el origen de los materiales y las partes, la historia de los procesos aplicados al producto).

**Triple lavado:** Proceso de lavado aplicado a envases vacíos de plaguicidas. Consiste en: agregar agua hasta un cuarto
de la capacidad del envase; cerrar y agitar durante 30 segundos; verter el contenido en el tanque de mezcla,
manteniéndolo en posición de descarga durante unos 30 segundos; y repetir los tres pasos anteriores dos veces más,
en forma sucesiva. Este procedimiento solo se realiza a los envases rígidos de polietileno/ PET o metálicos.

## 6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

**Buenas Prácticas Agrícolas y uso seguro y responsable de productos fitosanitarios.** https://www.casafe.org/buenas-practicas-agricolas/

**Buenas Prácticas Agrícolas – Corpoica.** http://sistemas.corpoica.org.co/sitioweb/intranet/Download/Documentos/5BUENASPRACTICASAGRICOLAS.pdf

**-Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para mejorar tus campos**. https://www.seminis.mx/buenas-practicas-agricolasbpa-para-mejorar-tus-campos/

**Seguridad alimentaria y nutricional.** http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf

OMS Nutrición y seguridad alimentaria. https://www.who.int/foodsafety/areas_work/nutrition/es/

**Uso de plaguicidas en la agricultura.** https://istas.ccoo.es/descargas/escorial/presenta/presenta04.pdf

**Uso seguro de plaguicidas e insumos agrícolas.** https://istas.ccoo.es/descargas/escorial/presenta/presenta04.pdf

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | **SOL MYRIAM BELTRAN ORTIZ** | **Instructor** | **Centro Agropecuario "La Granja"** | **10/06/2024** |

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

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