1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **TÉCNICO EN PRODUCCION AGROPECUARIA**.
- Código del Programa de Formación: **733410**
- Nombre del Proyecto: **IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS INTEGRALES DE PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE LOS RECURSOS AGRÍCOLAS Y PECUARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE BOYACA**.
- Fase del Proyecto: **EVALUACIÓN**.
- Actividad de Proyecto: **RECOPILA INFORMACION NECESARIA PARA EL DESARROLLO DEL PROCESO PRODUCTIVO**.
- Competencia: **RECOLECCIÓN DEL PRODUCTO**.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **REGISTRAR Y REPORTAR LOS DATOS Y HECHOS PRESENTADOS DURANTE LOS PROCESOS DE PRECOSECHA, COSECHA Y ACOPIO DEL PRODUCTO USANDO TIC´s**.
- Duración de la Guía: **10 HORAS.**

GUIA No. 11. REGISTROS EN POSCOSECHA.

2. PRESENTACION

Reconstruir la historia de un producto, desde el momento de la siembra, hasta su llegada a la góndola del supermercado, es hoy uno de los requisitos para posicionar un producto en el exterior, ese es el significado de trazabilidad, que va de la mano de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

Aunque Colombia aún es incipiente en la materia, ya existen iniciativas que pretenden mantener y ampliar los mercados de los productos colombianos en el mundo; es por esto que todas las operaciones que se realizan para obtener el producto final quedarán reflejadas en las labores que tengan repercusión importante en la seguridad alimentaria como los tratamientos fitosanitarios realizados en el cultivo y quizá en el momento de hacer la recolección, el análisis de toda la información que pueda presentar el productor evidencia al consumidor la seguridad con la que pueda adquirir sus productos, muchas veces sin tener en cuenta el costo del mismo.



Esto se vincula con los datos ingresados en cuaderno de campo, registrando las labores realizadas durante la cosecha; control de calidad, volumen de producción, calidad de la fruta en pre y post cosecha, registro de trabajadores y labores, además de tener un estricto seguimiento de los productos fitosanitarios, es deber registrar las prácticas agrícolas que se realicen en cada una de las fases del cultivo, para nuestro caso específico, en la cosecha y acopio de los productos

En el desarrollo de esta guía el aprendiz valorará la importancia que tiene para el productor y consumidor la importancia de realizar un seguimiento y control estricto de todo el cultivo, en lo que denominamos registros del cultivo.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

3.1.1 ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL. De acuerdo a la presentación del video “Cosecha y empaque de lechugas”, resuelva los siguientes interrogantes:

- ¿Qué importancia tienen los registros en las actividades de cosecha?
- indique dos procesos que se llevan a cabo en su región.
- ¿Cómo puede garantizar una empresa agrícola la inocuidad de sus productos?

3.1.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE. La presente actividad le permite al aprendiz identificar los conocimientos previos relacionados con conceptos de: buenas prácticas agrícolas, Trazabilidad, acopio inocuidad.

- ¿Cuáles son las características la BPA?
- ¿Qué son registros?
- ¿Qué es un cuaderno de registros?

DESARROLLAR Y SOCIALIZAR.

3.1.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN).

- **ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**:
  - **COGNITIVA**: Definir y controlar procesos de producción.
  - **PROCEDIMENTAL**: Diligenciar e interpretar registros de producción agrícola de acuerdo con criterios técnicos y necesidades del mercado.
  - **ACTITUDINAL**: Asumir responsablemente las actividades planeadas.

SUBACTIVIDADES: Los conocimientos que se van a adquirir con esta guía son:

- Que son buenas prácticas agrícolas.
- Clases de registros.
- Sanidad.
- Cosecha.

* Cuadernos de registro.
* Patógenos.
* Desinfección.
* Embalaje.



3.1.3.1 Los aprendices observarán el video *"registros agropecuarios*", después el instructor realizará una explicación corta a manera de retroalimentación acerca del tema "Registros" y hará entrega del material didáctico, en GAES de tres aprendices analizarán la información entregada y posteriormente socializarán, los GAES pueden utilizar cualquier técnica para socializar su experiencia.

3.2 AMBIENTE REQUERIDO: Los ambientes de aprendizaje requeridos para el proceso de formación contemplada en esta guía son: Aula de clase y la Granja de la Institución Educativa.

3.3 MATERIALES: Los materiales requeridos para la ejecución de la formación profesional integral son: Video-beam (1), Computador (1), Tablero (1), Fotocopias (60), Pliego de papel Bond (6).

3.4 ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO.



3.4.1 Se realizará la visualización del video "Escuela de campo cosecha de plátano" y posteriormente el instructor realizará una breve explicación de lo observado en cuanto al proceso de selección y criterios a tener en cuenta. Posteriormente el instructor y todos los aprendices se dirigen a la granja o finca de la I.E en donde realizarán un proceso de selección de frutos, el producto a entregar de esta actividad es un formato de registro diligenciado técnico correspondiente. (Material anexo).

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
EVIDENCIAS DE PRODUCTO: Registros de producción y/o cosecha diligenciados de acuerdo a criterios técnicos.	Registra y reporta la producción, con información veraz y oportuna, de acuerdo con las políticas de la empresa y usando las tecnologías de la información y la comunicación.	**Técnica**: Observación directa. **Instrumento**: Lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Buenas prácticas agrícolas** Son aquellas técnicas y actividades que los agricultores responsables deben aplicar para mejorar el desarrollo de sus cultivos, al mismo tiempo que respetan y protegen al medio ambiente.
- **Desinfección:** Se denomina **desinfección** a un proceso físico o químico que mata o inactiva agentes patógenos tales como bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.
- **Empaque**, **embalaje:** El **embalaje** o **empaque** es un recipiente o envoltura que contiene productos de manera temporal principalmente para agrupar unidades de un producto pensando en su manipulación, transporte y almacenaje.
- **Envase**: es la envoltura que protege, sostiene y conserva la mercancía; está en contacto directo con el producto, puede ser rígido como cajas, botellas, frascos, blisters, o flexible como bolsas, sachets, pouches y sobres.
- **Registros**: informes relativos a una explotación agrícola o pecuaria.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- http://es.wikipedia.org
- http://www.lamolina.edu.pe/agronomia/dhorticultura/html/bpa/PP.16..SEMILLAS.pdf
- http://www.slideshare.net/chaman05/tipos-de-reproduncion
- https://www.youtube.com/watch?v=uJD97hlUbZ4
- https://www.youtube.com/watch?v=mgYce5bnhfw

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Carlos Hernán Camargo Ballesteros**	**Instructor del Área Agrícola**	**Programa Articulación con la Educación Media – SENA REGIONAL BOYACA CEDEAGRO**	**04 de Marzo de 2017**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					