PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: Producción agropecuaria para la soberanía alimentaria
- **Código del Programa de Formación**: 73340239
- **Nombre del Proyecto** (si es formación Titulada): Creación de UP en producción de pollo de engorde y hortalizas para la soberanía alimentaria en el Departamento De La Guajira.
- **Fase del Proyecto** (si es formación Titulada**): PLANEAR**
- **Actividad de Proyecto**(si es formación Titulada): Participar en la implementación de un proyecto comunitario de acuerdo con un plan de trabajo**.**
- **Competencia:**
  270412035 Establecer cultivos según técnicas de producción y normativas de la agricultura ecológica.
  270501040 Aplicar plan de alimentación según especie animal, plan de producción y normativa vigente**.**
  270502037 Levantar aves según guía técnica y normativa.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  270412035501 acondicionar terreno para siembras de cultivos de acuerdos con condiciones físicas aplicando prácticas de salud y seguridad en el trabajo.
  27050104001 Disponer instalaciones, áreas de siembra, redes hidráulicas, maquinas, equipos y herramientas para la alimentación de la especie animal según procedimiento y criterios técnicos.
  27050203701 Aplicar protocolos de limpieza y desinfección en instalaciones, equipos e insumos para el manejo de los procesos productivos teniendo en cuenta plan de producción, recursos disponibles y normas técnicas
- **Duración de la Guía:** 20 Horas

2. PRESENTACIÓN:

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo

(Máximo 10 renglones):

El desarrollo de la presente guía de aprendizaje tendrá por objeto motivar la participación activa de los aprendices en la implementación de un proyecto comunitario acorde con un plan de trabajo que articule la ejecución de una serie de actividades Agrícolas y pecuarias, adoptadas por los aprendices a través de un proceso de enseñanza-aprendizaje que les brinde las habilidades de enfrentarse con lujos y detalles a un proceso planificado de adecuación de áreas de siembra e instalaciones para el manejo animal.

Este evento practico fortalecerá la unión y el compromiso de los emprendedores hacia la búsqueda de un objetivo común, cual es la implementación y la sostenibilidad de la unidad productiva destinada a ofrecer productos para el autoconsumo y la comercialización de dos (2) alternativas alimenticias, como son las Hortalizas y la carne de pollo, los cuales ofrecen nutrientes y una demanda importante en el mercado local y regional

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es):** "Participar en la implementación de un proyecto comunitario de acuerdo con un plan de trabajo". Para la ejecución de esta fase del proyecto se procederá a la realización de las siguientes actividades en orden de prioridad:
- **Agrícolas:** a.-Caracterización del lote o terreno a preparar; Realizando muestreos de suelo se determinara el perfil y la vocación de uso del área de siembras. B.- Limpieza y adecuación del área de siembra, para manejo de arvenses y aplicación de enmiendas. C.- Elaboración de semilleros para trasplante de especies, con ejecución de labores culturales y métodos de labranza mínima. D.- Realizar diseño de siembra (surcos e Hileras) incluidas las de forma directa.
- **Pecuarias:** a.- Identificación de los sistemas productivos, priorizados con participación de la comunidad. B.- Alistamiento (adecuación y limpieza) de áreas e instalaciones. C.- Identificación y selección de materiales, herramientas, equipos utilizados para el manejo animal. Aplicar normas de seguridad industrial y salud ocupacional. Bioseguridad, Dotación personal. D.- Priorización y reconociendo de insumos, materias primas para el proceso alimenticio y sanitario de la explotación. E.- Aplicar protocolo para tratamiento y almacenamiento de agua para el consumo animal.

- **Ambiente Requerido:** Enramada comunal y/o salon de clase en la comunidad Morenero, objeto de la formación academica; el ambiente de formación se encuentra en buenas condiciones y cumple con todas las normas de seguridad y ambientales. Organizada para recibir formación virtual mediante la nueva modalidad del aislamiento selectivo decretada por el gobierno nacional.

- **Materiales:** Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular:
  Semilla, regaderas, manguera, poli sombra, abonos con fertilizantes naturales, azadón, machete, pala, rastrillo, palin; pollo de engorde de 1 dia de nacidos, carretilla, pala, comederos, bebederos, malla para gallinero, Alimentos para cría y engorde, tanque para depósito de agua, biológicos, anti-estresantes, Multivitaminicos, bascula para pesajes.

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 Conocimiento: Elabora una propuesta para caracterizar el lote o terreno a preparar, especies vegetales a cultivar y especie animal. **Evidencias de Desempeño:** Presentar un manual para la adecuación del sitio de siembra, el alistamiento de instalaciones, maquinas, equipos y herramientas utilizados en la alimentación de Especies pecuarias y la aplicación de normas de seguridad industrial y salud ocupacional. **Evidencias de Producto:** Entrega informes	Presenta caracterización del terreno y material vegetal. reconoce sistemas productivos pecuarios. Alista áreas, instalaciones, máquinas, equipos y herramientas para el proceso deAlimentación animal cumpliendo con criterios técnicos y procedimiento. Prepara dotación personal. Ejecuta protocolo de aseo. adecua terreno para la siembra aplicando procedimientos técnicos y normativa vigente**.** Registra información según formatos establecidos	**TECNICA:** Evaluación escrita **INSTRUMENTO:** Cuestionario **TECNICA:** Ejercicios guiados **INSTRUMENTO:** Lista de Verificación **TECNICAS**: Observación directa **INSTRUMENTOS**: Reporte

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

* **Labores Culturales**: Todas las labores que se realicen a los cultivos desde sus siembras hasta la cosecha

* **Soberanía**: Es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo.

* **Proyecto comunitario**: Es un instrumento en el cuál se plantea la solución a un problema o la satisfacción de una necesidad sentida por la colectividad; es decir, es un plan de acción detallado que resuelve un problema, una necesidad colectiva, situacional, corresponsable y cogestionaria de la comunidad.

* **Bioseguridad:** es un conjunto de normas, medidas y protocolos que son aplicados en múltiples procedimientos realizados en investigaciones científicas y trabajos docentes con el objetivo de contribuir a la prevención de riesgos o infecciones derivadas de la exposición a agentes potencialmente infecciosos o con cargas significativas de riesgo biológico, químico y/ físicos

* **implementación:** es la ejecución o puesta en marcha de una idea programada, ya sea, de una aplicación informática, un plan, modelo científico, diseño especifico, estándar, algoritmo o política.

*** Normativa**: Norma o conjunto de normas por las que se regula o se rige determinada materia o actividad.

* Seguridad en el trabajo: Seguridad y salud en el trabajo tiene por objeto la aplicación de medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de riesgos derivados del trabajo.1 De esta materia se ocupa el convenio 155 de la OIT.

* **Arvense**: planta indeseable o cualquier especie vegetal que crece de forma silvestre en una zona cultivada o controlada por el ser humano como cultivos agrícolas.

* **Hortalizas**: son un conjunto de plantas cultivadas generalmente en huertas o regadíos, que se consumen como alimento, ya sea de forma cruda o preparadas culinariamente, y que incluye las verduras y las legumbres verdes (las habas y los guisantes). Las hortalizas no incluyen las frutas ni los cereales.

* **Semilleros o Almacigo**: Corresponde a un área de terreno preparado y acondicionado especialmente para colocar las semillas con la finalidad de producir su germinación con las mejores condiciones y cuidados, a objeto de que pueda crecer sin dificultad hasta que la planta esté lista para el trasplante.

* **Poli sombra**: usada en agricultura, floricultura, ganadería, avicultura y construcción; bajo invernadero ayuda a controlar algunas características de los cultivos como lo son: tamaño de frutos y precocidad en la floración gracias al adecuado microclima propiciado bajo la malla, además evita el recalentamiento durante el día y en la noche aumenta la temperatura dentro del invernadero, actúa como barrera cortavientos ayudando a mejorar el control del mildeo polvoso. En exteriores es usada para proteger al cultivo del sol, de daños causados por pájaros, insectos, granizo y vientos fuertes.

* **Galpones:** construcción techada de gran tamaño empleada como taller, garaje, depósito o albergue de aves para su explotación: postura o engorde.

*** Semilla**, simiente, pepa, pipa o pepita es cada uno de los cuerpos que forman parte del fruto que da origen a una nueva planta; es la estructura mediante la cual realizan la propagación de las plantas que por ello se llaman espermatofitas (plantas con semilla). La semilla se produce por la maduración de un óvulo de una gimnosperma o de una angiosperma. Una semilla contiene un embrión del que puede desarrollarse una nueva planta bajo condiciones apropiadas. También contiene una fuente de alimento almacenado y está envuelta en una cubierta protectora.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS:

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

*** https://www.mineducacion.gov.co/1621/article-82804.html.**

*** https://definicion.de/proyecto-comunitario/**

*** www.eufar.com/BIOSEGURIDAD/**

*** https://es.slideshare.net/Loida/implementacin-de-proyectos**

*** www.gas.pemex.com.mx/PGPB/Responsabilidad+Social/Salud+ocupacional/**

*** www.lareserva.com/home/hortalizas_salud**

*** https://www.ecured.cu/Semilleros**

*** https://www.agropinos.com/beneficios-de-las-polisombras.**

*** https://es.wikipedia.org/wiki/Semilla.**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO:

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es):	**Ilde pimienta arregoces**	**Instructor**	**CAAG**	**27/08/2020**
	Eduardo avila Miranda	**Instructor**	**CAAG**	**23/09/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					