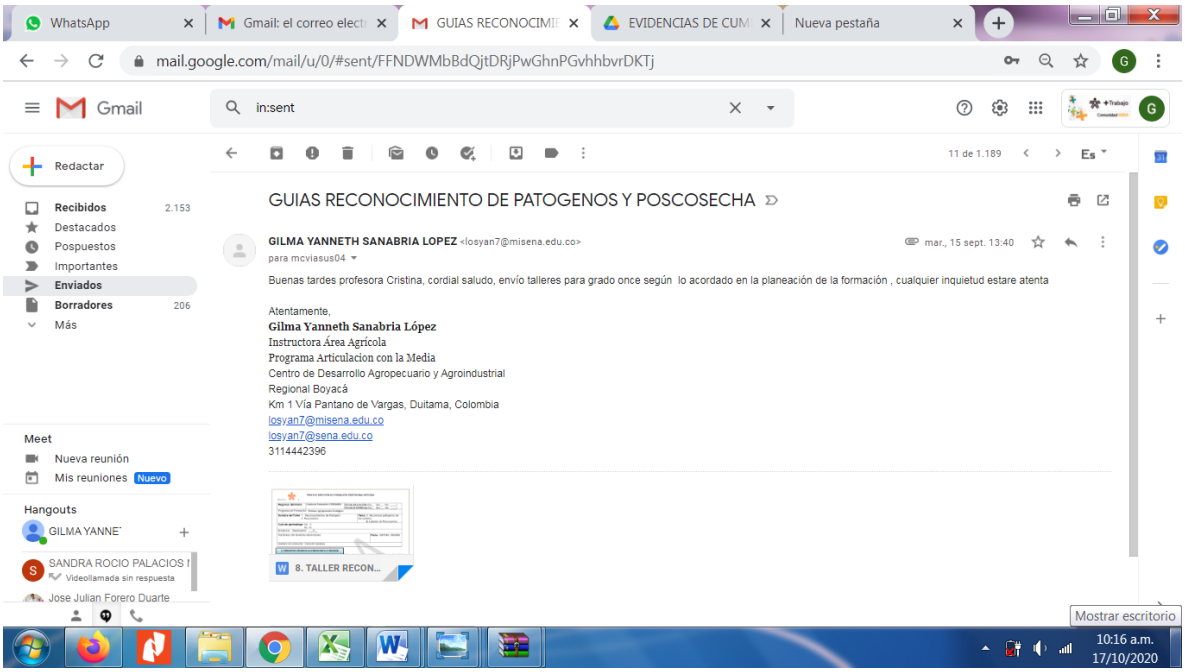
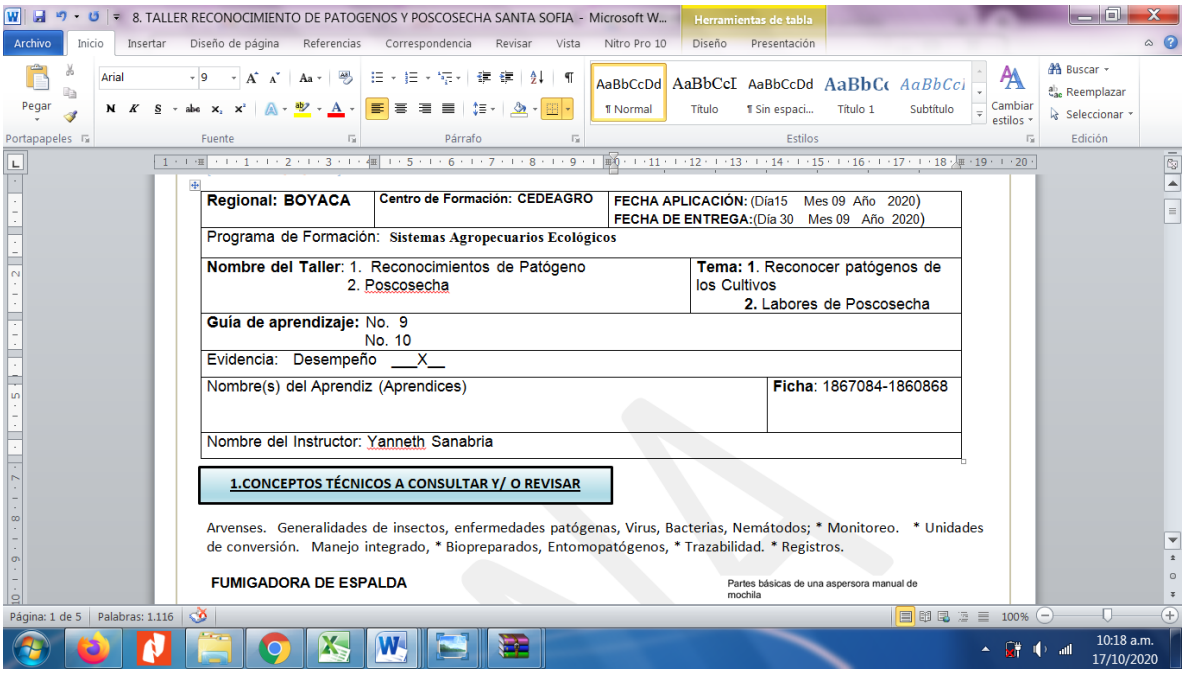
Anexo 3. Pantallazo actividades (Desarrollo de Talleres) relacionadas con las guías de aprendizaje





8. TALLER RECONOCIMIENTO DE PATOGENOS Y POSCOSECHA SANTA SOFIA - Microsoft W...

Herramientas de tabla

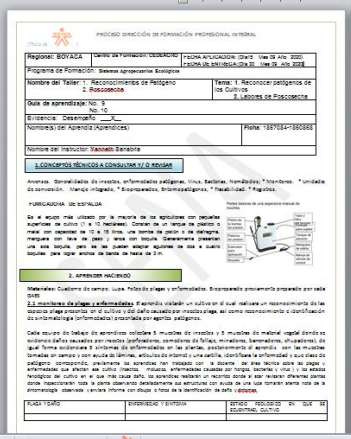
Archivo | Inicio | Insertar | Diseño de página | Referencias | Correspondencia | Revisar | Vista | Nitro Pro 10 | Diseño | Presentación

Pegar | Portapapeles | Fuente | Párrafo | Estilos | Edición

Arial 9

AaBbCcDd ¶ Normal | AaBbCcI Título | AaBbCcDd ¶ Sin espaci... | AaBbCc Título 1 | AaBbCci Subtítulo

Cambiar estilos | Buscar | Reemplazar | Seleccionar



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Regional: BOYACÁ	Centro de Formación: CEDEAGRO
Programa de Formación: Sistemas agropecuarios Ecológicos	
Nombre del Taller: 1. Reconocimientos de Patógeno 2. Poscosecha	Tema: 1. Reconocer patógenos de los Cultivos 2. Labores de Poscosecha
Guía de aprendizaje: No. 9 No. 10	
Evidencia: Desempeño ___X___	
Nombre(s) del Aprendiz (Aprendices)	Ficha: 1987084-1860888
Nombre del Instructor: Yasnaidi Bandoha	

1. CONCEPTOS TÉCNICOS A CONSULTAR Y/ O REVISAR

Avenas. . Generalidades de insectos, enfermedades patógenas, Virus, Bacterias, Nematódicos, * Hongos. * unidades de conversión. . Manejo integrado, * Biopreparados, Bioplaguicidas, * Fitosanidad. * Agrotóxicos.

FUMIGADORA De ESPALDA

Es el equipo más utilizado por la mayoría de los agricultores con pequeñas superficies de cultivo (1 a 10 hectáreas). Constan de un tanque de plástico o metal con capacidad de 12 a 15 litros, una bomba de pistón o de diafragma manguera con llave de paso y arco con boquilla. Generalmente presentan una sola boquilla, pero se les pueden adaptar aquellas de dos a cuatro boquillas para regar anchos de banda de hasta de 2 m.

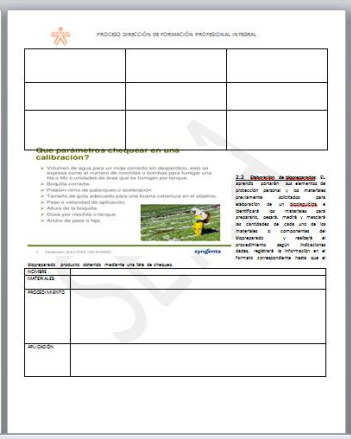
2. APRENDER HACIENDO

Materiales: Cuaderno de campo. Lupa. Fotos de plagas y enfermedades. Biopreparado previamente preparado por cada SMS

2.1 monitoreo de plagas y enfermedades. El aprendiz visitarán un cultivo en el cual realizara un reconocimiento de las especie plaga presente en el cultivo y del daño causado por insecto-plaga, así como reconocimiento o identificación de sintomatología (enfermedad) presentada por agentes patógenos.

Cada equipo de trabajo de aprendices colectara 5 muestras de insectos y 5 muestras de material vegetal donde se evidencie daños causados por insectos (perforadores, comedores de follaje, minadores, barrenadores, chupadores) de igual forma evidenciara 5 síntomas de enfermedades en las plantas, posteriormente el aprendiz, con las muestras tomadas en campo y con ayuda de láminas, artículos de internet y una cartilla, identificara la enfermedad y que clase de patógeno corresponde, posteriormente los aprendices han trabajado con la docente del área técnica sobre las plagas y enfermedades que afectan ese cultivo (insectos, moluscos, enfermedades causadas por hongos, bacterias y virus) las estados fenológicos del cultivo en el que más causa daño, los aprendices realizaran un recorrido donde el acer realizaran diferentes partes donde inspeccionaran toda la planta observando detalladamente sus estructuras con ayuda de una lupa tomaran atenta nota de la entomología observada y ambara informa con dibujo y fotos de la identificación de daño y especies.

PLAGA Y DAÑO	ENFERMEDAD Y SINTOMA	ESTADO FENOLOGICO EN QUE SE ENCUENTRA CULTIVO



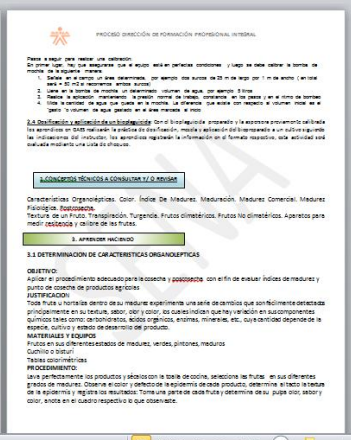
PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Que parámetros chequear en una calibración?

- Volumen de agua para un mojo correcto sin desperdicio, esto se expresa como el numero de mochilas o bombas para fumigar una Ha o Mz o unidades de área que se fumigan por tanque.
- Boquilla correcta.
- Presión ritmo de palanqueo o aceleración.
- Paso o velocidad de aplicación.
- Altura de la boquilla.
- Dosis por mochila o tanque.
- Ancho de paso o haja.

2.2 Elaboración de biopreparado: El aprendiz partirán las elementos de protección personal y los materiales previamente asignados para elaboración de un biopreparado, para el control de plagas y enfermedades, medirá la cantidad de cada uno de los materiales o componentes de biopreparado y realizara el procedimiento según indicaciones dadas, registrara la información en el formato correspondiente hasta que el biopreparado producto obtenido mediante una tela de chequeo.

NOMBRE	
MATERIALES	
PROCEDIMIENTO	
APLICACIÓN	



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Pasos a seguir para realizar una calibración

En primer lugar, hay que asegurarse que el equipo está en perfectas condiciones y luego se debe calibrar la bomba de mochila de la siguiente manera:

1. Medir un área determinada, por ejemplo una eras de 25 m de largo por 1 m de ancho (en total serán 4 M2) o aquella que antes aurea.
2. Llene en la bomba de mochila un determinado volumen de agua, por ejemplo, 8 litros.
3. Realice la aplicación manteniendo la presión normal de trabajo, constante en los pasos y en el ritmo de bombeo
4. Vierta la cantidad de agua que quedo en la mochila. La diferencia que existe con respecto al volumen inicial es el gasto "o volumen de agua gastado en el área marcada al inicio

2.4 Dosificación y aplicación de un biopreparado: Con el biopreparado preparado y la aspersora previamente calibrada los aprendices en SMS realizaran la práctica de dosificación, mezcla y aplicación del biopreparado a un cultivo siguiendo las indicaciones del instructor, los aprendices registrarán la información en el formato respectivo, esta actividad será evaluada mediante una lista de chequeo.

1. CONCEPTOS TÉCNICOS A CONSULTAR Y/ O REVISAR

Características Organolépticas. Color. Índice De Madurez. Maduración. Madurez Comercial. Madurez Fisiológica. Postcosecha.

Textura de un Fruto. Transpiración. Turgencia. Frutos climatéricos. Frutos No climatéricos. Aparatos para medir resistencia y calibre de las frutas.

3. APRENDER HACIENDO

3.1 DETERMINACION DE CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

OBJETIVO:
Aplicar el procedimiento adecuado para la cosecha y poscosecha con el fin de evaluar índices de madurez y punto de cosecha de productos agrícolas
JUSTIFICACION
Toda fruta u hortaliza dentro de su madurez experimenta una serie de cambios que son fácilmente detectadas principalmente en su textura, sabor, olor y color, los cuales indican que hay variación en sus componentes químicos tales como: carbohidratos, ácidos orgánicos, enzimas, minerales, etc., cuya cantidad depende de la especie, cultivo y estado de desarrollo del producto.
MATERIALES Y EQUIPOS
Frutos en sus diferentes estados de madurez, verdes, pintones, maduros
Cuchillo o bisturí
Tablas colorimétricas
PROCEDIMIENTO
Lava perfectamente los productos y séquelos con la toalla de cocina, seleccione las frutas en sus diferentes grados de madurez. Observe el color y perfección de la epidermis de cada producto, determine al tacto la textura de la epidermis y registre los resultados. Tome una parte de cada fruta y determine de su pulpa olor, sabor y color, anota en el cuadro respectivo lo que observaste.

Página: 1 de 5 | Palabras: 1.116

38%

10:18 a.m.
17/10/2020