1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: FORMACION AGROPECUARIA PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA
- Código del Programa de Formación: 73340239
- Nombre del Proyecto: UNIDAD PRODUCTIVA AUTO SOSTENIBLE, ENMARCADA DENTRO DE UN CONTEXTO DE SOBERANÍA ALIMENTARIA PARA MUNICIPIOS DEL NORTE DEL VALLE DEL CAUCA.
- Fase del Proyecto: FASE III PRODUCCIÓN
- Actividad de Proyecto: APLICAR LAS LABORES AGRICOLA Y AGROPECUARIAS EN LA UNIDAD PRODUCTIVA DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DE LA REGION.

- Competencia: ESTABLECER CULTIVO SEGÚN TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.
- APLICAR PLAN DE ALIMENTACIÓN SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
- LEVANTAR AVES SEGÚN GUÍA TÉCNICA Y NORMATIVA.

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

    - VERIFICAR SIEMBRA Y DESARROLLO DEL CULTIVO DE ACUERDO CON LA ESPECIE Y CONDICIONES AMBIENTAL.
    - HACER SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y SUMINISTRO DE AGUA A LA ESPECIE ANIMAL SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA.
    - EFECTUAR ACTIVIDADES SANITARIAS EN LAS ETAPAS PRODUCTIVAS DE LA ESPECIE ANIMAL DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.

- Duración de la Guía:48 HORAS

2. PRESENTACION

El proceso de aprendizaje que se desarrollara en esta guía se enmarca en la producción de plantas condimentarías y hortalizas, por el potencial que presentan en el mercado, los aprendices emprendedores crearan una unidad productiva para incursionar en el maravilloso mundo de la comercialización agrícola.
El huerto es un área de terreno cercada destinada al cultivo de hortalizas y condimentarías entre otros, existen tres tipos de huertos: el casero, el escolar y el comunal.

Las especies horticolas y condimentarías presentan un alto contenido de vitaminas, proteínas y minerales, que necesita nuestro cuerpo para mantenerse sano y fuerte, y que son fáciles de producir, cultivando en pequeñas extensiones llamados huertos.

Las Buenas Prácticas Agrícolas va a generar calidad en la producción de las plantas condimentarías y hortalizas que se cultivan en las huertas y se reflejará en rentabilidad económica para el productor.
Una agricultura sostenible, requiere que los productores se tecnifiquen adoptando técnicas agronómicas basadas en labores culturales, manejo integrado de plagas y enfermedades con el objetivo de producir alimentos inocuos, producción constante para ser competitivos en el mercado actual; (**Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, s.f. 2016**).

Apreciados aprendices, aportaran sus capacidades y conocimientos para producir de forma orgánica plantas condimentarías y hortalizas con el objetivo de contribuir en la seguridad alimentaria y comercializar como materia prima en fresco.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es):

ACTIVIDADES DE REFLEXION INICIAL

¿Qué es la seguridad alimentaria?

Cuando escuchamos hablar de “seguridad alimentaria” podemos pensar que el concepto se refiere solo a la importancia de consumir alimentos que no sean dañinos para nuestra salud. Y no es que esto sea incorrecto, pero la definición va mucho más allá…

La seguridad alimentaria implica:

1. Tener comida disponible
2. Que haya un modo de conseguirla (por ejemplo, dinero para comprar alimentos)
3. Que estos alimentos sean suficientes, inocuos y nutritivos para que nuestro cuerpo pueda conseguir la energía y nutrientes necesarios para tener una vida sana.
4. Y, por último, pero no más importante, que esta situación sea estable y continuada en el tiempo, no una odisea marcada por la incertidumbre.

En conclusión, para la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la seguridad alimentaria se da cuando…

“todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable”.

¿Qué es la soberanía alimentaria?

La soberanía alimentaria es el DERECHO de los pueblos, de sus Paises o Uniones de Estados a definir su política agraria y alimentaria, sin **dumping (**Práctica comercial que consiste en vender un producto por debajo de su precio normal, o incluso por debajo de su costo de producción, con el fin inmediato de ir eliminando las empresas competidoras y apoderarse finalmente del mercado**)**, frente a países terceros. La soberanía alimentaria incluye:

- Priorizar la producción agrícola local para alimentar a la población, el acceso de los/as campesinos/as y de los sin tierra a la tierra, al agua, a las semillas y al crédito. De ahí la necesidad de reformas agrarias, de la lucha contra los **OGM** (Organismos Genéticamente modificados), para el libre acceso a las semillas, y de mantener el agua en su calidad de bien público que se reparta de una forma sostenible.

- El derecho de los campesinos a producir alimentos y el derecho de los consumidores a poder decidir lo que quieren consumir y, como y quien se lo produce.

- El derecho de los Países a protegerse de las importaciones agrícolas y alimentarias demasiado baratas unos precios agrícolas ligados a los costos de producción : es posible siempre que los Países o las Uniones tengan el derecho de gravar con impuestos las importaciones demasiado baratas, que se comprometan a favor de una producción campesina sostenible y que controlen la producción en el mercado interior para evitar unos excedentes estructurales.

- La participación de los pueblos en la definicion de política agraria.

el reconocimiento de los derechos de las campesinas que desempeñan un papel esencial en la producción agrícola y en la alimentación.

En grupos de 5 personas realicen una propuesta para estas dos afirmación.





ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN.

Se realiza una encuesta sobre Buenas prácticas agrícolas. De qué forma podemos participar para realizar una adecuada seguridad alimentaria. Bajo que parámetros deberíamos trabajar? Que conceptos debemos adoptar?



ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO.

3.3.1 Evaluar las labores culturales realizadas al cultivo de hortalizas.

Continúe con su equipo de trabajo de 3 aprendices, realice una evaluación en campo de los resultados de la aplicación de bioinsumos y de las labores culturales en los cultivos, teniendo en cuenta las normas técnicas y las BPA. Escriba los resultados obtenidos y participe en el conversatorio orientado por el instructor, exponiendo sus puntos de vista y las observaciones obtenidas.

3.3.2 Realizar técnicamente la Cosecha de Productos Hortícolas y de Pan coger.



De manera individual, coseche los productos hortícolas y de pan coger, siguiendo las indicaciones específicas de cada producto, teniendo en cuenta utilizar las herramientas e insumos necesarios y los protocolos de cosecha particulares, como cosecha total o parcial, tipos de corte o desprendimientos de frutos; recuerde que es clave este proceso en el valor comercial de los productos y en su calidad, por lo tanto, haga su mayor esfuerzo para obtener un proceso de cosecha con altos estándares de calidad.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

Los aprendices realizan visita a finca de proyectos productivos de seguridad alimentaria y se aplica lista de chequeo de buenas prácticas agrícolas.

- Descripción de la(s) Actividad(es)
- Manejo integrado de plagas, enfermedades y arvenses.
- Calibración de equipos
- Seguimiento y control de labores culturales
- Fertilización de acuerdo a análisis de suelos y requerimientos de los cultivos.
- Registro de actividades.
- Programación de la cosecha.

Ambiente Requerido: Fincas, patios, lotes, balcones de Aprendices.

Materiales:

- Tijera de podar
- Carretilla de platón plástica
- Manguera uso agrícola
- Guantes de caucho
- Gafas plásticas de seguridad
- Bomba fumigadora 20 litros

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

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia las 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: **Infraestructura mínima del predio para establecer cultivos de seguridad alimentaria.**	**Reconoce sistemas productivos pecuarios de acuerdo con zona geográfica y especie de interés.** **Almacena materias primas y producto terminado de acuerdo con tipo de materia prima, procedimiento establecido y normativa vigente.** **Adecua áreas e instalaciones según procedimiento establecido.** **Siembra el material vegetal según protocolos y legislación vigente.** **Presenta los registros de siembra y verificación del material vegetal.** **Identifica plagas y enfermedades según el estado de desarrollo del cultivo.** **Controla arvenses según necesidades del cultivo, respondiendo a los criterios de sostenibilidad ambiental.** **Suministra los fertilizantes de acuerdo a necesidades del cultivo.**	**Técnica de Evaluación:** Valoración de producto. **Instrumento de Evaluación:** Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Seguridad Alimentaria**: a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas en todo momento tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana. (Cumbre Mundial de Alimentación de 1996)

- **Inseguridad Alimentaria**: Insuficiente ingestión de alimentos, que puede ser transitoria (cuando ocurre en épocas de crisis), estacional o crónica (cuando sucede de continuo).

- **Soberanía Alimentaria**: derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental (Conclusiones del Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria. La Habana, Cuba, Septiembre 2001).

- **Disponibilidad**: componente de la Seguridad Alimentaria. A nivel local o nacional tiene en cuenta la producción, las importaciones, el almacenamiento y la ayuda alimentaria. Para sus estimaciones se han de tener en cuenta las pérdidas post-cosecha y las exportaciones de alimentos.
- **Huerta:** espacio específicamente diseñado para el cultivo de especies vegetales, condimentarías y hortalizas de variado tipo. Tanto en términos de tamaño, tipo de cultivos, sistema de riego entre otros.

- **Parcela:** es una superficie de terreno legalmente conformada o dividida, que puede ser soporte de aprovechamiento en las condiciones previstas en cuanto a cultivos agrícolas, forestales y con fines artesanales e industriales.

- **Plantas:** son las responsables de la producción de frutos, granos, forrajes, flores, esencias, fibra entre otros.

- **Selección de la Especie:** Seleccionar el material vegetal con características agronómicas, de manera que se pueda garantizar un alto rendimiento en la producción.

- **Suelo:** proporciona los nutrientes, agua y soporte mecánico a las plantas.

- **Agroecología:** Agroecología es una disciplina científica que usa la teoría ecológica para el estudio, diseño y evaluación de sistemas agroculturales que sean productivos y a la vez conserven los recursos.

- **Clima:** Provee entre otros factores, la energía a través de la radiación solar con lo que las plantas elaboran sustancias nutritivas para su desarrollo y el agua por medio de las precipitaciones pluviales.

- **Semillas:** es cada uno de los cuerpos que forman parte del fruto que da origen a una nueva planta; es la estructura mediante la que realizan la propagación las plantas que por ello se llaman espermatófitas (plantas con semilla).

- **Propagación:** es la forma como ellas se conservan a través de los tiempos, es como se perpetúan como especie, es decir cómo se reproducen. Básicamente hay dos formas: sexual a través de semillas y asexual que lo puedes hacer por acodo, estacas, estolones, bulbos, tubérculos, rizoma etc.

- **Análisis:** es mirar con interés un objeto de estudio, sus formas, sus elementos, hay análisis minuciosos, que se dedican a buscarle explicación a lo mínimo, en otras palabras, el análisis es un estudio detallado.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

Ministerio de Agricultura y Desarrollo sf.2016; agronet, estadísticas. Recuperado de www.agronet.gov.co/ www / htm3b/ repparam. asp.

https://ayudaenaccion.org/ong/blog/sostenibilidad/que-es-la-seguridad-alimentaria/

https://www.educo.org/Blog/Que-es-la-seguridad-alimentaria-y-su-importancia

https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/que-se-entiende-por-seguridad-alimentaria.html

https://www.who.int/foodsafety/areas_work/nutrition/es/

https://www.bancomundial.org/es/topic/food-security

http://www.fao.org/in-action/pesa-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/

https://viacampesina.org/es/quignifica-soberanalimentaria/

https://www.economiasolidaria.org/noticias/soberania-alimentaria/

https://www.tierra.org/soberania-alimentaria/

https://www.semillas.org.co/es/revista/soberana-alimentaria-y-resistencia-popular-en-colombia

http://www.fao.org/agroecology/database/detail/es/c/1253726/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**MARIA NOHEMY ORTIZ DORADO**	**INSTRUCTOR TECNICO**	**SENA SER**	**Mayo 28 de 2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**Jhenny Yomara Agudelo valecia** **Germán I Valencia Castro**	**Instrcutor técnico** **Instructor Técnico**	**SENA SER** **SENA SER**	**JUNIO 18** **SEPTIEMBRE 25**	**ACTUALIZACION** **ACTUALIZAR**