PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PODA DE ESPECIES VEGETALES
- Código del Programa de Formación: 76130570
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) N/A
- Competencia: PODAR EL CULTIVO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

27040105704 RECONOCER AJUSTES A LA PODA BASADO EN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y ESTADO SANITARIO DE LA PLANTA.

27040105702 REALIZAR PODA DEL CULTIVO SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA.

27040105701 PREPARAR HERRAMIENTAS E INSUMOS PARA LA PODA SEGÚN DESARROLLO DEL CULTIVO Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

27040105703 REVISAR PODA EN ESPECIE VEGETAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

Duración de la Guía 48 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Realiazando un analis del entorno nos damos cuenta que la producción agrícola ha incrementado sus áreas de siembra, generando en el productor el interés de realizar bien sus labores en el cultivo, uso de productos de agropecuarios. Por tal razón se establecera un enfoque hacia el manejo cultural del cultivo realizando las respectivas podas que requiere según la necesidad y el estado del cultivo. Hoy dia se busca aplica los saberes y ejecutar las tareas antes que hayan perdidas de producción por los malos manejos haciendonos cada dia mas eficaces mitigando altos costos de producción, 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.

Estimado productor- Aprendiz: le invito a desarrollar todas las actividades propuestas en esta guía de aprendizaje con el fin de fortalecer su comprensión y apropiación de este conocimiento de todo el ciclo de cultivo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

Actividad 1

Preparar herramientas e insumos para la poda según desarrollo del cultivo y requerimientos técnicos.Es necesario tener en cuenta y reconocer las diferentes herramientas que se utilizan en esta labor de podas, por lo tanto usted debe reconocer el estado funcional de la herramienta a utilizar para asi mismo ejecutar su alistamiento en cuanto a desnfeccion, amolado y bases que la soportan según el uso.

Actividad 2

Realizar poda del cultivo según recomendación técnica. En esta actividad el aprendiz al aplicar la actividad de poda deberá tener muy presente los saberes previos y recomendaciones emitidas por el instructor para hacer bien su labor, tener encuenta el tipo de poda que se va a ejecutar según la condición de la planta. Los cortes deben hacersen en diagonal hacia abajo quedando una abolladura inferior a un centimetro de largo y aplicar el sellado a la herida causada por el corte.

Actividad 3

Revisar poda en especie vegetal según procedimiento técnico.Una vez realizada la labor de la poda tniendo en cuenta los parámetros técnicos explicados, se realizara una ronda de verificación con el grupo de trabajo con el fin de calificar su rendimiento en cuento a la labor realizada y obtener la aprobación por parte del instructor.

Actividad 4

Reconocer ajustes a la poda basado en recomendaciones técnicas y estado sanitario de la planta. Para esta actividad se deben desplazar hacia el cultivo en este caso de cacao y realizar un reconocimiento del estado actual del cultivo y evidenciar algunas mala practicas realizadas anteriormente de podas.





- Ambiente Requerido: Las actividades de elaboración de bioabonos se programo para ser ejecutad en la finca del aprendia Gonzalo Torres en la vereda Santa Ines del municipio de Tame
- Materiales: se requiere de materia fitomasa como(hojas de especies arbóreas especialmente de leguminosas), Gallinaza, pollinaza, micro organismos, levadura, melaza, ceniza, caneca plástica de 200 litros, manguera de nivel, válvula de moto, botella plástica, leche o suero, lixiviado de lombriz, estiercol de vaca.

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 : Respuestas a preguntas acerca del proceso de cosecha y valoración de norma técnica 1252	Reconoce morfología y estructuras de las plantas aplicando criterios técnicos Prepara materiales e insumos de acuerdo a requerimientos técnicos y normativa.	TECNICA: Formulación de preguntas. Elaboración de método.Practica en campo.

Evidencias de Desempeño: Realiza procedimiento que se le asigna con la tecnica aprendida.	Utiliza los elementos de protección, las herramientas y utensilios en la elaboración de bioabonos de acuerdo a normatividad.	TECNICA: Demostración INSTRUMENTO: lista de chequeo
Evidencias de Producto: **Cultivo de cacao asistido y mejorado en su presentacion.**	Interpreta los datos obtenidos del proceso según parámetros técnicos. - Corrige características de acuerdo con guía técnica	**TECNICA:** Valoración de producto **INSTRUMENTO:** lista de chequeo valoracion

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Aeróbico: proceso bioquímico realizado por microrganismos en presencia de oxigeno-O2.

Anaeróbico: proceso bioquímico realizado por microrganismos sin presencia de oxigeno.

Calidad: propiedades que reúnen un proceso u objeto que lo diferencia de otro corriente y es valorado como superior.

Inocuidad: se refiere a garantizar un producto final con todas las exigencias de sanidad, limpieza y calidad (internas y externas).

Organoléptico: cualidades y características percibidas por los sentidos.

Biomasa: Cantidad total de materia viva presente en una comunidad o ecosistema.

Polifenoles: antioxidantes que se encuentran en varios alimentos como el cacao y cumple una función nutricional.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ✓ Cubillos, G., Merizalde, G. & Correa, E. (2008). Manual de Beneficio del Cacao. Para: técnicos, profesionales del sector agropecuario y productores. Secretaria de Agricultura de Antioquia, Compañía Nacional de Chocolates S.A.S., Corporación para investigaciones biológicas (CIB), Grupo GIEM Universidad de Antioquia. Medellín: 29 pp.

https://www.google.com/search?q=biomasa+definicion&oq=biomasa&aqs=chrome.3.69i57j0i512l2j0i433i512j0i512l4j46i175i199i512j0i512.5196j0j15&sourceid=chrome&ie=UTF-8

https://www.google.com/search?q=bioabonos+solidos&sca_esv=557612269&ei=51TdZP2mE-KqwbkPxMKFwAw&oq=bioabonos&gs_lp=Egxnd3Mtd2l6LXNlcnAiCWJpb2Fib25vcyoCCAEyBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAYgAQyCxAuGIAEGMcBGK8BMgYQABgeGA8yCxAAGB4YDxjxBBgKMgYQABgFGB4yBhAAGAUYHjINEAAYBRgeGA8Y8QQYCjICECZIokZQogVY4DhwAngBkAEEmAG4AqABxiaqAQgwLjcuMTMuMrgBAcgBAPgBAagCFMICChAAGEcY1gQYsAPCAgoQABiKBRiwAxhDwgIKEAAYigUYsQMYQ8ICEBAAGIoFGOoCGLQCGEPYAQHCAhYQLhgDGI8BGOoCGLQCGIwDGOUC2AECwgIWEAAYAxiPARjqAhi0AhiMAxjlAtgBAsICBxAAGIoFGEPCAg0QABiKBRixAxiDARhDwgILEC4YrwEYxwEYgATCAggQABiABBixA8ICCxAAGIAEGLEDGIMBwgIHEAAYgAQYCsICCxAAGIoFGLEDGIMBwgINEAAYgAQYsQMYgwEYCuIDBBgAIEGIBgGQBgq6BgQIARgHugYGCAIQARgK&sclient=gws-wiz-serp

https://www.google.com/search?sca_esv=118142daaef610f7&sxsrf=AE3TifNKe4hHvrkPiRjdPPSu8ifUFlSzog:1765116666977&udm=2&fbs=AIIjpHx4nJjfGojPVHhEACUHPiMQcG_77B-hmbxHGSx0Fwu3oUGVAxkUj6FedW1OxjKWburj5c6EY9TUE_D_2lyn0c6Y4aF4N78YbTHRk_yp9_wpY2IHFDeFGnGRdS5sIdydtuf_aBpWDI2-l5bGLv4jKCxSbY8WfpHaluCQDpiXFvgoMHNdeQntffZUyneWDeBrUrqsaIK5lfJPhwdwS0YoKdBin5l8EQ&q=podas&sa=X&ved=2ahUKEwivk7D_06uRAxUiQzABHZNDKVkQtKgLegQIDBAB&biw=1366&bih=617

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ARNOLDO SOTO REUTO**	**INSTRUCTOR**	**CGDAA**	**10/02/2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					