PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: IMPLEMENTACION DE BUENAS PRACTICAS EN LA PRODUCCION AGRICOLA
- Código del Programa de Formación: 72312148 v.1
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) N.A.
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) N.A
- Actividad de Proyecto : REALIZAR UN DIAGNOSTICO DEL ESTADO ACTUAL DEL PREDIO PARA LA APLICACION DE BPA.

  FORMULAR EL PLAN DE IMPLEMENTACION DE BPA

  DESARROLLAR LA IMPLEMENTACION DE LAS BPA

  AJUSTAR EL PLAN DE IMPLEMETACION

- Competencia: IMPLEMENTAR SISTEMAS DE GESTIÓN SEGÚN NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: PLANEAR LAS ACTIVIDADES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS SEGÚN EL TIPO Y OBJETIVOS DE LA EMPRESA AGRÍCOLA.

  ELABORAR EL PLAN DE IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS SEGÚN NORMATIVA, TIPO Y OBJETIVOS DE LA EMPRESA AGRÍCOLA.

  ESTABLECER ACCIONES DE MEJORA EN EL PLAN DE IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS SEGÚN NORMATIVA Y OBJETIVOS DE LA EMPRESA.

  EVALUAR LAS ACCIONES EN LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS SEGÚN NORMATIVA.

- Duración de la Guía : 144 horas

2. PRESENTACIÓN

Apreciados aprendices.

Vamos a realizar la implementación de buenas practicas en la producción agrícola, este programa de formación es muy importante, porque nos entrega herramientas para ser implementadores de BPA en nuestros cultivos y asesorar a otros productores.

Se basa en la Resolución No. 082394 de 29/12/2020 y en la resolución 030021 de 28/04/2017).Certificacion de buenas practicas agrícolas en producción primaria de vegetales y otras especies de consumo humano. De esta forma aplicaremos una serie de métodos específicos por medio de los cuales el productor protege sus salud, la de sus trabajadores y el bienestar de los consumidores con criterios de calidad e inocuidad. Esta reglamentación incorpora el seguramiento de la calidad y de la inocuidad con referencia internacional, mejorando los puntos de control para la certificación BPA. Osea equipara la certificación ICA a estándares de calidad internacional GLOBALGAP.

La calidad asi como la competencia no es cuestión de trabajos a medias,la calidad para que sea verdadera, se da, si todas las personas que hacen parte de la cadena productiva cumplen al cien por ciento todas y cada una de las etapas. Los buenos resultados y la obtención de productos sanos, frescos y ofertables se dan gracias al recorrido especifico, minucioso y responsable de cada uno de los aspectos. Vamos a aplicar la resolución conociendo los puntos de control y los criterios de cumplimiento los cuales precisan responsabilidad, participación, información y situaciones que se deben aplicar, registrar.

Se conformara un grupo de Whatsapp donde se enviara la información referente al curso: programa, guias, documentos y actividades. De igual manera tenemos un programa Radial llamado por los saberes del campo al aire el cual se transmite todos los dias de 12 a 1 pm radio viva 106.6 fm, El cairo stereo 88.6 FM. Esperamos su participación.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad 1. REALIZAR UN DIAGNOSTICO DEL ESTADO ACTUAL DEL PREDIO PARA LA APLICACION DE BPA.

Ambiente requerido: Aula de clase con computador, Video BEAM, finca de aprendices.

Materiales: Marcadores, borrador,resma de papel, fotocopias.

1.1 Con base en el material de apoyo la resolución Resolución No. 082394 de 29/12/2020 y en la resolución 030021 de 28/04/2017) vamos a aplicar la lista de chequeo certificación de buenas practicas agrícolas.

Esta se hace con el fin de evaluar el cumplimiento de las condiciones exigidas al predio con respecto a los requisistos establecidos en la presente resolución.

Requisitos fundamentales: son aquellos cuyo incumplimiento genera un peligro inminente en la inocuidad del producto.

Requisitos mayores: : son aquellos cuyo incumplimiento genera un peligro potencial que puede afectar la inocuidad del producto.

Requisitos menores : son aquellos cuyo incumplimienton generan un peligro potencial, pero contribuyen a garantizar la inocuidad del producto obtenido en la producción primaria.

ANEXO I. LISTA DE CHEQUEO CERTIFICACION DE BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS

Nivel	Total Criterios	No. De criterios minimos a cumplir	%Criterios a cumplir	No. De Criterios cumplidos	% criterios cumplidos	concepto
Fundamentales	7	7	100			
Mayores	37	32	85			
Menores	13	8	60			

Actividad 2. ELABORAR EL PLAN DE IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS SEGÚN NORMATIVA, TIPO Y OBJETIVOS DE LA EMPRESA AGRÍCOLA.

De acuerdo con el resultado de la lista de chequeo, se elabora el plan de implementación de Buenas precticas Agricolas.

REQUISITOS FUNDAMENTALES	REQUISITOS MAYORES	REQUISITOS MENORES

Cronograma de tareas y priorización

Disponibilidad de recursos monetarios

Recursos e insumos presentes en el predio

Actividad 3. ESTABLECER ACCIONES DE MEJORA EN EL PLAN DE IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS SEGÚN NORMATIVA Y OBJETIVOS DE LA EMPRESA.

Puntos de Control	Fundamentales	mayores	Menores
1.ÁREAS E INSTALACIONES	3	9	4
12.EQUIPOS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS		1	2
3.COMPONENTE AMBIENTAL	1	11	4
4.MATERIAL DE PROPAGACIÓN		4	
5.NUTRICIÓN DEL CULTIVO	1	5	
6.PROTECCIÓN DE CULTIVO	1	5	2
7.PERSONAL	1	1	1
8.TRAZABILIDAD		1	
TOTAL	7	37	13

Listado de documentos a elaborar

Actividad 4. EVALUAR LAS ACCIONES EN LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS SEGÚN NORMATIVA.

RECONOCER INCONSISTENCIAS EN LOS PROCEDIMIENTOS, PLANES Y REGISTROS.

EVALUAR LA APLICABILIDAD DEL PLAN DE IMPLEMENTACIÓN.

DEFINIR ACCIONES CORRECTIVAS AL PLAN DE IMPLEMENTACIÓN.

DOCUMENTAR LA EJECUCIÓN DE ACCIONES CORRECTIVAS.

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 : **DIAGNOSTICO UP**	**DETERMINA EL ESTADO ACTUAL EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS AGRÍCOLAS SEGÚN OBJETIVOS DE LA EMPRESA AGRÍCOLA.** **DEFINE LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS NECESARIOS EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS SEGÚN NORMATIVA Y OBJETIVOS DE LA EMPRESA.** **REALIZA INFORME DE ACTIVIDADES Y RECURSOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS ACORDE CON DIAGNÓSTICO.**	**TECNICA DE EVALUACIÓN: FORMULACION PREGUNTAS.** **INSTRUMENTO DE EVALUACION : CUESTIONARIO.**
EVIDENCIAS DE PRODUCTO: **PLAN DE IMPLEMENTACIÓN BPA**	**FORMULA EL PLAN DE IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS CON BASE EN LOSOBJETIVOS Y CARACTERÍSTICAS DE LA EMPRESA.SUSTENTA EL PLAN DE IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS CON BASE EN LANORMATIVA Y CARACTERÍSTICAS DE LA EMPRESA** **ORIENTA EL DESARROLLO DE LA IMPLEMENTACIÓN DE BPA CONFORME EL PLAN DEFINIDO.**	**TECNICA DE EVALUACION: VALORACION PRODUCTO.** **INSTRUMENTO DE EVALUACION :** **LISTA DE CHEQUEO**
EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO: **DESARROLLAR LA IMPLEMENTACION BPA**	**APLICA TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE** **ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS.**	**TECNICA DE EVALUACION: VALORACION DESEMPEÑO** **INSTRUMENTO DE EVALUACION :**

	REALIZA INFORME DE SEGUIMIENTO, EVALUACIÓN Y MEJORAS EN LA IMPLEMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS	**LISTA DE CHEQUEO**
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO: **AJUSTE PLAN DE IMPLEMENTACIÓN**	**AJUSTA EL PLAN DE IMPLEMENTACIÓN DE BPA DE ACUERDO CON RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y NORMATIVA.**	. **TECNICA DE EVALUACIÓN: FORMULACION PREGUNTAS.** **INSTRUMENTO DE EVALUACION : CUESTIONARIO.**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BARBECHO: Es la tierra cultivada que no es plantada por una o mas temporadas de cultivo. El periodo máximo sin utilizar es generalmente menos de cinco años.

BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS BPA: Son practicas agrícolas orientadas a la sostenibilidad ambiental, económica y social para los procesos productivos de la explotación agrícola que garantizan la calidad e inicuidad de los alimentos y de los productos no alimenticios.

CALIBRACION DE EQUIPOS DE APLICACIÓN: La calibración de un equipo de aplicación por pulverización, consiste en medir el gasto de o cantidad de agua que se aplica por unidad de superficie. Lo cual es la base para determinar la cantidad de producto a disolver en el tanque que almacena el agua. Esta medición se puede realizar por diversos métodos, todos ellos son validados siempre y cuando se realicen en forma correcta.

DESINFECCION: Reduccion del numero de microorganismos presentes en el ambiente, por medio de agentes químicos, y /o físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

INOCUIDAD: la garantía de que el alimento no causarán daño al consumidor cuando se preparen y o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS: LMR es la cantidad máxima legalmente permitida de un palguicida en o sobre los alimentos.

LIMPIEZA: Es la eliminación de tierra, restos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables o ajenas al producto e instalaciones del predio.

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS: es un sistema de prevención y control de plagas que con el contexto del medio ambiente y la dinámica poblacional de las distintas especies de plaga, utiliza herramientas de tipo culturales, físicas, genéticas,biológicas y químicas con el objeto de mantener las poblaciones plagas por debajo del umbral de daño económico y con el minimo riesgo de impacto para las pesonas, los animales y el medio ambiente y debe ser considerado su manejo de acuerdo con las directices oficiales cuando existan o de acuerdo a recomendación del asistente técnico.

PELIGRO: Agente biologico, Quimico o físico presente en el alimento, o una propiedad de este que puede provocar un efecto nosivo para la salud.

PLAGA: Cual especie, raza, o biotipo vegetal y animal o agente patógeno dañino para plantas o productos vegetales.

PRODUCCION PRIMARIA: incluye todas las etapas desde la siembra hasta la cosecha de frutas y hortalizas.

REGISTRO DOCUMENTAL: Información escrita que proporciona evidencia objetiva de las actividades desempeñadas en el predio.

TRAZABILIDAD: Poder trazar la historia, el uso o la ubicación de un producto por medio del mantenimiento de registros documentales(el origen de los materiales y las partes, la historia de los procesos aplicados al producto).

TRIPLE LAVADO: Proceso de lavado aplicado a envases vacios de plaguicidas,consiste en agregar agua hasta un cuarto de capacidad del envase, cerrar y agitar durante 30 segundos verter el contenido en el tanque de mezcla, manteniéndolo en posición de descarga por 30 segundos y repetir los tres pasos anteriores dos veces mas, en forma sucesiva. Este procedimiento solo se hace en envases rigidosde polietileno/ PET o metálicos.

VEGETALES: Se refiere a las plntas, partes de las plantas, productos y subproductos vegetales(material de propagación asexual, semillas, frutas, vegetales fresvos, flores y ornamentales, entre otros)

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

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

INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO, 2020. Resolucion No. 082394 de 29/12/2020 . Por medio del cual se modifica los artículos 2,3,4,12 y 14 de la resolución 30031 de 2017.

INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO, 2020. Resolucion No. 00300201 de 28/04/2017. Por medio del cula se establecen los requisitos para la certificación en Buenas Practicas Agricolas en producción primaria de vegetales y otras especies para consumo himano.

Ciro, P.C., Villegas, B. (2009) Mis buenas practicas agrícolas. Guia para empresarios.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**VIVIANA TORRES D.**	**INSTRUCTOR**	**SENA -CTA**	**28/03/2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					