

INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO ANTA - ZURITE

PROGRAMACION CURRICULAR DEL MODULO HORTICULTURA

I.- INFORMACION GENERAL

CARRERA PROFESIONAL	: PRODUCCION AGROPECUARIA
SEMESTRE CRONOLOGICO	: 2023-I
SEMESTRE ACADEMICO	: I CICLO "A" Y "B"
MODULO I	: PRODUCCION DE CULTIVOS
NUMERO DE HORAS SEMALES	: 5 HORAS
NUMERO DE HORAS SEMESTRALES	: 90 HORAS.
CREDITO	: 3 CREDITOS
DOCENTE	: ING. YONY PEÑALVA FERNANDEZ.
FECHA	: 03 DE ABRIL DEL 2023
UNIDADES DIDACTICAS	: HORTICULTURA
1.- CAPACIDAD TERMINAL	: Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar los procesos de producción de hortalizas.
2.- CAPACIDAD TERMINAL	: Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar los diferentes métodos de siembra y labores culturales.
3.- CAPACIDAD TERMINAL	: Organizar, Planificar y Ejecutar las diferentes labores de cosecha y comercialización

ELEMENTOS DE CAPACIDAD	CONTENIDOS			SESION DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACION	MODALIDAD	HORAS
	PROCEDIMIENTOS	CONCEPTOS	ACTITUDES				
1.2-Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar y determina la clasificación de las diferentes hortalizas	-Desarrolla conceptos de huerto hortícola importancia, clasificación de las diferentes especies de hortalizas.	-Concepto de hortalizas y concepto de huerto hortícola e importancia de la horticultura. -Clasificación botánica de las hortalizas. Por requerimientos climáticos por Similitud.	-Demuestra interés en aprender sobre concepto hortícola importancia, clasificación de las hortalizas.	-Definición sobre concepto huerto hortícola importancias, Clasificación de las hortalizas	- Planifica, organiza, ejecuta, supervisar -Concepto de huerto hortícola, importancia y clasificación de las hortalizas	<i>Presencial</i>	10
3.4.-Ejecutar, organizar, supervisar el desarrollo de las características agro climatológicas y edáficas del suelo para la producción de hortalizas	-Identifica las características acro climatológicas para la producción de hortalizas	-Desarrolla conceptos de clima, suelo, temperatura, características del suelo, PH del suelo, Temperatura, adaptabilidad de las especies para la producción	-Demuestra interés en aprender sobre las características agro climatológicas para las hortalizas	Desarrolla conceptos de clima, suelo, temperatura, características del suelo, PH del suelo, Temperatura, adaptabilidad de las	-Ejecuta, organizar, supervisar el desarrollo de las características agro climatológicas y edáficas del suelo para la producción de		10

				especies para la producción Reconocer en el campo para el cultivo.	hortalizas		
4.5.-Ejecutar, organizar, supervisar y ejecuta la preparación de terreno para la instalación de almácigos de hortalizas	-Ejecuta la preparación del suelo para instalación de almácigos, determinar características de la semilla, tratamiento poder germinativo.	-Preparación del terreno para la instalación de almácigos de hortalizas-Características de la semilla, tratamiento, poder germinativo y cantidad de semilla por Ha.	-Demuestra interés sobre la instalación de almácigos y características de la semilla de hortalizas	-Desarrolla la preparación de terreno para almácigos de hortalizas y tratamiento, poder germinativo de la semilla	-Ejecuta, organiza supervisa la preparación de terreno para la instalación de almácigos de hortalizas		15
6-7.-Ejecutar, organizar, supervisar las labores culturales en el almacigo como abonamiento, profundidad de siembra de las diferentes especies.	-Ejecuta las labores culturales en el almacigo. Abonamiento, distancia, profundidad, propagación de hortalizas de diferentes especies.	-Desarrolla las labores culturales del cultivo de hortalizas en almácigos, abonamiento, distanciamiento, profundidad de almacigo, propagación de hortalizas en diferentes especies.	-Demuestra interés en desarrollar las labores culturales en almácigos y otras labores	-Desarrolla las labores culturales del cultivo de hortalizas en almácigos, abonamiento, distanciamiento, profundidad de almacigo, propagación de hortalizas en diferentes especies.	-Ejecutar, organizar, supervisar las labores culturales en el almacigo como abonamiento, profundidad de siembra de las diferentes especies.		15
8-9.- Desarrollar los métodos de siembra directa e indirecta, trasplante de hortalizas, labores culturales en trasplante como desahije, deshiero, tutoraje podas y aporques.	-Desarrolla los métodos de siembra directa o indirecta, trasplante de hortalizas y labores culturales,	-Desarrolla métodos de siembra directa e indirecta, trasplante de hortalizas, labores culturales en trasplante como desahije, deshiero, tutoraje podas y aporques.	-Demuestra interés en aprender los métodos de siembra directa o indirecta	-Desarrolla métodos de siembra directa e indirecta, trasplante de hortalizas, labores culturales en trasplante como desahije, deshiero, tutoraje podas y aporques.	-Ejecutar, organizar Desarrollar métodos de siembra directa e indirecta, trasplante de hortalizas, labores culturales en trasplante como desahije, deshiero, tutoraje podas y aporques.		15
10-11.-Ejecutar, organizar, supervisar Definición de sanidad vegetal-	Desarrolla concepto de sanidad vegetal,	-Sanidad vegetal, Aplicación de normas de bioseguridad	-Demuestra interés sobre Sanidad vegetal en las hortalizas	-Desarrolla conceptos de sanidad vegetal,	Ejecutar, Definición de sanidad vegetal, Control y aplicación de Productos químicos y bioseguridad		15

12.-Reconocer y diferenciar las principales plagas y enfermedades en las hortalizas, control .	reconocimiento de plagas y enfermedades de las hortalizas.	reconocimiento de las principales plagas y enfermedades en las hortalizas, control y aplicación de normas de bioseguridad	-Demuestra interés sobre reconocimiento de plagas y enfermedades, en hortalizas .	reconocimiento de las principales plagas y enfermedades en las hortalizas	reconocimiento de las principales plagas y enfermedades en las hortalizas,		
13-14.- Ejecutar, organizar, supervisar Desarrolla época y momento de la cosecha, equipos y herramientas para la cosecha. Sistema de conservación y almacenamiento de las hortalizas canales de comercialización y costos de producción	-Desarrolla sobre épocas y momentos de la cosecha, sistemas de conservación y almacenamiento de las hortalizas.	-Desarrolla época y momento de la cosecha, equipos y herramientas para la cosecha. Sistema de conservación y almacenamiento de las hortalizas canales de comercialización y costos de producción	-Demuestra iniciativa en aprender sobre las labores de la cosecha de hortalizas.	Desarrolla época y momento de la cosecha, equipos y herramientas para la cosecha. Sistema de conservación y almacenamiento de las hortalizas canales de comercialización y costos de producción	.Ejecutar, y Desarrolla época y momento de la cosecha, equipos y herramientas para la cosecha. Sistema de conservación y almacenamiento de las hortalizas canales de comercialización y costos de producción.		10
					total		90 H

Sello y Firma del Docente

Sello y Firma del jefe de U. Académica

V°B° del direct

SILABO. DE HORTICULTURA 2023 - I

NOMBRE DE LA INSTITUCION	: INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO ANTA- ZURITE
CARRERA PROFESIONAL	: PRODUCCION AGROPECUARIA.
MODULO I	: PRODUCCION DE CULTIVOS.
UNIDAD DIDACTICA	: HORTICULTURA.
DOCENTE RESPONSABLE	: Ing. YONY PEÑALVA FERNANDEZ.
PERIODO ACADEMICO	: I CICLO "A" Y "B"
PRE- REQUISITO	: NINGUNO
N° DE CREDITOS	: 03 CREDITOD
N° DE HORAS DE LA UNIDAD DIDACTICA	: 90 HORAS SEMESTRAL
PERIODO LECTIVO	: 2023-I
TURNO	: MAÑANA
SECCION	: I CICLO "A"
FECHA DE INICIO	:03/04/2023
FECHA DE FINALIZACION	:04 /08/2023

I.- SUMILLA. -

La Unidad didáctica de Horticultura corresponde a la carrera profesional Producción Agropecuaria tiene carácter teórico y práctico a través de ella los estudiantes aprenda la instalación y manejo de las hortalizas, la unidad desarrolla los elementos básicos que permitirá desenvolverse en el campo de trabajo como técnico.

La unidad didáctica es fundamenta en la carrera profesional de Producción Agropecuaria porque permite al estudiante conocer los aspectos generales y específicos de la producción de hortalizas porque permite al estudiante manejar un huerto hortícola desde la instalación hasta la cosecha y comercialización de los mismos.

II.- UNIDAD DE COMPETENCIA VINCULADA AL MODULO. -

Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar los procesos de producción de hortalizas.

III.- CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA. -

Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar los procesos de producción de hortalizas.
 Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar los diferentes métodos de siembra y labores culturales.
 Organizar, Planificar y Ejecutar las diferentes labores de cosecha y comercialización.

IV.- INDICADORES DE LOGRO. -

- Describe las generalidades Y clasificación del cultivo de hortalizas
- Planifica la instalación de almácigos y Describe las características de calidad de semilla.
- Efectúa el poder germinativo de las semillas y labores culturales desde la instalación hasta la cosecha.

V.- COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD. -

- Ejerce la responsabilidad de manera efectiva en la instalación de un huerto en los lugares donde desempeñara su cargo.
- Trabajar en equipo en su entorno laboral para alcanzar las metas que se previsto.

VI.- ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.-

Se menciona la denominación de las sesiones y actividades de aprendizaje que se desarrollaran para lograr los elementos de la capacidad, precisando los contenidos a abordar y las horas que se tomaran para el desarrollo de la actividad o sesión.

ELEMENTOS DE LA CAPACIDAD	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE / SESIONES	HORAS
1-2.-Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar y determina concepto de hortalizas y huertos y la clasificación de las diferentes hortalizas	-Concepto de huerto hortícola y hortalizas Importancia, Clasificar las hortalizas con materiales vivos	10
3-4.-Reconocer las características agro climatológicas, características de suelo, topografía, el suelo y adaptabilidad de las hortalizas.	-Desarrolla conceptos de clima suelo, PH del suelo, temperatura para cada especie y su adaptabilidad -Reconocer en el campo tipo de suelos para hortalizas, clima para cada especie.	10
4-5.-Planificar la instalación de almácigos de diferentes Especies. de semilla de hortalizas. -Determinar el poder germinativo de la semilla de hortalizas.	-Preparar el terreno en forma adecuada y planificar la instalación de almácigos tipos de almácigos, características de la semilla, poder germinativo de la semilla de hortalizas prácticas en el campo	15
6-7.-Planifica todas las labores culturales, manejo del almácigo y métodos de siembra, directa e indirecta	-Desarrolla labores culturales en almácigos instalados. Abonamiento, distanciamiento, y propagación de las hortalizas	10

8.9-Ejecutar labores de trasplante en diferentes especies. Distanciamiento, sistemas de plantación Ventajas y desventajas de la siembra directa	Efectuar siembra directa sistemas de siembra directa labores culturales, y siembra indirecta trasplante sistemas de trasplantes, labores culturales, hacer la diferencia.	15
10-11.-Reconocer y diferenciar los daños que ocasionan en hortalizas y determinar las principales plagas y enfermedades en las hortalizas.	-Ejecutar y desarrollar tipos de plagas y enfermedades en las hortalizas diferenciando los daños que ocasionan	10
12.- Reconocer y diferenciar las principales plagas y enfermedades en las hortalizas, control.	-Determina reconocimiento de principales plagas y enfermedades en las hortalizas control fitosanitario y aplicación de bioseguridad en hortalizas.	10
13-14.- Ejecutar, organizar, supervisar Desarrolla época y momento de la cosecha, equipos y herramientas para la cosecha. Sistema de conservación y almacenamiento de las hortalizas canales de comercialización y costos de producción	Ejecuta la cosecha, formas de cuidado sanitarios, inocuidad del producto cosechado, Almacenamiento, temperatura, clasificación y embalaje	10
	TOTAL	90 HORAS

VII.- RECURSOS DIDACTICOS.

El recurso que se utilizara, computadoras, internet, materiales vivo, afiches, videos diapositivas materiales de evaluación de proceso de productos agrícolas plumones pizarra etc.

VIII.- METODOLOGIA.-

La metodología que se utilizara inductivo y deductivo para las clases teóricas, oral expositivo, oral interrogatorio, método audiovisual. Se utilizara método experimental para las clases prácticas, grupales e individuales, trabajos de campo, visitas a lugares donde pueden intercambiar experiencias.

IX. EVALUACION.-

Se debe describir lo establecido en la norma, así como el sistema de evaluaciones que la institución adopte por ejemplo.

- El sistema de calificación es vigesimal y la nota mínima aprobatoria para la unidad didáctica es 13.

Se considera aprobado el módulo, siempre que se haya aprobado todas las unidades didácticas respectivas y la experiencia formativa en situaciones reales de trabajo, de acuerdo al plan de estudios.

- El estudiante podrá rendir evaluaciones de recuperación a fin de lograr la aprobación final de la unidad didáctica dentro del mismo periodo de estudios, considerando criterios de calidad académica y de acuerdo a los lineamientos establecidos en el reglamento institucional. La evaluación de recuperación.
- La evaluación extraordinaria se aplica cuando el estudiante se reincorpora a sus estudios y tiene pendiente entre una (01) 0 tres (03) asignaturas /unidades didácticas para culminar el plan de estudios con el que cursó sus estudios, siempre que no hayan transcurrido, más de 03 años. La evaluación extraordinaria será registrada en un acta de evaluación extraordinaria.
- La unidad didáctica correspondientes a un módulo que no haya sido aprobadas al final del periodo de estudios deberán a volverse a llevar.
- Si el estudiante de la carrera desapueba tres (03) veces una misma unidad didáctica será separada del IEST.
- El estudiante que acumula inasistencias injustificadas en número mayor al 30% del total de horas programadas en la Unidad didáctica, será separado en forma automática, sin derecho a recuperación.

XI.- FUENTES DE INFORMACION.-

- CANTERO J., GUTIERREZ J. 2015. Manual Práctico para el huerto escolar ecológico. Ediciones Fhersal, España.137p.
- CASTILLA N. 2015. Invernaderos de plástico, tecnología y manejos. Editorial Mundi Prensa, segunda edición. Madrid, España.462 p.
- COMISIÓN NACIONAL DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS. 2007. Especificaciones técnicas de Buenas Prácticas Agrícolas. Frutales y packing de campo.
- ESTAY Bruna A. 2014. Insectos, ácaros y enfermedades asociadas al tomate en Chile. Instituto de Investigaciones Agropecuarias.
- INFANTE A, SAN MARTIN K. 2013 Manual de Agroecología. Centro de Educación y Tecnología.
- MAROTO J.V. 2015. Horticultura herbácea especial. Ediciones Mundi.
- OLGUIN, G. TORRES S.2014. Producción de almácigos en cultivos hortícolas. Gobierno regional de Atacama, Comisión Nacional de Riego e Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Chile), Centro Regional de Investigación Intihuasi (la Serena), Centro Experimental Huasco PEEL L. 2014. Hortalizas, frutas y plantas comestibles.
- PINO M, BELLO M, PINCHEIRA J. SUAREZ A.2015. Programación Agrícola. Instituto de Investigaciones Agropecuarias.

Sello y Firma del Docente

Sello y Firma del jefe de U. Académica

V°B° del director

INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO ANTA - ZURITE

PROGRAMACION CURRICULAR DE COMPORTAMIENTO ETICO 2023 -I

I.- INFORMACION GENERAL

CARRERA PROFESIONAL	: PRODUCCION AGROPECUARIA
SEMESTRE CRONOLOGICO	: 2023-I
SEMESTRE ACADEMICO	: V CICLO
MODULO I	: PRODUCCION DE CULTIVOS
NUMERO DE HORAS SEMALES	: 3 HORAS
NUMERO DE HORAS SEMESTRALES	: 48 HORAS.
CREDITO	: 2 CREDITOS
DOCENTE	: ING. YONY PEÑALVA FERNANDEZ.
FECHA	: 03 DE ABRIL DEL 2023
UNIDADES DIDACTICAS	: COMPORTAMIENTO ETICO
1.- CAPACIDAD TERMINAL	: Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar Ética. Diferencia entre Ética y Moral
2.- CAPACIDAD TERMINAL	: Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar Conducta humana y autoestima
3.- CAPACIDAD TERMINAL	: Organizar, Planificar y Ejecutar Valores morales e Inteligencia.

ELEMENTOS DE CAPACIDAD	CONTENIDOS			SESION DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACION	MODALIDAD	HORAS
	PROCEDIMIENTOS	CONCEPTOS	ACTITUDES				

1-2.-Conocer y analizar los conceptos de Etica profesional	-Desarrolla conceptos de Ética profesional, valores, y principios	-Concepto sobre ética profesional valores de ética profesional, Valores y principios éticos del trabajador	-Demuestra interés en aprender sobre Etica profesional	Explica, interpreta los conceptos de ética profesional , principios y Valores	- Planifica, organiza, ejecuta, supervisar - Concepto de Etica profesional.	Presencial	6
3.4.-Conocer y difundir la diferencia entre ética y moral, principios de ética y moral.	-Identifica las diferencias entre ética y moral, principios de ética y moral.	-Desarrolla conceptos y diferencias entre ética y moral principios de ética y moral	-Demuestra interés en aprender sobre las diferencias entre ética y moral.	Desarrolla conceptos y diferencias entre ética y moral	-Ejecuta, organizar, supervisar el desarrollo y diferencian entre ética y moral		6
4.5.-Identifica las características de la conducta humana para examinar su conducta. Y tipo de conducta humana.	-Desarrolla los conceptos de conducta humana y determina tipos de conducta humana	-Ejecuta la explicación de conducta humana y tipos de conducta.	-Demuestra interés sobre la conducta humana y tipos de conducta	-Desarrolla el concepto de conducta y tipos de conducta	-Ejecuta, organiza supervisa la influencia de las conductas		6
6.7-Conocer y promover el desarrollo de la autoestima en el contexto social y laboral e importancia de autoestima personal	-Ejecuta el desarrollo de autoestima en el contexto social y laboral	-Desarrolla los conceptos de autoestima social personal y laboral	-Demuestra interés en aprender sobre autoestima social, laboral y personal.	Desarrolla concepto de auto estima personal social, laboral e importancia personal	-Ejecutar, organizar, supervisar las labores de autoestima personal y laboral.		6
8.9.-Conocer y analizar de ventajas de autoestima personal laboral y familiar.	Desarrolla y explica sobre autoestima personal, laboral, familiar.	Desarrolla y explica acerca de las inteligencias múltiples.	Demuestra interés en aprender sobre inteligencias múltiples	. Desarrolla conceptos sobre la inteligencia múltiple, profesional	.Ejecuta y desarrolla las inteligencias múltiples y profesionales		6
10-11.-Reconocer y desarrollar autodescubrimiento personal	Desarrolla los valores de autodescubrimiento personal	Desarrolla los valores de autodescubrimiento personal	Demuestra interés en aprender el Autodescubrimiento personal	Desarrolla conceptos de autodescubrimiento personal	Ejecuta sobre el autodescubrimiento personal		6
12.13.-Reconocer y promover la inteligencia como instrumento de realización profesional.	Desarrolla la inteligencia como instrumento de Corrupción en el Perú	Desarrolla la inteligencia como instrumento de corrupción en el Perú	Demuestra interés en aprender sobre corrupción en el Perú	- Desarrolla conceptos sobre la Corrupción en el Perú	Ejecuta sobre la Corrupción en el Perú		6

14.-Reconocer los valores mas importantes casos sobre derechos humanos	Desarrolla los valores importantes, de los derechos humanos	Desarrolla la importancia de los derechos humanos	Demuestra interés en aprender sobre los Derechos humanos	- Desarrolla conceptos sobre derechos humanos	Ejecuta sobre derechos husmanos		6
					total		48H

Sello y Firma del Docente

Sello y Firma
jefe de U. Académica

V°B° del director

SILABO. DE COMPORTAMIENTO ETICO

NOMBRE DE LA INSTITUCION
CARRERA PROFESIONAL
MODULO I
UNIDAD DIDACTICA
DOCENTE RESPONSABLE
PERIODO ACADEMICO
PRE- REQUISITO
N° DE CREDITOS
N° DE HORAS DE LA UNIDAD DIDACTICA
PERIODO LECTIVO
TURNO

: INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO ANTA- ZURITE
: PRODUCCION AGROPECUARIA.
: PRODUCCION DE CULTIVOS.
: **COMPORTAMIENTO ETICO.**
: Ing. YONY PEÑALVA FERNANDEZ.
: V CICLO
: NINGUNO
: 02 CREDITOD
: 48 HORAS SEMESTRAL
: 2023-I
: MAÑANA

SECCION : V CICLO
FECHA DE INICIO :03/04/2023
FECHA DE FINALIZACION :04 /08/2023

I.- SUMILLA. -

La Unidad didáctica de Comportamiento Ético corresponde a la carrera profesional Producción Agropecuaria tiene carácter teórico y práctico a través de ella los estudiantes aprenden los valores y la ética profesional, la unidad desarrolla los elementos básicos que permitirá desenvolverse en el campo de trabajo como técnico.

La unidad didáctica es fundamenta en la carrera profesional de Producción Agropecuaria porque permite al estudiante conocer los aspectos generales de la ética, personalidad, autoestima, de los estudiantes.

II.- UNIDAD DE COMPETENCIA VINCULADA AL MODULO. -

Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar los procesos de comportamiento ético del profesional

III.- CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA. -

Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar los procesos de la Etica Profesional

Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar autoestimas de cada estudiante

Organizar, Planificar y Ejecutar las diferentes la inteligencia profesional

IV.- INDICADORES DE LOGRO. -

-Describe las generalidades sobre Comportamiento y ética profesional

-Conoce y desarrolla concepto de Ética, desarrollo personal, Autoestima

-Ejecuta los conceptos de autoestima personal profesional y social de los estudiantes

V.- COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD. -

-Ejerce la responsabilidad de manera efectiva asumiendo los conceptos de Ética profesional y social

-Trabajar en equipo en su entorno laboral para alcanzar las metas que se ha previsto.

VI.- ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.-

Se menciona la denominación de las sesiones y actividades de aprendizaje que se desarrollaran para lograr los elementos de la capacidad, precisando los contenidos a abordar y las horas que se tomaran para el desarrollo de la actividad o sesión.

ELEMENTOS DE LA CAPACIDAD	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE / SESIONES	HORAS
1-2.-Conocer y analizar los conceptos de Etica profesional	Explica, interpreta los conceptos de ética profesional , principios y Valores	6
3-4.- Conocer y difundir la diferencia entre ética y moral, principios de ética y moral.	- Desarrolla conceptos y diferencias entre ética y moral.	6

5-6.-Identifica las características de la conducta humana para examinar su conducta. Y tipo de conducta humana	-Desarrolla el concepto de conducta y tipos de conducta.	6
7-8-Conocer y promover el desarrollo de la autoestima en el contexto social y laboral e importancia de autoestima personal.	- Desarrolla concepto de auto estima personal social, laboral e importancia personal.	6
8.9.-Conocer y analizar de ventajas de autoestima personal laboral y familiar.	- Desarrolla concepto de auto estima personal social, laboral e importancia personal.	6
10-11Reconocer y desarrollar los valores morales de la persona.	. Desarrolla conceptos sobre los valores morales de las personas.	6
12-13.-Reconocer y promover la inteligencia como instrumento de realización profesional	Desarrolla conceptos sobre la inteligencia profesional y social	6
14.- Reconocer los valores mas importantes escala de valores y diferencia de antivalores	- Desarrolla conceptos sobre tipos de valores y la diferencia de antivalores	6
TOTAL		48 HORAS

VII.- RECURSOS DIDACTICOS.

El recurso que se utilizara, computadoras, internet, materiales vivo, afiches, videos diapositivas materiales de evaluación de proceso de productos agrícolas plumones pizarra etc

VIII.- METODOLOGIA.-

La metodología que se utilizara inductivo y deductivo para las clases teóricas, oral expositivo, oral interrogatorio, método audiovisual. Se utilizara método experimental para las clases prácticas, grupales e individuales, trabajos de campo, visitas a lugares donde pueden intercambiar experiencias.

IX. EVALUACION.-

Se debe describir lo establecido en la norma, así como el sistema de evaluaciones que la institución adopte por ejemplo.

- El sistema de calificación es vigesimal y la nota mínima aprobatoria para la unidad didáctica es 13.
- Se considera aprobado el módulo, siempre que se haya aprobado todas las unidades didácticas respectivas y la experiencia formativa en situaciones reales de trabajo, de acuerdo al plan de estudios.
- El estudiante podrá rendir evaluaciones de recuperación a fin de lograr la aprobación final de la unidad didáctica dentro del mismo periodo de estudios, considerando criterios de calidad académica y de acuerdo a los lineamientos establecidos en el reglamento institucional. La evaluación de recuperación.
 - La evaluación extraordinaria se aplica cuando el estudiante se reincorpora a sus estudios y tiene pendiente entre una (01) 0 tres (03) asignaturas /unidades didácticas para culminar el plan de estudios con el que cursó sus estudios, siempre que no hayan transcurrido, más de 03 años. La evaluación extraordinaria será registrada en un acta de evaluación extraordinaria.
 - La unidad didáctica correspondientes a un módulo que no haya sido aprobadas al final del periodo de estudios deberán a volverse a llevar.
 - Si el estudiante de la carrera desaprueba tres (03) veces una misma unidad didáctica será separada del IEST.
 - El estudiante que acumula inasistencias injustificadas en número mayor al 30% del total de horas programadas en la Unidad didáctica, será separado en forma automática, sin derecho a recuperación.

XI.- FUENTES DE INFORMACION.-

- 1.-Alarcos, F. J., *Ética para seducir*. Herder, Barcelona, 2015.
- 2.-Aranguren, J.L.L., *Ética*, Revista de Occidente, Madrid 1959; Alianza Editorial, Madrid 1980.
- 3.-Badiou, A., *La ética. Sobre la conciencia del mal*. Herder, Barcelona, 2004.
- 4.-Brandt, R.R., *Teoría ética*, Alianza, Madrid 1982,
- 5.-Cacciari, Massimo, Martini, Carlo María, *Diálogo sobre la solidaridad*. Herder, Barcelona, 1997.
- 6.-Camps, V., *La imaginación ética*, Seix Barral, Barcelona 1983.
- 7.-Trías, Eugenio, *Ética y condición humana*. Península, Barcelona, 2000, 1 ed.

Sello y Firma del Docente

Sello y Firma del jefe de U. Académica

V°B° del director

INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO ANTA - ZURITE

PROGRAMACION CURRICULAR DE MANEJO DE POST COSECHA DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS 2023-II

I.- INFORMACIÓN GENERAL

CARRERA PROFESIONAL	: PRODUCCIÓN AGROPECUARIA
SEMESTRE CRONOLOGICO	: 2023-II
SEMESTRE ACADÉMICO	: VI CICLO
MODULO 04	: TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS
NUMERO DE HORAS SEMANALES	: 3 HORAS
NUMERO DE HORAS SEMESTRALES	: 54 HORAS.
CREDITO	: 2 CREDITOS
DOCENTE	: ING. YONY PEÑALVA FERNANDEZ.
FECHA	: 21 Agosto DEL 2023
UNIDADES DIDÁCTICAS	: MANEJO DE POST COSECHA DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS
1.- CAPACIDAD TERMINAL	: Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar El desarrollo de manejo de post cosecha de productos agrícolas
2.- CAPACIDAD TERMINAL	: Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar el desarrollo de Manejo de Post cosechas en productos pecuarios

ELEMENTOS DE CAPACIDAD	CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	MODALIDAD	HORAS
	PROCEDIMIENTOS	CONCEPTOS	ACTITUDES				
1-Conocer y analizar los conceptos de post cosecha	-Desarrolla conceptos de Post cosecha, principios de conservación de productos agropecuarios	Post-Cosecha. Introducción. Principios de conservación de productos agrícolas efectos de la temperatura	-Demuestra interés en aprender en post cosecha y principios de conservación de productos	Explica, interpreta el concepto de post - cosecha	- Planifica, organiza, ejecuta, la conservación de productos agropecuarios	Presencial	3
2.-Conocer y desarrollar el concepto de perdida de agua y humedad atmosférico y factores bióticos y abióticos.	-Identifica las diferencias entre factores bióticos y Abióticos	Perdida de agua y humedad atmosférica de almacenamiento Factores bióticos y abióticos en la conservación	-Demuestra interés en aprender sobre la perdida de agua y humedad atmosférico	Desarrolla conceptos de perdida de agua y humedad relativa	-Ejecuta, organizar, el aprendizaje sobre la perdida de agua y humedad atmosférico		3

3.-Identifica las características químicas de comportamiento de post- cosecha	-Desarrolla los conceptos de tecnologías para el manejo de post cosecha	. Determinación Química y de comportamiento en Post-Cosecha, Cosecha y Principales tecnologías para el manejo de postcosecha	-Demuestra interés sobre la determinación química de comportamiento en post cosecha	-Desarrolla el concepto de principales tecnologías para manejo de post cosecha.	-Ejecuta, organiza supervisa sobre principales tecnologías para el manejo de post -cosecha.		3
4.-Conocer la fisiología de los productos agrícolas	-Ejecuta el desarrollo de fisiología agrícola, propiedades físicas, mecánicas y químicas de los productos agrícolas	Fisiología de los productos agrícolas. Propiedades físico mecánicas y químicas de los productos agrícolas	-Demuestra interés en aprender sobre productos agrícolas, propiedades físicas mecánicas y químicas de los productos	Desarrolla concepto de fisiología de los productos agrícolas propiedades físicas mecánicas y químicas de los productos	-Ejecutar, organizar, propiedades físicas, mecánicas y químicas de los productos		3
5.-Conocer y analizar los fundamentos de la tecnología del manejo post cosecha de raíces y tubérculos	Desarrolla y explica sobre manejo de post cosecha de raíces y tubérculos	Fundamentos de la tecnología del Manejo postcosecha de raíces y tubérculos, Postcosecha de raíces y tubérculos	Demuestra interés en aprender el manejo de post cosecha de raíces y tubérculos	. Desarrolla conceptos de post cosecha de raíces y tubérculos	. Ejecuta y desarrolla manejo de post cosecha de raíces y tubérculos		3
6.-Reconocer y desarrollar fundamentos de la tecnología post cosecha de frutas y hortalizas	Desarrolla los fundamentos de tecnología de frutas y hortalizas	Fundamentos de la tecnología Postcosecha de Frutas y Hortalizas.	Demuestra interés de la tecnología post cosecha de frutas y hortalizas	Desarrolla conceptos fundamentales de la tecnología de post cosecha de frutas y hortalizas	Ejecuta sobre post cosecha de frutas y hortalizas		6
7.-Reconocer y plagas y enfermedades en post cosecha de productos agrícolas	Desarrolla las plagas y enfermedades que aparecen en la cosecha y post cosecha	Enfermedades y plagas que aparecen en post cosechas de los productos agrícolas	Demuestra interés en aprender y conocer las plagas y enfermedades que se presentan en post cosecha	- Desarrolla enfermedades y plagas que se presentan en post cosecha	Ejecuta y desarrolla las plagas y enfermedades que se presentan en post cosecha.		3
8.-Reconocer los fundamentos de la tecnología de post cosecha de granos	Desarrolla el manejo de post cosecha en granos en el almacén	Fundamentos de la tecnología postcosecha en granos, Manejo eficiente del grano en el almacén	Demuestra interés en aprender el manejo de granos en almacén	- Desarrolla conceptos sobre granos en almacén y su manejo	Ejecuta sobre manejo de granos en almacén		3

9.-Determinar la preparación de instalaciones para almacenamiento	Desarrolla la preparación de las instalaciones para el almacenamiento	Preparación de las instalaciones para el almacenamiento	Demuestra interés en aprender las instalaciones para el almacenamiento	Reconoce los materiales de instalación para almacenamiento de productos	Ejecuta la instalación de almacenamiento de productos		6
10.- Ejecutar la recepción de granos muestreados y , clasificados, seguridad y salud en post cosecha	Ejecuta el muestreo y clasificación de los granos limpieza y seguridad ocupacional en la post cosecha	Recepción del grano: muestreo Clasificación de granos La humedad de los granos limpieza de granos, Seguridad y salud ocupacional en la post cosecha de granos	Demuestra interés en clasificación, limpieza, y seguridad en post cosecha.	Desarrolla muestreo de clasificación de granos en el almacén Limpieza de granos	Ejecuta el muestreo de clasificación de granos en el almacén.		3
11-12 Desarrollar los fundamentos de la tecnología de post cosecha productos de origen animal	Ejecuta muestreo de la tecnología post cosecha en productos de origen animal.	Fundamentos de la tecnología Postcosecha en Productos de Origen Animal	Demuestra interés de la tecnología post cosecha en productos de origen animal	Desarrolla el muestreo de tecnología de productos de origen animal	Ejecuta el muestreo de la tecnología post cosecha de origen animal		6
13-14. Desarrollar el tema de ensilaje y descripción de la tecnología, tipos de ensilaje	Ejecuta ensilaje descripción de la tecnología de ensilaje	Ensilaje Descripción de la tecnología, Tipos de ensilaje, descripción de la tecnología	Desarrolla el ensilaje, descripción de la tecnología de ensilaje	Ejecuta el ensilaje y la tecnología para el ensilado	Ejecuta el ensilaje y la descripción tecnológica del ensilaje. Retroalimentación Evaluación		6 3 3
					TOTAL		54

I

I.-NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN	: INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO ANTA- ZURITE
CARRERA PROFESIONAL	: PRODUCCIÓN AGROPECUARIA.
MODULO 04	: TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS.
UNIDAD DIDÁCTICA	: MANEJO DE POST COSECHA DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS
DOCENTE RESPONSABLE	: Ing. YONY PEÑALVA FERNANDEZ.
PERIODO ACADÉMICO	: VI CICLO
PRE- REQUISITO	: NINGUNO
N° DE CREDITOS	: 03 CREDITOS
N° DE HORAS DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	: 54 HORAS SEMESTRAL
PERIODO LECTIVO	: 2023-II
TURNO	: MAÑANA
SECCION	: VI CICLO
FECHA DE INICIO	:21 DE Agosto del 2023

I.- SUMILLA. -

La Unidad Didáctica corresponde a la carrera profesional Producción Agropecuaria tiene carácter teórico y práctico a través de ella los estudiantes aprenden el manejo de post cosecha de productos agropecuarios, la unidad desarrolla los elementos básicos que permitirá desenvolverse en el campo de trabajo como técnico.

La unidad didáctica es fundamental en la carrera profesional de Producción Agropecuaria porque permite al estudiante conocer los aspectos generales de post cosecha, de productos agropecuarios

II.- UNIDAD DE COMPETENCIA VINCULADA AL MODULO. -

Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar los procesos de manejo de post cosecha

III.- CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA. -

Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar el manejo de post cosecha en productos agrícolas

Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar el manejo de post cosecha en productos de origen animal

IV.- INDICADORES DE LOGRO. -

-Describe las generalidades sobre manejo de post cosecha en productos agropecuarios

-Conoce y desarrolla concepto de de manejo de post cosecha en productos agrícolas

-Ejecuta los conceptos de sobre el almacenamiento de granos agrícolas.

V.- COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD. -

-Ejerce la responsabilidad de manera efectiva asumiendo los conceptos de manejo de post cosecha en productos agropecuarios

-Trabajar en equipo en su entorno laboral para alcanzar las metas que se ha previsto.

VI.- ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.-

Se menciona la denominación de las sesiones y actividades de aprendizaje que se desarrollaran para lograr los elementos de la capacidad, precisando los contenidos a abordar y las horas que se tomaran para el desarrollo de la actividad o sesión.

ELEMENTOS DE LA CAPACIDAD	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE / SESIONES	HORAS
1-Conocer y analizar los conceptos de post cosecha	- Planifica, organiza, ejecuta, la conservación de productos agropecuarios	3
2.-Conocer y desarrollar el concepto de pérdida de agua y humedad atmosférico y factores bióticos y abióticos.	-Ejecuta, organizar, el aprendizaje sobre la pérdida de agua y humedad atmosférico	3
3.-Identifica las características químicas de comportamiento de post- cosecha	-Ejecuta, organiza supervisa sobre principales tecnologías para el manejo de post -cosecha.	6
4.-Conocer la fisiología de los productos agrícolas	-Ejecutar, organizar, propiedades físicas, mecánicas y químicas de los productos	6
5.-Conocer y analizar los fundamentos de la tecnología del manejo post cosecha de raíces y tubérculos	Ejecuta y desarrolla manejo de post cosecha de raíces y tubérculos	6
6.-Reconocer y desarrollar fundamentos de la tecnología post cosecha de frutas y hortalizas	Ejecuta sobre post cosecha de frutas y hortalizas	6
7.-Reconocer y plagas y enfermedades en post cosecha de frutos.	Ejecuta y desarrolla las plagas y enfermedades que se presentan en post cosecha.	3
8.-Reconocer los fundamentos de la tecnología de post cosecha de granos	Ejecuta sobre manejo de granos en almacén	6
9.-Determinar la preparación de instalaciones para almacenamiento	Ejecuta la instalación de almacenamiento de productos	3
10.- Ejecutar la recepción de granos muestreo, clasificación, seguridad y salud en post cosecha	Ejecuta el muestreo de clasificación de granos en el almacén.	6
11-12 Desarrollar los fundamentos de la tecnología de post cosecha productos de origen animal	Ejecuta el muestreo de la tecnología post cosecha de origen animal	6
13-14. Desarrollar el tema de ensilaje y descripción de la tecnología, tipos de ensilaje.	Ejecuta el ensilaje y la descripción tecnológica del ensilaje.	6
	TOTAL	54

VII.- RECURSOS DIDÁCTICOS.

El recurso que se utilizara, computadoras, internet, materiales vivo, afiches, videos diapositivas materiales de evaluación de Manejo de post cosecha de productos agropecuarios.

VIII.- METODOLOGÍA.-

La metodología que se utilizara inductivo y deductivo para las clases teóricas, oral expositivo, oral interrogatorio, método audiovisual. Se utilizara método experimental para las clases prácticas, grupales e individuales, trabajos de campo, visitas a lugares donde pueden intercambiar experiencias.

IX. EVALUACIÓN.-

Se debe describir lo establecido en la norma, así como el sistema de evaluaciones que la institución adopte por ejemplo.

- El sistema de calificación es vigesimal y la nota mínima aprobatoria para la unidad didáctica es 13.

Se considera aprobado el módulo, siempre que se haya aprobado todas las unidades didácticas respectivas y la experiencia formativa en situaciones reales de trabajo, de acuerdo al plan de estudios.

- El estudiante podrá rendir evaluaciones de recuperación a fin de lograr la aprobación final de la unidad didáctica dentro del mismo periodo de estudios, considerando criterios de calidad académica y de acuerdo a los lineamientos establecidos en el reglamento institucional. La evaluación de recuperación.
- La evaluación extraordinaria se aplica cuando el estudiante se reincorpora a sus estudios y tiene pendiente entre una (01) 0 tres (03) asignaturas /unidades didácticas para culminar el plan de estudios con el que cursó sus estudios, siempre que no hayan transcurrido, más de 03 años. La evaluación extraordinaria será registrada en un acta de evaluación extraordinaria.
- La unidad didáctica correspondientes a un módulo que no haya sido aprobadas al final del periodo de estudios deberán a volverse a llevar.
- Si el estudiante de la carrera desapueba tres (03) veces una misma unidad didáctica será separada del IEST.
- El estudiante que acumula inasistencias injustificadas en número mayor al 30% del total de horas programadas en la Unidad didáctica, será separado en forma automática, sin derecho a recuperación.

XI.- FUENTES DE INFORMACIÓN.-

- Borrero O. M, Urrea L. R, Modulo Poscosecha Universidad Nacional Abierta y a Distancia, 2007. Disponible en http://datateca.unad.edu.co/contenidos/.../Modulo_30167._Poscosecha.PDF
- Cosecha, postcosecha, producción, rendimientos, aéreas cultivadas, exportaciones e importaciones de algunas frutas en Colombia.
- Decreto_3075_1997
http://www.bucaramanga.gov.co/documents/dependencias/Decreto_3075_1997.pdf
- FAO Manual para el mejoramiento del manejo pos cosecha de frutas y hortalizas. Disponible en: <http://www.agro20.com/profiles/blogs/ci2t-invernaderos-inteligentes>
- FAO Manual para el mejoramiento del manejo pos cosecha de frutas y hortalizas. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/t0073s/T0073S07.htm>
- FAO. Manual para el mejoramiento del manejo pos cosecha de frutas y hortalizas. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/x5056s/x5056S07.htm>
- Gobernación del Huila. Manual técnico del cultivo de lulo (Solanum Quitoense L) en el departamento del Huila. Disponible en: <http://www.huila.gov.co/documentos/M/manual%20tecnico%20del%20lulo%20en%20el%20Huila.pdf>

Sello y Firma del Docente

Sello y Firma de jefe de U. Académica

V°B° del director

INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO PUBLICO ANTA- ZURITE

PROGRAMACIÓN CURRICULAR DE FRUTICULTURA 2023-II

I.- INFORMACION GENERAL

PROGRAMA DE ESTUDIOS : **PRODUCCION AGROPECUARIA**
 SEMESTRE CRONOLOGICO : 2023-II
 SEMESTRE ACADÉMICO : **II SEMESTRE** "A y B"
 MODULO : PRODUCCIÓN DE CULTIVOS
 NUMERO DE HORAS SEMANALES : 03 HORAS
 NUMERO DE HORAS SEMESTRALES : 54 HORAS.
 CREDITO : 02 CREDITOS
 DOCENTE : ING. YONY PEÑALVA FERNANDEZ.
 FECHA : 23 de agosto del 2023-II
 UNIDAD DIDÁCTICA : **FRUTICULTURA**

III.-CAPACIDADES TERMINALES

- 1.- CAPACIDAD TERMINAL : Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar Producción de frutales, instalación, y manejo en general
 2.- CAPACIDAD TERMINAL : Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar labores culturales de la producción de frutales

ELEMENTOS DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	MODALIDAD	HORAS
	PROCEDIMIENTOS	CONCEPTO	ACTITUDES				
1.- Reconocer la situación actual e importancia de los frutales del Perú historia de la fruticultura ventajas y beneficios del cultivo de frutales	Explica la importancia y beneficios, Historia de los frutales tipos de cultivo y tendencias de la producción de frutales.	la Fruticultura: Importancia de los frutales en el Perú, historia de la fruticultura ventajas y desventajas de la fruticultura	Puntualiza la importancia y beneficios del cultivo de frutales	Reconocimiento de la Fruticultura: Importancia Historia, Ventajas y desventajas, tipos de cultivo, estadística local, nacional, mundial de la producción de frutales.	Determina la importancia y beneficios socio económico, tipos de cultivo y tendencias de la producción de frutales.	PRESENCIA L	3
2.-Organizar y ejecutar la clasificación de los frutales y partes de un árbol frutal	Explica la clasificación de frutales y partes de un árbol frutal	Clasificación de los árboles frutales y determinar las partes de un árbol frutal	Muestra interés en la clasificación de los frutales y partes de un árbol frutal	Determinación de la clasificación de los arboles frutales y sus partes del árbol	Determina y recomienda la clasificación de los frutales y sus partes del árbol frutal		5

3.- Organizar y reconocer las yemas de fructificación de los frutales caducifolios	Desarrolla las yemas de fructificación de los frutales caducifolios y perennifolios	Reconocimiento de las yemas de fructificación de los árboles frutales caducifolios y perennifolios	Demuestra interés en aprender a diferenciar las yemas de fructificación de caducifolios y perennifolios	Determinación de las yemas de fructificación en diferentes especies de caducifolios	Determina las yemas de fructificación de los caducifolios y perennifolios		
4.-Ejecutar, evaluar tipos de propagación y multiplicación de frutales como por vías vegetativas acodos en los frutales.	Reconoce la propagación de los frutales, preparación de semillas y partes vegetativas	Propagación de frutales. - Tipos de propagación. asexual sexual. Preparación de semillas y partes vegetativas	Muestra interés en el desarrollo de propagación de los frutales	Reconocimiento de la propagación de los frutales de acuerdo a la especie.	Determina la propagación de los frutales de acuerdo a la especie		3
5. Aplicar los métodos de propagación y multiplicación de las frutales y conservación de las variedades de frutales	Identifica las partes de multiplicación de los frutales, estacas, vástagos, hijuelos	Propagación sexual métodos de propagación y multiplicación asexual: reproducción por estacas, reproducción por vástagos, reproducción por esquejes, reproducción por acodo, reproducción por injerto	Iniciativa y responsabilidad en los procedimientos de multiplicación asexual	Desarrolla la propagación vegetativa en los frutales de la zona multiplicación asexual por estacas, acodos, hijuelo, injertos.	Determina los sistemas de plantación y densidades. Trazo de la plantación y diseño del campo frutícola. Cultivos intercalados.		3
6.- Ejecutar y desarrollar injerto en frutales Y clasificación de diferentes tipos de injertos	Desarrolla tipos de injertos en frutales, caducifolios y perennifolios	Desarrollar tipos de injertos en los frutales perennifolios y caducifolios condiciones que debe reunir una planta madre y la porta injerto. Ventajas y desventajas del injerto	Ejecuta y Organiza los tipos de injertos en caducifolios y perennifolios	Determina tipos de injertos en los frutales caducifolios y perennifolios	Ejecuta el injerto en las especies de la zona		5

7.- Determinar las labores culturales después del injerto reconocer las mejores variedades para portainjertos e injertos de cada especie.	Determina las labores culturales después del injerto, fertilización des brotes en diferentes especies	Determinar las labores culturales después del injerto reconocer las mejores variedades para portainjertos e injertos de cada especie.	Demuestra iniciativa en realizar las labores culturales en las especies más conocidas de frutales.	Realiza las labores culturales en los frutales de acuerdo a la especie. Después del injerto	Elije especies frutales para realizar las labores culturales.		5
8.- Ejecutar y evaluar las podas en diferentes fases de desarrollo en los frutales	Determina tipos de podas para diferentes especies de frutales	Desarrollo de podas en frutales. – tipos de podas de acuerdo a la especie de frutales perennifolios y caducifolios	Demuestra iniciativa en desarrollar la poda de frutales en las diferentes especies	Reconocimiento de tipos de podas para cada especie tanto caducifolios y perennifolios	Reconoce las podas para cada especie		5
9.Reconocer,supervisar los diferentes sistemas de control de plagas en los frutales.	Desarrolla el control y reconocimiento de las plagas en los frutales	. Manejo de plagas en frutales. - Sistema de control y prevención. - Usos de reguladores en frutales. Reconocimiento de plagas de especies más reconocidos de	Indaga sobre plagas en los frutales caducifolios y perennifolios.	Reconoce las plagas en los caducifolios y perennifolios y manejo adecuado y su control	Conoce las enfermedades de los frutales y desarrolla su control de acuerdo al monitoreo		5
10.- reconocer, supervisar los diferentes sistemas de control de enfermedades en los frutales	. Desarrolla y reconoce las enfermedades en los frutales en diferentes especies	Manejo y control de enfermedades en frutales. - Sistema de control y prevención. – preparación de biocidas naturales para el control de enfermedades	Pone interés en reconocer y controlar las enfermedades de los frutales	Reconoce las enfermedades en los frutales y desarrolla su control de acuerdo a la especie	Conoce las enfermedades de los frutales y desarrolla su control de acuerdo al monitoreo		5
11.- instalación de los frutales mas conocidos de la zona tomando en cuenta las buenas prácticas agrícolas	Realiza la instalación de las diferentes especies frutícolas conocidas en la zona utilizando las buenas practicas	Instalación de las diferentes especies frutícolas manzano, ciruelo, durazno, peral, membrillo, fresa,	Iniciativa para la instalación de las diferentes especies conocidas en la zona	Instalación de las diferentes especies frutícolas trabajadas en la región tomando en cuenta las buenas prácticas agrícolas	Identifica campos con instalación de las diferentes especies frutícolas		3

12. Aplica técnicas de plantación en los árboles frutales diseñando sistemas de plantación	Aplica técnicas de plantación en los árboles frutales diseñando un sistema de plantación	Plantación de los frutales métodos de plantación preparación del terreno, replanteo de la plantación, tipo de plantones, colocación de los plantones en los hoyos preparados.	Indaga y desarrolla sobre plantación de los frutales y labores culturales después de plantación	Realiza la plantación de los frutales utilizando sistemas de plantación y labores culturales	Realiza la plantación de los frutales y realiza las labores culturales		5
13.-Elaborar costos de producción para la instalación de frutales, tomando en cuenta sistemas de plantación de una ha de cultivo frutícola.	Desarrolla los costos de producción de acuerdo a las especies, por Ha, en diferentes métodos de plantación	Elaboración de los Costos de producción para la instalación de 1 ha de plantas de acuerdo al método de plantación	Conocer los costos de producción y cantidad de plantas por Ha de acuerdo al método de plantación	Elabora costo de producción de acuerdo a la especie y zona o por especies, cantidad de plantas por Ha	Determina la cantidad de plantas de acuerdo al método de plantación		4
14.- Determinar los índices de madurez de los frutos de cada especie. Momento de cosecha. Cosecha y post cosecha	Determina los índices de madurez de los frutos de cada especie. Momento de cosecha. Cosecha y post cosecha	Índices de madurez de los frutos de cada especie. Momento de cosecha. Cosecha y post cosecha	Averigua como determinar los índices de madurez de los frutos de cada especie. Momento de cosecha. Cosecha y post cosecha	Determinación de los índices de madurez de los frutos de cada especie. Momento de cosecha. Cosecha y post cosecha	. Determina los índices de madurez de los frutos de cada especie. Momento de cosecha. Cosecha y pos cosecha		3
						TOTAL	54

Sello y Firma del Docente

Sello y Firma de jefe de U. Académica

V°B° del director

SILABO DE UNIDAD DIDACTICA FRUTICULTURA 2023-II

I.- INFORMACION GENERAL

CARRERA PROFESIONAL	: PRODUCCION AGROPECUARIA
SEMESTRE CRONOLOGICO	: 2023-II
SEMESTRE ACADEMICO	: II SEMESTRE
MODULO	: PRODUCCION DE CULTIVOS
NUMERO DE HORAS SEMALES	: 03 HORAS
NUMERO DE HORAS SEMESTRALES	: 48 HORAS.
CREDITO	: 02 CREDITOS
DOCENTE	: ING. YONY PEÑALVA FERNANDEZ.
FECHA	: 21 DE AGOSTO 2023
UNIDADES DIDACTICAS	: FRUTICULTURA
FECHA DE INICIO	: 21 de agosto del 2023

I.- SUMILLA.-

La Unidad didáctica Fruticultura corresponde a la carrera profesional Producción Agropecuaria tiene carácter teórico y práctico a través de ella los estudiantes aprenden el manejo de los frutales esta unidad desarrolla los elementos básicos que permitirá desenvolverse en el campo de trabajo como técnico.

La unidad didáctica es fundamental en la carrera profesional de producción Agropecuaria porque permite al estudiante conocer los aspectos generales y específicos

Del manejo de los frutales porque permite al estudiante un manejo adecuado de los frutales desarrollando diferentes actividades dentro de los frutales

II.- UNIDAD DE COMPETENCIA VINCULADA AL MODULO. -

Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar las actividades que se desarrollan en la unidad didáctica de frutales

III.- CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA.-

: Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar Producción de frutales, instalación, y manejo en general

: Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar labores culturales de la producción de frutales

: Planificar ejecutar, Evaluar las diferentes plagas y enfermedades de los frutales caducifolios y perennifolios

IV.- INDICADORES DE LOGRO.-

- Identifica el concepto y la importancia de los frutales y Determina el origen y distribución de cada frutal caducifolio y perennifolio, clasificación botánica.

-identifica las características edafoclimáticas de los frutales, Ejecuta las funciones de las diferentes partes de un árbol y propagación.

-Identifica las características climatológicas y agronómicas de huerto frutal

- Programa, la plantación de los frutales, Determina Los instrumentos y materiales de poda y labores culturales

-Ejecuta Injertos en frutales y tipos de Injertos

- Ejecuta la plantación de durazno, ciruelo, podas y labores culturales.

-Demuestra las plagas y enfermedades de los frutales, manzano, cerezo, peral y membrillo.

-Control de plagas y enfermedades de los frutales

V.- COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD.-

Los contenidos técnicos se des actualizan rápidamente por el dinamismo de las innovaciones en el proceso de trabajo y cobran relevancia, en el desempeño laboral, habilidades y competencias generales relacionadas con la gestión, el trabajo en equipo, la tolerancia a la incertidumbre, entre otras. Por esta razón ya no es suficiente centrarse en los contenidos exclusivamente técnicos que, además, no identifican a la persona a la cuál va dirigidos ni al contexto, aunque estén bien planteados y sean los más actualizados y pertinentes.

VI.- ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.-

Se menciona la denominación de las sesiones y actividades de aprendizaje que se desarrollaran para lograr los elementos de la capacidad, precisando los contenidos a abordar y las horas que se tomaran para el desarrollo de la actividad o sesión.

ELEMENTOS DE LA CAPACIDAD	CRITERIOS DE EVALUACION	HORAS
1.- Reconocer la situación actual e importancia de los frutales del Perú historia de la fruticultura ventajas y beneficios del cultivo de frutales	Reconocimiento de la Fruticultura: Importancia Historia, Ventajas y desventajas, tipos de cultivo, estadística local, nacional, mundial de la producción de frutales	3
2.-Organizar y ejecutar las diferentes actividades en los frutales caducifolios y características agroecológicas en los frutales de acuerdo a los criterios técnicos		3
3.-Ejecutar, evaluar tipos de propagación, como siembra de estacas, propagación por vías vegetativas	Determina la propagación de los frutales de acuerdo a la especie	3
4. Aplicar los métodos de propagación y multiplicación de las plantas y conservación de las variedades frutales	Determina los sistemas de plantación y densidades. Trazo de la plantación y diseño del campo frutícola. Cultivos intercalados.	3
5.- Ejecutar y desarrollar injerto en frutales Y clasificación de diferentes tipos de injertos	Ejecuta el injerto en las especies de la zona	5
6.- Determinar las labores culturales después del injerto reconocer las mejores variedades para portainjertos e injertos de cada especie.	Elije especies frutales para realizar las labores culturales	5
7.- Ejecutar y evaluar las podas en diferentes fases de desarrollo en los frutales	Reconoce las podas para cada especie	3
8.Reconocer, supervisar los diferentes sistemas de control de plagas en los frutales.	Conoce las enfermedades de los frutales y desarrolla su control de acuerdo al monitoreo	5
9.- reconocer, supervisar los diferentes sistemas de control de enfermedades en los frutales	Conoce las enfermedades de los frutales y desarrolla su control de acuerdo al monitoreo	5
10.- Conocer el manejo de los frutales de la zona tanto caducifolios y perennifolios.	Identifica campos con instalación de las diferentes especies frutícolas	3
11. Aplica técnicas de plantación en los árboles frutales diseñando sistemas de plantación	Realiza la plantación de los frutales y realiza las labores culturales	3
12-13.-Elaborar costos de producción para la instalación de una ha de cultivo frutícola	Determina la cantidad de plantas de acuerdo al método de plantación	4
14.- Determinar los índices de madurez de los frutos de cada especie. Momento de cosecha	Determina los índices de madurez de los frutos de cada especie. Momento de cosecha	3
	TOTAL	48

VII.- RECURSOS DIDACTICOS.

El recurso que se utilizara, computadoras, internet, materiales vivo, afiches, videos diapositivas materiales de evaluación de proceso de productos agrícolas plumones pizarra etc.

VIII.- METODOLOGIA.-

La metodología que se utilizara inductivo y deductivo para las clases teóricas, oral expositivo, oral interrogatorio, método audiovisual. Se utilizara método experimental para las clases prácticas, grupales e individuales, trabajos de campo, visitas a lugares donde pueden intercambiar experiencias.

IX. EVALUACION.-

Se debe describir lo establecido en la norma, así como el sistema de evaluaciones que la institución adopte por ejemplo.

- El sistema de calificación es vigesimal y la nota mínima aprobatoria para la unidad didáctica es 13. Se considera aprobado el modulo, siempre que se haya aprobado todas las unidades didácticas respectivas y la experiencia formativa en situaciones reales de trabajo, de acuerdo al plan de estudios.
- El estudiante podrá rendir evaluaciones de recuperación a fin de lograr la aprobación final de la unidad didáctica dentro del mismo periodo de estudios, considerando criterios de calidad académica y de acuerdo a los lineamientos establecidos en el reglamento institucional. La evaluación de recuperación.
- La evaluación extraordinaria se aplica cuando el estudiante se reincorpora a sus estudios y tiene pendiente entre una (01) 0 tres (03) asignaturas /unidades didácticas para culminar el plan de estudios con el que cursó sus estudios, siempre que no hayan transcurrido, más de 03 años. La evaluación extraordinaria será registrada en un acta de evaluación extraordinaria.
- La unidad didáctica correspondientes a un módulo que no haya sido aprobadas al final del periodo de estudios deberán a volverse a llevar.
- Si el estudiante de la carrera desapruueba tres (03) veces una misma unidad didáctica será separado del IEST.
- El estudiante que acumula inasistencias injustificadas en número mayor al 30% del total de horas programadas en la Unidad didáctica, será separado en forma automática, sin derecho a recuperación.

XI.- FUENTES DE INFORMACION.- BIBLIOGRAFIA.-

-Cultivo de Frutales - Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y ...
www.mapama.gob.es/es/ministerio/servicios/.../Cultivo_de_Frutales_tcm7-187415.pdf

-Cultivo de Frutales - Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y ...
www.mapama.gob.es/es/ministerio/servicios/.../Cultivo_de_Frutales_tcm7-187415.pdf

-El cultivo de frutales en producción ecológica.
www.ciencias-marinas.uvigo.es/bibliografia.../Frutais%20en%20ecoloxico.pdf

Sello y Firma del Docente

Sello y Firma de jefe de U. Académica

V°B° del director

PROGRAMACIÓN CURRICULAR DE PROCESAMIENTO Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS 2023-II

I.- INFORMACIÓN GENERAL

CARRERA PROFESIONAL	: PRODUCCIÓN AGROPECUARIA
SEMESTRE CRONOLÓGICO	: 2020-II
SEMESTRE ACADÉMICO	: II SEMESTRE
MODULO	: TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS
NUMERO DE HORAS SEMANALES	: 04 HORAS
NUMERO DE HORAS SEMESTRALES	: 64 HORAS.
CREDITO	: 03 CREDITOS
DOCENTE	: ING. YONY PEÑALVA FERNANDEZ.
FECHA	: 21 DE Agosto del 2023
UNIDADES DIDÁCTICAS	: PROCESAMIENTO Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS AGRICOLAS

CAPACIDADES TERMINALES

- 1.- CAPACIDAD TERMINAL : Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar el proceso de productos agrícolas
- 2.- CAPACIDAD TERMINAL : Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar la elaboración de habas saladas, maíz tostado, bombones de kiwicha, galletas de trigo y maíz, mermelada de fres y rocoto, chifles, leche de soya, galletas de cañihua encurtido de hortalizas

ELEMENTOS DE CAPACIDAD	CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	HORA
	PROCEDIMIENTOS	CONCEPTOS	ACTITUDES			
1- Planificar, organizar, ejecutar, supervisar la importancia de procesos agrícolas.	-Identifica y conceptualiza la importancia de procesos agrícolas	*Concepto e importancia de procesos Agrícolas.	-Demuestra responsabilidad en aprender conceptos e importancia de proceso de productos agrícolas	-Conceptos , importancia de proceso de productos agrícolas	Identifica los conceptos de proceso de productos Agrícolas	4
2-Ejecutar, organizar la elaboración de habas saladas	-Ejecuta, organiza la elaboración de habas saladas	*Elaboración de de habas saladas	-Asume con responsabilidad la elaboración de habas saladas.	Elaboración y ejecuta la elaboración de habas saladas	-Ejecuta la elaboración de habas saladas	4
3-Determinar y evaluar la elaboración de tostado de maíz con sal y rocoto Elaboración de bombones de kiwicha	- Ejecuta la elaboración de tostado de maíz con sal y rocoto Elaboración de bombones de kiwicha	*Elaboración tostado de maíz con sal y rocoto Elaboración de bombones de kiwicha	-Demuestra iniciativa en la elaboración tostado de maíz con sal y rocoto Elaboración de bombones de kiwicha.	Elaboración, de tostado de maíz con sal y rocoto Elaboración de bombones de kiwicha.	-Ejecuta elaboración de tostado de maíz con sal y rocoto Elaboración de bombones de kiwicha	.4
4.-Ejecutar, organizar la elaboración de galletas de trigo y maíz teniendo en cuenta la higiene y bioseguridad	Ejecutar, organizar la elaboración de galletas de trigo y maíz teniendo en cuenta la higiene y bioseguridad	-Elaboración de galletas de trigo y maíz teniendo en cuenta la higiene y bioseguridad	-Demuestra iniciativa en la elaboración de galletas de trigo y maíz teniendo en cuenta la higiene y bioseguridad	-Elaboración y ejecución de la elaboración de galletas de trigo y maíz teniendo en cuenta la higiene y bioseguridad	-Ejecuta y organiza la elaboración de galletas de trigo y maíz teniendo en cuenta la higiene y bioseguridad.	4

5-Organiza y ejecuta la elaboración de mermelada de fresa y otras frutas	-Ejecuta la elaboración de mermelada de fresa teniendo en cuenta la bioseguridad alimentaria	Elaboración de mermelada de fresa y mermelada de rocoto teniendo en cuenta la bioseguridad.	-Demuestra iniciativa en la elaboración de mermelada de fresa y rocoto.	Elaboración, ejecución, y elabora de la mermelada de fresa y rocoto.	-Ejecuta y organiza la elaboración de mermelada de fresa y rocoto	4.
6-Ejecutar y desarrollar la elaboración de chifles de Plátano,	-Ejecuta la elaboración la elaboración de chifles *Ejecuta y desarrolla la elaboración de chifle de plátano.	*elaboración de chifles de plátano.	Demuestra responsabilidad en la elaboración de chifles. De plátano	Elabora y ejecuta chifles de plátano.	-Ejecuta la elaboración de chifles. De plátano.	4
7-Ejecutar y desarrollar la elaboración de chifles de Camote,	-Ejecuta la elaboración la elaboración de chifles De camote.	-Elaboración de chifles de , camote,	Demuestra responsabilidad en la elaboración de chifles. De camote	Elabora y ejecuta chifles de camote,	-Ejecuta la elaboración de chifles. De camote,	4
8-Ejecutar y desarrollar la elaboración de chifles de papa nativa de diferentes productos.	-Ejecuta la elaboración la elaboración de chifles *Ejecuta y desarrolla la elaboración de chifle camote y uncucha	*Elaboración de chifles de, camote, papa Uncucha	Demuestra responsabilidad en la elaboración de chifles. De diferentes productos.	Elabora y ejecuta chifles de plátano. camote, y papa nativa	-Ejecuta la elaboración de chifles. De plátano camote, y papa	4
9.-Organizar y ejecutar, Carapulcra de papa teniendo en cuenta la limpieza higiene personal y bioseguridad de acuerdo a las normas	-Elabora, Carapulcra de papa teniendo en cuenta la limpieza higiene personal y bioseguridad de acuerdo a las normas	-Elaboración de de carapulcra de teniendo en cuenta la limpieza higiene personal y bioseguridad de acuerdo a las normas papa	Demuestra la responsabilidad de la elaboración de carapulcra de papa	Elaborar carapulcra de papa teniendo en cuenta la limpieza higiene personal y bioseguridad de acuerdo a las norma	Ejecuta y organiza la elaboración de carapulcra de papa	4 .
10.-Programar y ejecutar la elaboración de leche de soya. Y tufo de soya	-Elabora leche de soya teniendo en cuenta la limpieza higiene personal y bioseguridad de acuerdo a las normas.	Elaboración de leche de soya teniendo en cuenta la limpieza higiene personal.	Elaboración de leche de soya teniendo en cuenta la limpieza higiene personal	- Elaboración de leche de soya de acuerdo al flujo grama de elaboración.	Ejecuta y organiza la elaboración de leche de soya	4
11.-Elaborar tallarines con verduras (espinaca)teniendo en cuenta la limpieza higiene personal	-Elabora y organiza la elaboración de tallarines con verduras teniendo en cuenta la bioseguridad	-Ejecución y elaboración de tallarines con verduras espinaca	Demuestra iniciativa en la elaboración de tallarines con verduras	-Elaboración de tallarines con verduras, espinacas	-Organiza, ejecuta y desarrolla la elaboración de tallarines con verduras.	4
12.-Elaborar tallarines con verduras (betarraga) teniendo en cuenta la limpieza higiene personal	Elabora y organiza la elaboración de tallarines con verduras teniendo en cuenta la bioseguridad.	-Ejecución y elaboración de tallarines con verduras betarraga.	Demuestra iniciativa en la elaboración de tallarines con verduras	-Elaboración de tallarines con verduras, espinacas betarraga y arándanos	-Organiza, ejecuta y desarrolla la elaboración de tallarines con verduras. Betarraga y arándanos.	.4
13-Elaborar harina de papa, oca, de yuca teniendo en cuenta la limpieza higiene personal	-Elabora y organiza la elaboración de harina de papa, oca y yuca	Ejecución y elaboración de de harina de papa , oca y yuca	-Asume con responsabilidad la elaboración de harina de papa, oca, yuca	-Elaboración de de harina de papa, oca, y yuca	Organiza ejecuta y elabora la harina de papa. Oca, y yuca	.4

14-Elaboración de encurtido de hortalizas teniendo en cuenta las normas	-Elabora y organiza la práctica de encurtido de hortalizas con bioseguridad de acuerdo a la norma	Ejecución y desarrollo la elaboración de encurtido de hortalizas	Demuestra iniciativa de la elaboración de encurtido de hortalizas	Elaboración de encurtidos de hortalizas de acuerdo al diagrama de elaboración	Ejecuta y desarrollo de encurtido de hortalizas.	4
15.- Elaboración de manzanas acaramelada teniendo en cuenta la limpieza personal	Elabora y organiza la práctica de manzana acaramelada con bioseguridad de acuerdo a la norma	Ejecución y desarrollo la elaboración manzana acaramelada	Demuestra iniciativa de la elaboración de manzana acaramelada	Elaboración de manzana acaramelada de acuerdo al diagrama de flujo	Ejecuta y desarrollo de manzanas acarameladas	4
					Total	64 horas

BIBLIOGRAFIA

- 1.-AGRODATA. (2016). Plátano frito, chifles Perú exportación 2016. Octubre 11. Disponible en <https://www.agrodataperu.com/2016/10/platano-frito-chifles-peruexportacion-2016-septiembre.html>
- 2.-BENAVIDES C. (2002). Diseño de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos (HACCP) para una línea de producción de pastas secas. (Tesis de pregrado). Escuela Superior Politécnica del Litoral. Guayaquil. Ecuador. Recuperada de <https://www.dspace.espol.edu.ec/>
- 3.-Alayza Carrera, María Isabel. “Estudio técnico sobre la elaboración y conservación de los chifles (hojuelas de plátano fritas)”. Tesis de la Universidad de Piura. Facultad de Ingeniería. Piura. (1991) (2)
- 4.-Aguirre, Carlos. “Papirica ganó premio la mejor empresa del año en categoría snack”. Publicado en el Diario Correo. Piura. (02/04/2004) (3)
- 5.-Amelotti, Giovanni; Montarfano, Patricia. “Sostanze grasse alimentari”. Editorial Clesav. Milán, Italia. (1984) (4) Bernardini, E. Tecnología de aceites y grasa. “Tecnología de aceites y grasas”. Editorial Alambra S.A. Madrid, España. (1986)
- 6.-BARTHOLOMAI, A. (1.991), “Fábrica de alimentos: procesos, equipamientos, costos”. Editorial Acribia, Zaragoza.
- 7.BRENNAN, J. G. Y COL. (1.980), “Operación de la ingeniería de los alimentos”. Editorial Acribia, Zaragoza.
- 8.-FENNEMA, O. R. (2.000), “Química de los alimentos”. 2ª ed., Editorial Acribia, Zaragoza.
- 9.-GARCÍA-VAQUERO, E. (1.993), “Diseño y construcción de industrias agroalimentarias”. Edición Mundiprensa, Madrid

SILABO : PROCESAMIENTO Y TRANSFORMACION DE PRODUCTOS AGRICOLAS

I.- DATOS GENERALES

PROGRAMA DE ESTUDIOS	: PRODUCCION AGROPECUARIA
SEMESTRE CRONOLOGICO	: 2023-II
SEMESTRE ACADEMICO	: VI SEMESTRE
MODULO	: TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS
NUMERO DE HORAS SEMALES	: 04 HORAS
NUMERO DE HORAS SEMESTRALES	: 72 HORAS.
CREDITO	: 03 CREDITOS
DOCENTE	: ING. YONY PEÑALVA FERNANDEZ.
FECHA	: 21 de agosto del 20223
UNIDADES DIDACTICAS	: PROCESAMIENTO Y TRANSFORMACION DE PRODUCTOS AGRICOLAS

II.- SUMILLA.-

La Unidad didáctica de Proceso de productos Agrícolas corresponde al programa de estudios de Producción Agropecuaria tiene carácter teórico y práctico a través de ella los estudiantes conocen los derivados o la transformación de productos agrícolas desde el momento de cultivo hasta su procesamiento de estos producto, La asignatura pertenece al área de especialidad y tiene por finalidad brindar información a los estudiantes de las materias primas agrícolas y las tecnologías para su conservación Y transformación. Comprende el estudio de frutas, hortalizas, tubérculos, cereales, granos andinos; composición química, característica y procesamiento en forma de: pulpas, mermeladas, jaleas néctares, conservas, encurtidos, deshidratados, pasteurización y esterilización, refrigeración y congelación de los Alimentos.

III.-COMPETENCIA VINCULADO AL MODULO

Conoce las tecnologías para el procesamiento y conservación de los productos agrícolas, a fin de prolongar su periodo de vida útil. Para lo cual se desarrolla lo siguiente.

Planificar, organizar, ejecutar supervisar, evaluar e innovar las actividades agropecuarias para obtener productos de calidad y competitivos en el mercado; para su comercialización y/o transformación, aplicando normas de bioseguridad manteniendo la conservación del medio ambiente, promoviendo la práctica de valores morales y éticos, ejerciendo sus derechos y deberes laborales.

IV.- CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA

Identifica y describe los diferentes mecanismos de deterioro de las materias primas agrícolas y aplica métodos para su control, Planificar, Organizar, Ejecutar, Supervisar y evaluar los diferentes procesos de transformación de productos agrícolas para su consumo humano considerando higiene y seguridad alimentaria.

V.- INDICADORES DE LOGRO.

- Identifica las tecnologías por calor, frío, alta concentración de azúcar, deshidratación, aditivos químicos en la conservación de los productos agrícolas.
- Clasifica y realiza para Obtener pulpas y jugos a partir de frutas y hortalizas. Acondicionamiento de materia prima.
- Planifica la Elaboración de mermeladas, Jugos, fruta en almibara.
- Planifica la Elaboración de harinas, hojuelas, papa seca, productos expandidos.
- Aplica el control de calidad en la elaboración de los productos agrícolas

VI.-COMPETANCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD

- Planifica, Organiza, y evalúa los procesos de producción agrícola y su procesamiento de transformación de productos agrícolas.
- Desarrolla un manejo de cultivos para obtener productos de calidad.

ELEMENTOS DE LA CAPACIDAD	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
1- Planificar, organizar, ejecutar, supervisar El concepto de procesos agrícolas, su importancia e identificación de materias primas.	*Concepto e importancia del proceso de productos agrícolas, identificación de materias primas para diferentes procesos agrícolas.	4horas .
2.-Elaborar habas saladas para el consumo humano teniendo en cuenta la bioseguridad alimentaria	Elaboración de habas saladas, desarrollo de materia prima, Ingredientes y la demostración.	4horas
3.-Elaboración de tostado de maíz con sal y rocoto	Elaboración de tostado de maíz concepto materia prima, ingredientes y su preparación.	4horas
4.-Elaborar galletas de trigo y maíz teniendo en cuenta la higiene y bioseguridad	Elaboración de galletas de trigo y maíz , conceptos diagrama de elaboración y su ejecución	4horas .
5.-Elaborar mermelada de fresa, rocoto teniendo en cuenta la limpieza higiene personal y bioseguridad de acuerdo a las normas	Elaboración de mermelada de fresa y rocoto , conceptos diagrama de elaboración y su ejecución	4horas .
7.-Elaborar chifles de plátano teniendo en cuenta la limpieza higiene personal y bioseguridad de acuerdo a las normas	Elaboración de chifles de plátano conceptos diagrama de elaboración y su ejecución	4horas
8.-Elaborar chifles de camote. teniendo en cuenta la limpieza higiene personal y bioseguridad de acuerdo a las normas	Elaboración chifles de camote conceptos diagrama de elaboración y su ejecución.	4horas .
9.-Elaborar chifles de papa teniendo en cuenta la limpieza higiene personal y bioseguridad de acuerdo a las normas	Elaboración de chifles de papa, conceptos diagrama de elaboración y su ejecución	<u>4horas</u>
10.-Elaborar Pockor de kiwicha y barritas energéticas teniendo en cuenta la limpieza higiene personal y bioseguridad de acuerdo a las normas	Elaboración Pockor de kiwicha y barritas energéticas conceptos diagrama de elaboración y su ejecución	<u>4horas</u>
11.-Elaborar leche de soya teniendo en cuenta la limpieza	Elaboración de leche de soya su conceptos diagrama de	<u>4 hors</u>

higiene personal y bioseguridad de acuerdo a las normas	elaboración y su ejecución	
12.-Elaborar tallarines con verduras espinaca teniendo en cuenta la limpieza higiene personal y bioseguridad de acuerdo a las normas	Elaboración de tallarines con verduras ,espinaca, su conceptos diagrama de elaboración y su ejecución	<u>4horas</u>
13.-Elaborar tallarines con verduras betarraga teniendo en cuenta la limpieza higiene personal y bioseguridad de acuerdo a las normas	Elaboración de tallarines con verduras ,beterraga, su conceptos diagrama de elaboración y su ejecución	<u>4horas</u>
14.-Elaborar tallarines con verduras Arandanos teniendo en cuenta la limpieza higiene personal y bioseguridad de acuerdo a las normas	Elaboración de tallarines con verduras Arandanos, su conceptos diagrama de elaboración y su ejecución	<u>4horas</u>
15.-Elaborar manzana acaramelada teniendo en cuenta la limpieza higiene personal y bioseguridad de acuerdo a las normas	Elaboración de Manzana acaramelada su conceptos diagrama de elaboración y su ejecución	<u>4horas</u>
16.-Elaborar uvas con chocolate teniendo en cuenta la limpieza higiene personal y bioseguridad de acuerdo a las normas	Elaboración de uvas con chocolate su conceptos diagrama de elaboración y su ejecución	<u>4 horas</u>
17.-Elaboración de galletas de Cañihua teniendo en cuenta la limpieza higiene personal y bioseguridad de acuerdo a las normas	Elaboración de galletas de cañihua ,conceptos diagrama de elaboración y su ejecución	<u>4horas</u>
18.-Elaboración de encurtido de hortalizas teniendo en cuenta la limpieza higiene personal y bioseguridad de acuerdo a las normas	Elaboración de encurtido de hortalizas conceptos diagrama de elaboración y su ejecución	<u>4horas</u>
	TOTA	7

VII.- RECURSOS DIDACTICOS.

Las clases virtuales es mediante herramientas tecnológicas, como el Watts App, el Zoom, Cisco lo que más se ha adaptado es por Watts App, ya que los alumnos no tienen internet tampoco laptop y son de zonas lejanas donde no capta internet.

VIII.- METODOLOGIA.-

Para lograr las capacidades terminales, se aplicará diferentes métodos virtuales

- Proporcionar información, mediante diapositivas y audios, videos. De forma individual o grupal

IX. EVALUACION.-

Se debe describir lo establecido en la norma, así como el sistema de evaluaciones que la institución adopte por ejemplo.

- El sistema de calificación es vigesimal y la nota mínima aprobatoria para la unidad didáctica es 13.

Se considera aprobado el modulo, siempre que se haya aprobado todas las unidades didácticas respectivas y la experiencia formativa en situaciones reales de trabajo, de acuerdo al plan de estudios.

- El estudiante podrá rendir evaluaciones de recuperación a fin de lograr la aprobación final de la unidad didáctica dentro del mismo periodo de estudios, considerando criterios de calidad académica y de acuerdo a los lineamientos establecidos en el reglamento institucional. La evaluación de recuperación.
- La evaluación extraordinaria se aplica cuando el estudiante se reincorpora a sus estudios y tiene pendiente entre una (01) o tres (03) asignaturas /unidades didácticas para culminar el plan de estudios con el que cursó sus estudios, siempre que no hayan transcurrido, más de 03 años. La evaluación extraordinaria será registrada en un acta de evaluación extraordinaria.
- La unidad didáctica correspondientes a un módulo que no haya sido aprobadas al final del periodo de estudios deberán a volverse a llevar.
- Si el estudiante de la carrera desapueba tres (03) veces una misma unidad didáctica será separado del IEST.
- El estudiante que acumula inasistencias injustificadas en número mayor al 30% del total de horas programadas en la Unidad didáctica, será separado en forma automática, sin derecho a recuperación.

X.- FUENTES DE INFORMACION.-

BIBLIOGRAFIA.-

- 1.-AGRODATA. (2016). Plátano frito, chifles Perú exportación 2016. Octubre 11. Disponible en <https://www.agrodataperu.com/2016/10/platano-frito-chifles-peruexportacion-2016-septiembre.html>
- 2.-BENAVIDES C. (2002). Diseño de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos (HACCP) para una línea de producción de pastas secas. (Tesis de pregrado). Escuela Superior Politécnica del Litoral. Guayaquil. Ecuador. Recuperada de <https://www.dspace.espol.edu.ec/>
- 3.-Alayza Carrera, María Isabel. “Estudio técnico sobre la elaboración y conservación de los chifles (hojuelas de plátano fritas)”. Tesis de la Universidad de Piura. Facultad de Ingeniería. Piura. (1991) (2)
- 4.-Aguirre, Carlos. “Papirica ganó premio la mejor empresa del año en categoría snack”. Publicado en el Diario Correo. Piura. (02/04/2004) (3)
- 5.-Amelotti, Giovanni; Montarfano, Patricia. “Sostanze grasse alimentari”. Editorial Clesav. Milán, Italia. (1984) (4) Bernardini, E. Tecnología de aceites y grasa. “Tecnología de aceites y grasas”. Editorial Alambra S.A. Madrid, España. (1986)
- 6.-BARTHOLOMAI, A. (1.991), “Fábrica de alimentos: procesos, equipamientos, costos”. Editorial Acribia, Zaragoza.
- 7.BRENNAN, J. G. Y COL. (1.980), “Operación de la ingeniería de los alimentos”. Editorial Acribia, Zaragoza.
- 8.-FENNEMA, O. R. (2.000), “Química de los alimentos”. 2ª ed., Editorial Acribia, Zaragoza.
- 9.-GARCÍA-VAQUERO, E. (1.993), “Diseño y construcción de industrias agroalimentarias”. Edición Mundiprensa, Madrid.

