1. **DIAGNOSTICO**

Con la intensión de promover las acciones necesarias para elevar la calidad de la Educación en el área Técnica del Instituto Técnico Agropecuario del municipio de Chinácota, hicimos un diagnostico para comprobar el desempeño y las competencias que poseen nuestros estudiantes.

Se efectuaron diferentes acciones tales como: encuestas, observación de actividades técnicas, practicas de campo que permitieron mirar los resultados del aprendizaje de nuestros estudiantes; lo cual nos condujo de manera directa a un proceso de mejoramiento. Llegamos a las siguientes conclusiones:

* Aunque existe conocimiento de las temáticas referentes a la actividad técnica falta motivación por parte del estudiante.
* Mejorar la infraestructura y consecución de especies y cultivos de la institución.
* Aumentar el número de animales y equipos modernos del área.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | DEBILIDADES | **FORTALEZAS** |
| **RECURSO HUMANO** | **CONCEPTUAL** | Mejorar la comprensión del modelo pedagógico y de su respectiva implementación  Comprensión lectora, atención dispersa, facilismo en el cumplimiento de compromisos. | Personal habido de trabajar y comprometido con la actividad técnica  Disposición para colaborar en actividades del área |
| **PROCEDIMENTAL** | El poco interés por la realización de actividades técnicas por falta de herramientas y especies animales disponibles para el trabajo.  Mejorar conocimiento de las actividades técnicas en general.  Mejorar las herramientas, equipos. Y animales | Implementación adecuada de estrategias.  Existen estudiantes comprometidos con las actividades que se desarrollan en el área |
| ACTITUDINAL | No se tiene un uniforme definido para el área lo cual desmejora la presentación personal y normas para desarrollar las clases. | Disposición de trabajo, buenas relaciones de grupoBuena actitud hacia la clase y a las actividades planeadas por el área |
| **RECURSO FISICO** | **BIBLIOTECA** | No existe el espacio suficientes elementos de trabajo | Ninguna |
| **LABORATORIO** | Los espacios de laboratorio que se tienen en el colegio están en un mal estado | Espacio físico |
| **LIBROS** | Existen algunos libros pero desactualizados | Los docentes contamos con implementos propios para desarrollar el área, o se cuenta con alguna finca donde desarrollar las prácticas pecuarias. |
| **MATERIAL DIDACTICO** | Muy poco material didáctico | El docente es recursivo. |

1. **JUSTIFICACION**

El programa Técnico en Explotaciones Agropecuarias Ecológicas se creó para brindar al sector productivo Agropecuario, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los estudiantes formación en las tecnologías de Producción Limpia.

En todas las regiones se cuenta con potencial productivo Agrícola y Pecuario y su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector. El Instituto Tècnico Agropecuario ofrece el programa con los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica, solidarios y emprendedores, formados para aplicar el uso racional de los recursos naturales, promoción y manejo de la producción agroecológica de alimentos de origen vegetal y animal con la aplicación de técnicas de la agricultura ecológica, incorporando tecnologías alternativas a los procesos productivos, evitando riesgos de impacto ambiental en los agro - ecosistemas con calidad, pertinencia, eficiencia y capacidad de contribuir con la mejora de la competitividad del sector rural del país; así entonces lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país.

Con el presente diseño se da respuesta a los referentes productivos y permite la ubicación del perfil de salida de los estudiantes dentro de las líneas tecnológicas institucionales: Diseño, Cliente, Gestión de la información, producción, Transformación, Materiales y Herramientas.

En este programa, igualmente, se presentan los medios, equipos y herramientas que como mínimo deberá asegurar la administración y administrados por el docente, se lleve a buen término la formación integral del educando del Instituto Técnico Agropecuario, en la media vocacional, escogió como su oportunidad de continuar con sus oficios de trabajo o con una carrera afín o la que le depare la suerte.

El área agropecuaria en la Institución tiene un gran impacto, ya que tanto alumnos como padres tienen una imagen de que a su muchacho en esta área se le enseña a trabajar y producir.

Por lo tanto se hace necesario darle el impulso por parte de las directivas en la compra de animales, herramientas, maquinaria, equipos e insumos, para la práctica y el mantenimiento normal de los escenarios de enseñanza aprendizaje.

1. **MARCO CONCEPTUAL.**

Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al estudiante con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.

El presente documento tiene como principio fundamental tener de forma coherente y estratégicamente organizada las unidades básicas de aprendizaje del área técnica, como son los bovinos, caprinos y equinos, y en el campo agrícola, cosecha y pos cosecha, si se planifica las estrategias necesarias se puede tener coherencia en lo que se dice y se hace por parte del docente.

Los módulos programados del área técnica tienen como finalidad desarrollar habilidades, destrezas, aptitudes, y conocimientos necesarios para llevar a cabo: Manejo ecológico de cultivos, Cosecha y Post-cosecha, Especies menores, Especies Mayores y Salud Ocupacional.

Las actividades que se realizaran en la presente área son programadas con anticipación, imprimiendo y explicando las diferentes guías de trabajo, buscando con anterioridad los sitios, los materiales y equipos cuando estas prácticas no se realizan dentro de la institución, ya que la Institución no tiene los recursos necesarios para el desempeño del programa, es suficientes, pero si tiene los recursos humanos necesarios para apoyar el área técnica.

En el plan de desarrollo del municipio tiene tres principios básicos en sus componentes uno de ellos es el turismo, el campo agropecuario, y lo agrícola, el desarrollo en lo pecuario se viene dando en el campo avícola y pecuario ganado de leche.

La visión de la institución es formar hombres útiles al campo y a la sociedad. Eso es lo que en el área de producción agropecuaria pretende incluir, hombres capases de producir pero que tengan valores, principios y personas capases de cambiar este país tan desprotegido por los grandes dirigentes de este país. Capaces de producir trabajo para ellos, su familia y su comunidad. Capaces de producir alimento para ellos, su familia y los demás.

1. **MARCO TEORICO**

ESPECIALIDAD TECNICO EN EXPLOTACIONES AGROPECUARIAS ECOLOGICAS

GRADO 10 Y 11

**ATENCION DE ESPECIES MAYOPRES**

**ETAPA**

**PRODUCTIVA**

**ATENCION DE ESPECIES MENORES Y PROMISORIAS**

**MANEJO DE CULTIVOS**

**COSECHA Y POSCOSECHA DEL PRODUCTO**

**ETICA**

SALUD OCUPACIONAL

(40 Horas)

**SALIDA PARCIAL**

**“TECNICO EN EXPLOTACIONES AGROPECUARIAS ecológicas**

(1840 Horas)

**ARTICULACIÓN**

**SENA - INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO**

**EMPRENDIMIENTO**

**CULTURA FISICA**

**40 HORAS**

**INGLES**

|  |
| --- |
|  |

1. **OBJETIVOS DEL AREA**
   1. **GENERAL**

Lograr que el Bachiller **TECNICO EN EXPLOTACIONES AGROPECUARIAS ECOLOGICAS** se vincule al medio rural productivo, en forma racional, óptima y segura con un negocio agropecuario productivo de manera autónoma o independiente, como propietario o copropietario, de tal manera que le permita progresar en los procesos de educación permanente y mejoramiento del nivel de vida.

* 1. **ESPECIFICO**
     1. Analizar problemas socioeconómicos del medio rural de la región buscando soluciones prácticas y productivas.
     2. Apreciar los renglones de explotación del sector de Producción Agropecuaria y las oportunidades que le ofrece la Modalidad Bachillerato Agropecuario y el énfasis en Explotaciones Agropecuarias Ecológicas en su enfoque integral.
     3. Aplicar teorías, métodos, técnicas y procedimientos recomendables para el planeamiento, ejecución, control y evaluación de proyectos agropecuarios empresariales de cobertura regional, nacional y de corta, mediana y larga duración.
     4. Despertar la inquietud en el establecimiento de empresas agropecuarias productivas para el uso racional de los recursos y la generación de empleo para el desarrollo integral de las comunidades rurales.
     5. Analizar algunas causas y consecuencias de problemas socioeconómicos y educativos del medio rural a nivel Institucional, familiar y su comunitario.
     6. Apreciar los renglones de explotación del sector de producción agropecuario y las oportunidades que le ofrece la Educación Media Técnica en especialidad Técnico en Explotaciones Agropecuarias Ecológicas, su enfoque integral, como medio que contribuye a su formación y a su satisfacción de sus aptitudes e intereses.
     7. Aplicar teorías, técnicas y procedimientos recomendables para el planeamiento, ejecución, control y evaluación de Proyectos Agropecuarios empresariales de cobertura nacional y de corta, mediana y larga duración.
     8. Establecer procesos tendientes al mejoramiento de algunos métodos, técnicas y procedimientos agropecuarios de interés del alumno y de sus familiares.
     9. Relacionar algunos métodos, técnicas, procedimientos de trabajo en su comunidad mediante su participación racional de actividades y proyectos de actividades de mejoramiento de la misma.

**5.2.10.** Elegir críticamente la continuación de estudios a nivel de la educación Media, teniendo en cuenta las oportunidades de formación, de vinculación profesional que le brinda la Especialidad Técnico en Explotaciones Agropecuarias Ecológicas en su medio.

**5.2.11.** Analizar problemas socioeconómicos del medio rural de la región buscando soluciones prácticas y productivas.

1. **ESTANDARES BASICOS DE COMPETENCIA**

|  |  |
| --- | --- |
| **GRADO MEDIA TECNICA** | **Docentes: Hernando Contreras**  **Jesús Escalante**  **Libardo Rodríguez**  **Intensidad Horaria Semanal: 24** |
| ESPECIES PECUARIAS   * 1. Ejecutar plan de manejo   2. Realizar y ajustar pastoreo y carga animal.   3. Utilizar alojamientos e infraestructura animal.   4. Manejar residuos pecuarios.   5. Emplear prácticas y medidas zootécnicas permitidas.   6. Realizar registro e identificación de animales.   7. Diligenciar la información del manejo animal.   8. Realizar transporte de animales.   9. Utilizar materias primas, aditivas y auxiliares tecnológicas empleadas en la nutrición animal.   10. Producir forrajes para alimento animal.   11. Elaborar suplementos y raciones alimenticias.   12. Registrar información de la alimentación animal.   13. Emplear medidas higiénicas sanitarias en la explotación ganadera.   14. Realizar tratamientos terapéuticos recomendados.   15. Establecer tiempos de espera en tratamientos terapéuticos.   16. Ejecutar plan vacunal de acuerdo con la especie animal.   17. Utilizar y operar maquinaria, equipos y herramientas.   18. Registrar información sanitaria.   MANEJO DE CULTIVOS   * 1. Caracterizar y determinar las necesidades de la unidad de suelo para cultivo.   2. Realizar operaciones de alistamiento del suelo.   3. Realizar operaciones de labranza y prácticas de conservación.   4. Seleccionar y transportar materiales de propagación.   5. Sembrar materiales de propagación.   6. Desarrollar plan de manejo de los arreglos productivos.   7. Identificar estadios del cultivo.   8. Preparar y aplicar materiales de fertilización.   9. Realizar operaciones de manejo de cultivos.   10. Disponer los residuos generados.   11. Registrar información del establecimiento.   12. Utilizar materiales, equipos y herramientas en el establecimiento del cultivo.   13. Identificar poblaciones asociadas a cultivos.   14. Realizar prácticas de manejo de poblaciones asociadas a cultivo.   15. Elaborar trampas y cebos para el control de roedores y especies dañinas según cultivo.   16. Disponer residuos generados.   17. Aplicar bioplaguicidas de acuerdo con requerimientos técnicos del cultivo.   18. Emplear métodos de aplicación según disponibilidad de equipos.   19. Utilizar herramientas, materiales y equipos.   20. Aplicar normas de salud ocupacional y seguridad industrial.   21. Registrar y reportar operaciones de regulación de poblaciones.   COSECHA Y POSTCOSECHA   * 1. Identificar propiedades de los productos a recolectar.   2. Preparar y manipular materiales, herramientas y recipientes para corte, arranque y recolección.   3. Operar equipos y herramientas para determinar índices de madurez de cosecha.   4. Establecer horarios y temporadas de cosecha de los productos.   5. Seleccionar productos para recolección en los lotes de producción.   6. Recolectar, extraer y cortar productos para cosecha.   7. Manipular productos de acuerdo con criterios técnicos y sanitarios.   8. Proteger productos de condiciones climáticas y físicas.   9. Arrumar o estibar productos con criterios técnicos.   10. Manipular y transportar productos a los lugares de empaque.   11. Registrar actividades en las etapas de cosecha y acopio.   SALUD OCUPACIONAL   |  | | --- | | * 1. Identificar los componentes de la salud ocupacional para su aplicación en las   actividades laborales | |   EMPRENDIMIENTO  SEXTO GRADO   * 1. Identificar las cualidades que posee para su desempeño en el quehacer diario.   2. valorar lo que desea y proyecta realizar en un futuro próximo.   3. Demuestra actitudes y habilidades para desenvolverse en el mundo laboral.   4. Reconocer los elementos necesarios para fortalecer su desempeño laboral.   5. Identificar los factores de riesgos que influyen en la creación de una empresa.   6. Construir creativamente los procesos para crear una empresa.   7. Realizar pequeñas prácticas encaminadas al emprenderísmo.   8. Mostrar iniciativa para dar solución a problemas que surgen en el proceso empresarial.   9. Manejar niveles altos de tolerancia ante situaciones dadas.   10. Mostrar habilidad para tomar decisiones ante alternativas empresariales.   11. Demostrar habilidades sociales en las relaciones con los demás.   12. Comprender lógicamente aspectos a considerar en el trabajo empresarial.  SEPTIMO GRADO  * 1. Demostrar las competencias necesarias para ser un buen emprendedor.   2. Identificar las competencias de un emprendedor en su quehacer diario   3. Aplicar las competencias de un emprendedor a su vida diaria.   4. Proyectar su vida hacia una mejor calidad.   5. Conocer sus debilidades, fortalezas y amenazas (DOFA) en su vida.   6. Identificar la situación actual de las empresas de nuestra región.   7. Poseer actitudes positivas en la toma de decisiones.   8. Resolver situaciones con lógica y creatividad.   9. Utilizar adecuadamente técnicas de enfoque en la vida diaria.  OCTAVO GRADO  * 1. Investigar la historia empresarial de la región.   2. Demostrar el sentido de pertenencia con su entorno.   3. Realizar talleres lúdicos de autocontrol y autonomía   4. Reconocer algunas técnicas de autocontrol y autonomía   5. Identificar los tipos de pensamientos en emprenderismo ( pensamiento estratégico, comprensivo, critico y propositito)   6. Diferenciar características de cada uno de los tipos de pensamiento en emprenderismo.   7. Investigar y analiza el concepto de paradigma.   8. Resolver situaciones con sentido común de lo cotidiano  NOVENO GRADO  * 1. Establecer diferencia entre plan y estrategia.   2. Identificar la importancia de la cultura empresarial   3. Caracterizar por actuación, pensamiento y liderazgo.   4. Reconocer las cualidades de líder   5. Poseer actitudes innovadoras en sus proyectos empresariales.   6. Manifestar autonomía en la toma de decisiones   7. Establecer nuevas formas de interacción para mejorar resultados.   8. Identificar la administración como proceso de una empresa.   9. Desarrollar normas técnicas de posicionamiento empresarial  DECIMO GRADO  * 1. Manejar los criterios para establecer proyectos productivos manejando las variables oferta y demanda   2. Reconocer la importancia del trabajo en equipo como garantía de resultados óptimos en el campo empresarial.   3. Reconocer y aplicar diferentes estrategias para la creación de empresa.   4. Manejar los criterios de oferta y demanda en las políticas de creación de empresa.  UNDECIMO GRADO  * 1. Generar proyectos productivos utilizando herramientas y estrategia que el medio le ofrece.   2. Crear plan de negocio.   3. Manejar conceptos que le permiten comprender el complejo mundo de la globalización. | |

1. **CONTENIDOS CURRICULARES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GRADO 10** | | **Docente: Jesùs Escalante**  **Asignatura: Especies Menores**  **Intensidad Horaria: 6** |
| **1**    **2** | **AVICULTURA**  Limpiar el galpón con el fin de recibir pollitos.  Desinfección del galpón para prevenir cualquier brote infeccioso en la cama.  Crear condiciones de microambiente y la densidad de aves por metro cuadrado.  Recepción de pollitos con el fin de iniciar su desarrollo.  Establecimiento de condiciones ambientales adecuadas para la recepción de pollitos.  Realizar las labores de manejo que permitan la expresión genética del pollo de engorde.  Ejecutar programas de bioseguridad que garantice el normal desarrollo de las aves.  Diligenciamiento de registros para el control de producción,  Aprendizaje del sacrificio y mercadeo de los pollos.      **CUNICULTURA.**  Establecimiento de condiciones ambientales para la recepción de conejos**.**  Realizar labores de manejo que permitan la explotación de gazapos.  Ejecutar las labores de bioseguridad adecuadas al programa canícula  Realizar labores de alimentación complementaria para una buena producción de carne.  Diligenciar registros de control, de monta y producción.  Reconocimiento de los diferentes sistemas de los conejos.  Ejecutar programas de engorde y levante de gazapos para la venta de carne.  Aprendizaje del sacrificio y algunos valores agregados del mercadeo de la carne de conejo. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GRADO 10** | | **Docente: Libardo Rodriguez**  **Asignatura: Especies Menores**  **Intensidad Horaria: 4 – 2** |
| **1**  **2** | Bienestar animal: principios y normas.  Identificación animal: concepto, tipos, sistemas y registros.  Principios de fisiología digestiva: biología digestiva y metabolismo de nutrientes.  Principios de nutrición: nutrientes, requerimientos, métodos de balanceo de raciones y materias primas en la alimentación animal.  Construcciones e instalaciones pecuarias.  Sistemas de pastoreo: tipos, densidad animal, manejo de praderas y establecimiento.  Residuos pecuarios: tipos, control y tratamiento,  Etología animal: principios, comportamiento y conducta, anomalías y relaciones ecológicas. Prácticas biozootécnicas.  Parámetros alimenticios: tipos y elaboración.  Elaboración de alimentos balanceados: técnicas, aplicaciones para formular.  Producción de forrajes: establecimiento, manejo de praderas y rotación.  Conservación de forrajes: tipos, métodos, manejo.  Producción de materias primas agrícolas: establecimiento y manejo del cultivo.  Materias primas: productos, subproductos, aditivos y auxiliares tecnológicos permitidos.  Máquinas y equipos: comederos, bebederos y saladeros. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GRADO 10** | | **Docente: Hernando Contreras**  **Asignatura: Manejo de Cultivos**  **Intensidad Horaria: 6** |
| **1**    **2**  **3**  **4** | Principios de la agroecología: sucesiones vegetales, asociaciones, ciclos biológicos, cadenas tróficas, agroecosistemas.  Conceptos básicos de biología del suelo: el suelo agrícola: definición, clasificación.  Preparación ecológica de suelos: practicas de manejo y conservación de suelos, factores que inciden en la degradación y la erosión de los suelos.  Prácticas mecánicas: curvas de nivel, zanjas de infiltración, terrazas y otros.  Prácticas vegetativas: rotación de cultivos, abonos verdes, descanso de parcelas, cultivos de cobertura, barreras vivas.  Incorporación y preparación de abonos orgánicos, residuos de cosecha, habilitación de parcelas, riegos.  Operaciones de alistamiento del suelo: desherbado, despedregado, trazado, hoyado.  Operaciones de labranza: concepto, tipos, características, sistemas, métodos. Técnicas ecológicas.  Siembra: técnicas, materiales, métodos y criterios técnicos y ecológicos para siembra.  Principios de arreglos productivos: criterios ecológicos y económicos para el establecimiento de arreglos productivos de  cultivos.  Alelopatía  Tipos de cultivos: transitorios, permanentes, rotaciones y asociaciones.  Germinadores: tipos, preparación. Sustrato para germinadores.  Materiales de propagación: tipos, selección, alistamiento y manejo de material vegetativo según cultivo.  Criterios ecológicos y técnicos para la selección de plantas.  Operaciones de manejo de cultivo: poda, riego, tutorado, escardado, aporque, raleo. Concepto, sistemas, técnicas. Control de arvenses.  Fertilización ecológica: concepto, tipos, métodos  Abonos: conceptos, tipos, características, técnicas de elaboración y aplicación.  Coberturas vivas, características de las plantas utilizadas.  Concepto de riego: el agua, sistemas de riego, calidad, cosecha de aguas.  Bioseguridad y tratamiento ecológico de enfermedades, productos de desinfección, cicatrizantes  Equipos, herramientas y materiales de preparación de suelos, siembra y manejo ecológico de cultivos.  Buenas prácticas agroecológicas.  Sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad en agricultura ecológica.  Cálculo de las áreas: conceptos, características.  Normatividad vigente para la agricultura ecológica.  Normas de higiene y seguridad ocupacional.  Principios de gestión ambiental para el manejo de residuos. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GRADO 10** | | **Docente: Libardo Rodriguez**  **Asignatura: Salud Ocupacional**  **Intensidad Horaria: 1** |
| **1**  **2**  **3**  **4**  **5** | Normas de seguridad  Procedimiento de manejo de equipos  Procedimiento de manejo de herramientas  Bioseguridad  Legislación medio ambiental | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GRADO 10** | | **Docente: Libardo Rodriguez**  **Asignatura: Cosecha y pos-**  **cosecha**  **Intensidad Horaria: 4** |
| **1**  **2** | Precosecha, cosecha y poscosecha: conceptos, nociones de fisiología vegetal.  Elaboración del plan de cosecha  Manejo de equipos y herramientas para determinar grados de madurez de los productos a cosechar.  Uso y aplicación de las herramientas utilizadas para la cosecha  Desinfección de herramientas: tipos, productos.  Interpretación de los resultados de las mediciones hechas a los productos a cosechar.  Variedades y especies de los productos agrícolas ecológicos comerciales según zona.  Índices de cosecha y madurez: concepto, tipos.  Técnicas de cosecha agrícola ecológica: tipos de cortes, tipos de arranques y recolección. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GRADO 11** | | **Docente: Jesùs Escalante**  **Asignatura: Especies Mayores**  **Intensidad Horaria: 8** |
| **1**  **2**    **3**  **4** | **ALIMENTACION**   * 1. Suministro de raciones alimenticias en especies mayores.   1.2. Unidades de peso y volumen.  1.3. Alimento, composición y clase.  1.4. Concepto de ración  1.5. Importancia del agua y la sal.  1.6. Concepto de suplementos alimenticios  1.7. Forrajes de calidad.  1.8. Principios básicos, anatomía, fisiología digestiva.  1.9. Alimentación alternativa.  1.10. Etapa productiva por especies.  1.11. Clases de registros.    **PROCESO DE MANEJO**.  2.1. Concepto de especie y raza.  2.2. Clasificación.  2.3. Características anatómicas de los rumiantes.  2.4. Características fisiológicas del rumiante.  2.5. Clasificación zootécnica de las especies.  2.6. Concepto de fenotipo y genotipo.  2.7. Características generales de la construcción para los rumiantes.  2.8. Registros de producción.  2.9. Concepto de sujeción y derriba miento.  2. 10. Conocimiento sobre agroecológica y cálculo de área para los rumiantes.  2.11. Sistema de identificación.  2.12. Nudos, aplicación, clases , cabezales.  2.13. Sistema de castración de bovinos.  2.14. Técnicas para tapizado de bovinos.  2.15. Cuidados de la hembra en el preparto y posparto.  2.16. Destete, época y cuidados.  2.17. Normas de seguridad.  **MANEJO DE CICLOS REPRODUCTIVOS EN ESPECIES MAYORES**.  3.1. Ciclo reproductivo, conceptos anatómicos, funciones,  3.2. Concepto de pubertad y madurez sexual.  3.3. Definición y fases del ciclo astral.  3.4. Métodos de detección del calor  3.5. Sistemas de monta y criterios.  3.6. Etapas de gestación.  3.7 Causas que interrumpen la gestación, reabsorción embrionaria, aborto, momificación, maceración,  3.8. Fases, signos del parto fisiología.  3.9. Concepto de desinfección y asepsia.  3.10. Parto distócico.  3.11. Atención del recién nacido.  3.12. Retención placentaria.  3.13 Medidas profilácticas para el control y protección de enfermedades zoo noticas.  3.14 Medidas de seguridad.  **PREVENCION Y PREVENCION DE PRIMEROS AUXILIOS.**  4.1 Determinar signos vitales de animales.  4.2. Identificar signos generales de enfermedades.  4.3. Toma y envió de muestras al laboratorio.  4.4. Aplicar fármacos y biológicos.  4.5. Control y identificación de parásitos.  4.6. Seleccionar los materiales para la curación de heridas.  4.7. Aplicar sustancias tópicas.  4.8. Aplicar sustancias parenteralmente. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GRADO 11** | | **Docente: Libardo Rodriguez**  **Asignatura: Especies Menores**  **Intensidad Horaria: 2** |
| **1**  **2** | Salud y enfermedad: tipos, concepto, historia natural de la enfermedad.  Enfermedades: tipos, control, erradicación y zoonosis, enfermedades de notificación obligatoria ica y vigilancia sanitaria.  Terapéutica: fitoterapia, homeopatía, oligoelementos, tratamientos convencionales autorizados.  Bioseguridad: principios, tipos; operacional, continua y terminal.  Vacunas: tipos, usos y manejo.  Prevención: medica, sanitaria, cuarentena y control de vectores.  Fauna silvestre: manejo, interacción y ecología.  Legislación sanitaria ica: bioseguridad en las explotaciones pecuarias, insumos pecuarios.  Código sanitario de los animales terrestres y acuáticos, organización mundial de sanidad animal.  Codex alimentarius: lmr medicamentos veterinarios  Trazabilidad e inocuidad: concepto, tipos, sistemas, legislación, buenas prácticas ganaderas, mfs  Normas de agricultura ecológica referentes a producción pecuaria.  Normas de salud ocupacional y seguridad industrial. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GRADO 11** | | **Docente: Hernando Contreras**  **Asignatura: Manejo de Cultivos**  **Intensidad Horaria: 6** |
| **1** | Principios de entomología: concepto, principios y aplicación.  Principios de microbiología. Patógenos: definición, características, tipos.  Poblaciones asociadas a cultivos: hongos, bacterias, insectos, roedores, arvenses: conceptos, tipos, rol, regulación.  Roedores y otras especies dañinas: conceptos, tipos, características, daños que causan a los cultivos.  Técnicas de control de roedores y otras especies dañinas: concepto de trampa, cebo.  Ecología vegetal y animal: concepto, características y aplicación, sucesiones vegetales.  Prácticas y métodos de identificación de poblaciones asociadas a los cultivos.  Prácticas y métodos de manejo de poblaciones asociadas a los cultivos.  Normas ecológicas sobre manejo de poblaciones asociadas a los cultivos.  Selección, manejo, mantenimiento y aseguramiento de equipos, herramientas y materiales.  Métodos de control biológico, legislación.  Parasitoides: definición, características, tipos, formas de  acción y aplicación.  Patógenos de insectos: definición, tipos, características, formas de acción y aplicación.  Biopesticidas; definición, preparación, técnicas de aplicación.  Salud ocupacional y seguridad industrial: principios de bioseguridad. Herramientas y equipos de control de poblaciones.  Reportes: concepto, aplicación y formas de elaboración. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GRADO 11** | | **Docente: Libardo Rodríguez**  **Asignatura: Cosecha y Postcosecha**  **Intensidad Horaria: 4** |
| **1**  **2** | Manipulación de productos agrícolas: conceptos, técnicas, prevención de daños.  El acopio: concepto, tipos, técnicas, momentos, objetivos, empaques y recipientes. Criterios de la agricultura ecológica para acopiar  Tipos de daños: físicos, mecánicos, biológicos.  Cultivos: tipos, productos.  El clima y la cosecha y el plan de cosecha.  Normas de la agricultura ecológica referidas a cosecha.  Normas de higiene, salud ocupacional y seguridad industrial.  Las buenas practicas agrícolas: concepto, aplicaciones. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GRADO 6** | | **Docente: Libardo Rodríguez**  **Asignatura: Emprendimiento**  **Intensidad Horaria: 1** |
| **1** | MI ORIENTACION HACIA EL EMPRENDIMIENTO   * El yo. * ¿Qué atributos poseo? * ¿Quién soy yo? * Mi misión * Mi visión de futuro | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GRADO 7** | | **Docente: Libardo Rodríguez**  **Asignatura: Emprendimiento**  **Intensidad Horaria: 1** |
| **1**  **2**  **3**  **4**  **5**  **6** | ¿TENGO PERFIL DE EMPRENDEDOR?   * Diligenciamiento del cuestionario PEM   LOS COMPONENTES DEL PERFIL EMPRENDEDOR   * Afectividad * Cognición * Comportamiento. * Visión de Futuro   MI ANÁLISIS INTERNO Y EXTERNO   * Debilidades * Fortalezas * Amenazas   CULTURA EMPRESARIAL EN NUESTRA REGIÓN  DIAGNÓSTICO DE LAS EMPRESAS DE NUESTRA REGIÓN  TRABAJANDO NUESTRA MENTE.   * Lógica y creatividad. * Autodominio * Técnicas del enfoque. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GRADO 8** | | **Docente: Jesus Escalante**  **Asignatura: Emprendimiento**  **Intensidad Horaria: 1** |
| **1**  **2**  **3**  **4**  **5**  **6**  **7**  **8**  **9**  **10** | * Historia empresarial de la región * Sentido de pertenencia a la comunidad * Autoestima * Autocontrol * Automotivación * Pensamiento estratégico * Pensamiento comprensivo * Pensamiento crítico * Pensamiento propositito * Los paradigmas | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GRADO 9** | | **Docente: Jesus Escalante**  **Asignatura: Emprendimiento**  **Intensidad Horaria: 1** |
| **1**  **2**  **3**  **4**  **5**  **6**  **7**  **8**  **9**  **10**  **11** | * Pensamiento estratégico   + Plan   + Estrategia * cultura empresarial * creatividad * liderazgo * innovación * autonomía * autenticidad * toma de decisiones * trabajo en equipo Coaching. * Conceptos básicos de administración de empresas. * Posicionamiento empresarial | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GRADO 10** | | **Docente: Hernando Contreras**  **Asignatura: Emprendimiento**  **Intensidad Horaria: 1** |
| **1**  **2**  **3**  **4** | * Proyecto productivos * El empresario y su equipo * Estrategias para la creación de empresas * Mercadeo | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GRADO 11** | | **Docente: Hernando Contreras**  **Asignatura: Emprendimiento**  **Intensidad Horaria: 1** |
| **1**  **2** | * Proyecto productivos * Plan de negocio | |

**PLAN DE AREA TECNICA**

**LUIS HERNANDO CONTRERAS VERA**

**JESUS MARIA ESCALANTE SANCHEZ**

**LIBARDO RODRIGUEZ DELGADO**

**INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO**

**CHINACOTA**

**2.011**

**PLAN DE AREA TECNICA**

**LUIS HERNANDO CONTRERAS VERA**

**JESUS MARIA ESCALANTE SANCHEZ**

**LIBARDO RODRIGUEZ DELGADO**

**Trabajo sugerido por la Dirección del Plantel**

**Presentado**

**JAIME ALIRIO QUINTERO**

**Rector**

**INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO**

**CHINACOTA**

**2.011**

**TABLA DE CONTENIDO**

**Pàg.**

1. **DIAGNOSTICO 1**
2. **JUSTIFICACION 4**
3. **MARCO CONCEPTUAL 6**
4. **MARCO TEORICO 7**
5. **OBJETIVOS DEL AREA 8**
   1. **OBJETIVO GENERAL 8**
   2. **OBJETIVOS ESPECIFICOS 8**
6. **ESTANDARES BASICOS DE COMPETENCIA 1 0**
7. **CONTENIDOS CURRICULARES 11**