

Con el apoyo de:



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

**Cooperación Suiza en Bolivia**

*Formación técnica profesional*



COMISIÓN EPISCOPAL DE EDUCACIÓN

**DISEÑO CURRICULAR PERTINENTE CON  
CURRICULOS OFICIALES Y EXPECTATIVAS DEL  
MUNDO LABORAL  
ESPECIALIDAD AGROPECUARIA – MENCIÓN HORTICULTURA**

**FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL**

*Aprender Produciendo*

Esta publicación se realizó con el apoyo de la Cooperación Suiza en Bolivia.

**COOPERACIÓN SUIZA EN BOLIVIA**

Formación técnica profesional

La Paz - Bolivia

2015

**COMISIÓN EPISCOPAL DE EDUCACIÓN**

DIRECCIÓN CEE – Formación técnica profesional

Limbert Ayarde Velasco

COORDINACIÓN CEE – Formación técnica profesional

David Simón Coaquira Siñani

Proyecto Formación técnica profesional

Av. Mariscal Santa Cruz N° 2150

Edificio Esperanza Piso 10 Of. 5

Tel. (591-2) 2358400

Fax. (591-2) 2312868

[www.formaciontecnicabolivia.org](http://www.formaciontecnicabolivia.org)

Consultor: Erico M, Antezana Jimenez

Cuidado de edición: Iván Unzueta.

Ajustes y digitalización: Jaime Tapia Portugal.

D.L. 4-4-541-16

Se autoriza la reproducción total o parcial de este documento, siempre y cuando se cite la fuente.

Impreso en La Paz – Bolivia

2015

ÍNDICE

PRESENTACIÓN.....	4
<b>1. CARACTERIZACIÓN.....</b>	<b>5</b>
<b>2. FUNDAMENTACIÓN.....</b>	<b>6</b>
<b>3. OBJETIVOS.....</b>	<b>8</b>
<b>3.1. Objetivo del área.....</b>	<b>8</b>
<b>3.2. Objetivos de Niveles Técnicos.....</b>	<b>8</b>
<b>3.2.1. Objetivo del Nivel Técnico Básico.....</b>	<b>8</b>
<b>3.2.2. Objetivo del Nivel Técnico Auxiliar.....</b>	<b>8</b>
<b>3.2.3. Objetivo del Nivel Técnico Medio.....</b>	<b>8</b>
<b>4. PERFILES DE SALIDA.....</b>	<b>9</b>
<b>4.1 . Técnico Básico.....</b>	<b>9</b>
<b>4.2 . Técnico Auxiliar.....</b>	<b>9</b>
<b>4.3 . Técnico Medio.....</b>	<b>9</b>
<b>5 ORGANIZACIÓN CURRICULAR: AGROPECUARIA.....</b>	<b>10</b>
<b>5.1 Malla Curricular.....</b>	<b>10</b>
<b>5.2. Mapa de Contenidos.....</b>	<b>11</b>
<b>5.3. Programación Curricular.....</b>	<b>15</b>
Bibliografía.....	50

## PRESENTACIÓN

La Comisión Episcopal de Educación (CEE) como el órgano del Área de Promoción Humana de la Conferencia Episcopal de Bolivia (CEB), a través del Programa Formación Técnica Profesional, financiado por la Cooperación Suiza en Bolivia (COSUDE), tiene la finalidad de contribuir a mejorar de manera sostenible las condiciones de vida de las personas, familias y comunidades de las áreas rurales y urbanas de Bolivia, incrementando sus oportunidades de acceso al mundo laboral, mejorando el acceso, pertinencia y calidad de la formación integral y capacitación técnica productiva, especialmente de la población de jóvenes y adultos del área rural. (Comisión Episcopal de Educación, 2015)

Esta intencionalidad comprende el fortalecimiento de los centros de capacitación técnica mediante el desarrollo de “ofertas de formación pertinentes y de calidad, y, fundamentalmente, coherentes con las necesidades de las personas, las comunidades y el entorno social y productivo”<sup>1</sup>. Con este propósito, los docentes técnicos elaboraron diseños curriculares de sus respectivas especialidades, los mismos que, después de un tiempo de implementación y experimentación, requieren de ajustes de pertinencia con los currículos oficiales y las expectativas del mundo laboral, compuesto principalmente por emprendimientos personales y familiares, situación comprobada durante el trabajo de campo que precedió a la redacción de la presente propuesta.

Para el proceso de ajuste del currículo de la especialidad de Agropecuaria – Mención Horticultura, se procedió a recuperar los diseños curriculares elaborados por los docentes técnicos y a rescatar sus experiencias en la implementación de dichos currículos para su posterior ajuste, siguiendo las directrices del Currículo Base de la Educación de Personas Jóvenes y Adultas.

---

<sup>1</sup> Términos de Referencia 3. Consultoría: Ajuste de diseños curriculares con pertinencia a los currículos oficiales y las expectativas del mundo laboral.

## 1. CARACTERIZACIÓN

“La educación agropecuaria revaloriza, reconoce y aplica saberes y conocimientos técnicos tecnológicos productivos desarrollados por nuestras culturas originarias, que permitieron durante miles de años realizar una producción óptima y en equilibrio con la madre tierra. Estas técnicas y saberes ancestrales, fueron transmitidas de forma oral y practicadas de generación en generación. En este sentido la educación agropecuaria estructura y sistematiza estos saberes, para el fortalecimiento de las distintas cosmovisiones que integran nuestro país, redescubre sus formas de ver y entender la relación con la naturaleza y la madre tierra, para proyectar en la formación de los participantes una educación agropecuaria tecnológica y productiva en respeto y en equilibrio con la madre tierra, el cosmos y con todos los seres y elementos que integran la naturaleza”

“La educación en agropecuaria como área productiva, asume su valor en calidad de especialidad técnica, promoviendo la crianza de animales y vegetales de alto valor nutritivo, especies y variedades de razas de animales de acuerdo a las características y potencialidades territoriales, impulsando el movimiento económico local, a través de la generación de sistemas productivos en armonía y equilibrio con la Madre Tierra, el Cosmos y los elementos de la naturaleza (función ecológica).” (Viceministerio de Educación Alternativa y Especial - Dirección General de Educación de Adultos)

En este marco, la especialidad de Agropecuaria mención Horticultura, forma parte de la oferta educativa de los Centros de Educación Alternativa que apoya el Programa de Formación Técnica Profesional de la Comisión Episcopal de Educación, y, mediante esta oferta técnica se pretende responder a las inquietudes de las personas que acuden a estos centros con el objetivo de incorporarse al mercado laboral, ya sea ofreciendo sus conocimientos, habilidades y destrezas a la industria agropecuaria, o, preferentemente, en la perspectiva de organizar un emprendimiento individual, familiar y/ o comunitario, o en su caso, mejorar sus prácticas en experiencias ya desarrolladas en sus familias y/o comunidades. Estas motivaciones fueron conocidas a través de las entrevistas realizadas a los maestros/facilitadores y a los participantes/estudiantes inscritos en esta especialidad.

Teniendo en cuenta esas motivaciones es que se presenta esta propuesta de diseño curricular, que abarca contenidos que en su desarrollo privilegian la formación práctica (70%) sobre la formación teórica (30%), aplicando el concepto que caracteriza a la educación técnica profesional como un programa de formación que enfatiza en la práctica y en el dominio de procedimientos técnicos.

La presente propuesta curricular habilita a la/al estudiante como Técnica(o) Media(o) en Agropecuaria tras el cumplimiento de una carga horaria acumulada de 2000 Hrs./periodo de 40', la misma que se cumple en 4 semestres de estudio, con salidas intermedias como técnica(o) básica(o) (800 Hrs./periodo) y técnica(o) auxiliar (1200Hrs/periodo acumuladas). Las cargas horarias señaladas están establecidas en el

REGLAMENTO PARA CERTIFICACIÓN DE LA FORMACIÓN TÉCNICA TECNOLÓGICA PRODUCTIVA y HUMANÍSTICA EN EL ÁMBITO DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA, aprobado por la RESOLUCIÓN MINISTERIAL 873/2014 del 7 de noviembre de 2014.

Este currículo está organizado en módulos fundamentales y emergentes de aplicación flexible. Los módulos fundamentales comprenden temas de la especialidad, definidos para guiar de forma ordenada el proceso de construcción de conocimientos relacionados con la especialidad y que orienten con un cierto grado de estandarización que haga coherente la oferta educativa de todos los CEA que tienen la especialidad de Agropecuaria.

Los módulos esenciales de la especialidad, tienen un desarrollo que forma al participante/estudiante, desde las nociones fundamentales de la especialidad, hasta los contenidos que lo habilitan como un profesional técnico medio con actitudes, conocimientos, habilidades, y destrezas para mejorar la productividad, además de contar con capacidades desarrolladas para la planificación, organización y administración de emprendimientos.

Los módulos emergentes contribuyen a la flexibilidad del currículo, al constituirse en espacios que habilitan al docente y a los participantes estudiantes a definir temas que respondan con mayor precisión al contexto interno o externo del centro, y a los intereses de los participantes estudiantes.

## 2. FUNDAMENTACIÓN

“En el marco de las políticas definidas del Estado Plurinacional en la CPE, Plan Nacional de Desarrollo para Vivir Bien, LASEP y el SEP; la educación técnica agropecuaria, se constituye en una de las áreas centrales para el desarrollo del País. Los datos nos muestran que un sector importante de la población se dedica a ese rubro, esto debido a las potenciales territoriales de las regiones y a la importancia del tema tierra – territorio.”

“... Bolivia se distingue de otros territorios por ser un Estado Plurinacional donde conviven 37 nacionalidades de las cuales 36 son pueblos indígenas cuyo medio de subsistencia es su tierra y territorio. Entonces podemos decir que Bolivia es un país cuya fortaleza está en el agro y su futuro también.

En este sentido la especialidad agropecuaria toma relevancia al interior del currículo y mucho más cuando se habla de su orientación con un enfoque sociocomunitario. No se trata de impulsar un desarrollo agropecuario más, sino de una especialidad con una connotación diferente, que promueve un desarrollo sostenible que no afecte ni destruya los recursos naturales y complementa la formación integral de los participantes/ estudiantes, generando un compromiso ecológico y social con la Madre Tierra, el Cosmos y con todos los elementos que integran la comunidad.” (Viceministerio de Educación Alternativa y Especial - Dirección General de Educación de Adultos)

Por otra parte, la especialidad de agropecuaria está orientada a atender las necesidades de cualificación de un porcentaje importante de jóvenes y adultos, generalmente con experiencia en la agricultura, que pretende cualificarse en esta especialidad para fortalecer su actividad laboral y/o realizar emprendimientos de tipo personal o familiar.

En el programa de Formación Técnica Profesional de la Comisión Episcopal de Educación, el rango de edad de los participantes/estudiantes va desde los 15 a los 50 años, en su gran mayoría son jóvenes y adultos que provienen sobre todo del área rural, hombres y mujeres generalmente de bajos recursos. (Conferencia Episcopal de Educación , 2012)

### 3. OBJETIVOS

#### 3.1. Objetivo del área

“Desarrollamos capacidades y conocimientos integrales de las técnicas agropecuarias y sistemas integrados agrícola-forestal-pecuario, rescatando la experiencia, saberes y conocimientos propios y de la diversidad, en armonía y equilibrio con la Madre Tierra y el Cosmos para la práctica de una convivencia basada en principios y valores comunitarios, el fomento a la investigación y producción agropecuaria, el emprendimiento de proyectos innovadores individuales o grupales y el desarrollo y soberanía productiva agropecuaria de la familia y la comunidad.” (Ministerio de Educación - Viceministerio de Educación Alternativa y Especial - Estado Plurinacional de Bolivia, 2013)

#### 3.2. Objetivos de Niveles Técnicos

##### 3.2.1. Objetivo del Nivel Técnico Básico

Fortalecemos saberes, conocimientos y experiencias mediante el desarrollo de habilidades y destrezas para realizar trabajos básicos, elementales y específicos en la especialidad de Agropecuaria, preservando el medio ambiente de la comunidad, la Madre Tierra y el Cosmos, apoyándonos críticamente en los recursos que brindan las nuevas tecnologías de información y comunicación y asumiendo el reto de organizar y planificar la implementación de emprendimientos individuales, familiares y/o comunitarios.

##### 3.2.2. Objetivo del Nivel Técnico Auxiliar

Desarrollamos y profundizamos el nivel de conocimientos, habilidades y destrezas complementarias de la especialidad de Agropecuaria para realizar trabajos integrales y diversificados, y nos apropiamos de conocimientos, habilidades y actitudes positivas para asumir el reto de organizar y planificar la implementación de emprendimientos individuales, familiares y/o comunitarios que respeten y preserven el medio ambiente de la comunidad, la Madre Tierra y el Cosmos.

##### 3.2.3. Objetivo del Nivel Técnico Medio

Consolidamos y perfeccionamos nuestros conocimientos, habilidades y destrezas integrales de la especialidad de agropecuaria y desarrollamos conocimientos, habilidades y actitudes positivas para asumir tareas de planificación, implementación, seguimiento, supervisión y evaluación de procesos productivos en el desarrollo de emprendimientos individuales, familiares y/o comunitarios o en la industria agropecuaria ya instalada.



## 4. PERFILES DE SALIDA

### 4.1. Técnico Básico

- Tiene conocimientos y una sensibilidad desarrollada en cuanto a los factores que afectan a la Madre Tierra
- Tiene conocimientos, habilidades y destrezas para el manejo de huertos y el cultivo de hortalizas
- Conoce la importancia de la producción agropecuaria para la salud de la población.
- Es un profesional que pone atención a las costumbres de trabajo de las comunidades

### 4.2. Técnico Auxiliar

- Trabaja bajo criterios y tecnologías ancestrales y de otras culturas que precautelan el equilibrio ecológico de las comunidades
- Tiene conocimientos avanzados en la producción pecuaria
- Tiene la capacidad de asesorar a los productores respecto a las influencias negativas que se derivan del cambio climático
- Cuenta con los conocimientos y habilidades técnicas que lo habilitan a organizar un emprendimiento
- Está capacitado para desarrollar procesos de organización de emprendimientos a nivel personal y/o comunitario

### 4.3. Técnico Medio

- Tiene conocimientos avanzados respecto a la prevención de enfermedades y plagas que afectan a los cultivos
- Tiene los conocimientos y habilidades necesarias para asesorar a los productores en el mejoramiento de especies agrícolas, pecuarias y forestales.
- Conoce instrumentos y procedimientos para la administración y control de empresas del rubro

## 5 ORGANIZACIÓN CURRICULAR: AGROPECUARIA

### 5.1 Malla Curricular

CAMPOS DE SABERES Y CONOCIMIENTOS	ÁREAS DE SABERES Y CONOCIMIENTOS	TIEMPO DE ESTUDIO REFERENCIAL				MÓDULOS
		Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre	
COMUNIDAD Y SOCIEDAD COSMOS Y PENSAMIENTO VIDA, TIERRA Y TERRITORIO	HUMANÍSTICA APLICADA	<b>Módulo I:</b> Matemática elemental (80 Periodos)	<b>Módulo VI:</b> Alimentos y la Salud Humana (80 Periodos)	<b>Módulo XI:</b> Salud ocupacional (80 periodos)	<b>Módulo XVI:</b> Módulo Emergente (120 periodos)	4
CIENCIA, TECNOLOGÍA Y PRODUCCIÓN.	FORMACIÓN DE LA ESPECIALIDAD	<b>Módulo II</b> Sistemas Naturales (80 Periodos)	<b>Módulo VII</b> Producción de Hortalizas en invernadero (80 Periodos)	<b>Módulo XII</b> Sistemas de Producción en Armonía con la Madre Tierra y el Cosmos (80 Periodos)	<b>MÓDULO XVII</b> Producción y manejo de Forraje (200 periodos)	4
		<b>Módulo III</b> Indicadores Naturales de Observación y Producción (80 Periodos)	<b>Módulo VIII</b> Agropecuaria Comunitaria. (80 Periodos)	<b>Módulo XIII</b> Tecnología productiva en la Agropecuaria (80 Periodos)	<b>MÓDULO XVIII</b> Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades (200 periodos)	4
		<b>Módulo IV</b> Producción de Hortalizas (80 Periodos)	<b>Módulo IX</b> Agro Climatología (80 Periodos)	<b>Módulo XIV</b> Producción agropecuaria. Agrícolas, forestales y crianza de animales. (80 Periodos)	<b>MÓDULO XIX</b> Mejoramiento de Especies (200 periodos)	4
	EMPREDIMIENTOS Y OFIMÁTICA	<b>Módulo V</b> Ofimática Básica (80 Periodos)	<b>MÓDULO X:</b> Formación del Espíritu Emprendedor (80 Periodos)	<b>MÓDULO XV:</b> Organización de Emprendimientos Individuales y Comunitarios (80 Periodos)	<b>MÓDULO XX:</b> Gestión de PyMES (80 Periodos)	4
TOTAL PERIODOS		400	400	400	800	20
Periodos Acumulados		800		1200	2000	
		TÉCNICO BÁSICO		TÉCNICO AUXILIAR	TÉCNICO MEDIO	

## 5.2. Mapa de Contenidos

Áreas de Formación	Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre
<b>Humanística Aplicada</b>	<p><b>MÓDULO I: MATEMÁTICA ELEMENTAL</b>  <b>UT1. Aritmética elemental:</b>                      1.1. Operaciones de composición (suma y multiplicación) y descomposición (resta y división)                      1.2. Ejercicios y problemas                      1.3. Números racionales (medida)                      1.4. Ejercicios y problemas con números racionales.                      1.5. Regla de tres simple</p> <p><b>UT2. Geometría elemental:</b>                      2.1. Cuerpos geométricos                      2.2. Figuras geométricas</p> <p><b>UT3. Sistema métrico Decimal, Múltiplos y submúltiplos</b></p>	<p><b>MÓDULO VI: ALIMENTOS Y LA SALUD HUMANA</b>  <b>UT1. Los alimentos y la Salud</b>                      1.1. Procedencia de los alimentos: de origen vegetal, animal y mineral.                      1.2. Tipos de dieta: cárnica, omnívora, volactovegetariana, lactovegetariana, vegetariana estricta.                      1.3. Alimentos naturales y transgénicos                      1.4. Los alimentos vegetales fuente de salud y poder curativo.</p> <p><b>UT2. Las Leyes de la Buena Alimentación</b>                      2.1. Ley de la cantidad                      2.2. Ley de la calidad                      2.3. Ley del equilibrio                      2.4. Ley de la adecuación</p> <p><b>UT3. Los Nutrientes y sus propiedades</b>                      3.1. Los carbohidratos                      3.2. Las grasas                      3.3. Las proteínas                      3.4. Las vitaminas                      3.5. Los minerales                      3.6. El agua</p>	<p><b>MÓDULO XI: SALUD OCUPACIONAL.</b>  <b>UT1. Introducción</b>                      1.1. Definición de salud ocupacional                      1.2. Marco Legal de la Salud Ocupacional Boliviana.                      1.3. Factores de riesgo                      1.4. Priorización de los factores de riesgo según: Exposición, Consecuencia, Probabilidad y Grado de Peligrosidad.                      1.5. Medidas de prevención y protección</p>	<p><b>MÓDULO XVI. Módulo Emergente</b></p>
<b>Formación de la Especialidad</b>	<p><b>MÓDULO II. SISTEMAS NATURALES:</b>  <b>UT1. RECURSO AGUA</b>                      1.1. Características y Beneficios                      1.2. Tipos / Composición del agua                      1.3. Fuentes de agua                      1.4. Preservación del agua                      1.5. Contaminación del agua</p> <p><b>UT2. RECURSO AIRE</b>                      2.1. Características y Beneficios                      2.2. Tipos / Composición del aire                      2.3. Preservación del aire                      2.4. Contaminación del aire</p>	<p><b>MÓDULO VII: PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS</b>  <b>UT1: Producción de Hortalizas en el Invernadero</b>                      1.1. El suelo y el abonamiento                      1.2. La rotación de cultivos                      1.3. La semilla y la siembra directa y en almácigos                      1.4. Labores culturales.                      1.5. Los cultivos intensivos de las hortalizas                      1.6. Control de plagas y enfermedades</p>	<p><b>MÓDULO XII SISTEMAS DE PRODUCCIÓN EN ARMONÍA CON LA MADRE TIERRA Y EL COSMOS</b>  <b>UT1. Producción Agropecuaria en Armonía con la Madre Tierra y el Cosmos</b>                      1.1. La Madre Tierra y la Cosmovisión en la producción agropecuaria.                      1.2. Armonía (interrelación) entre los elementos y recursos de la Madre Tierra.                      1.3. Permacultura                      1.4. Valores y principios socio comunitarios en la producción</p>	<p><b>MÓDULO XVII: PRODUCCIÓN Y MANEJO DE FORRAJE</b></p> <p>1.1. Importancia de los pastos y forrajes                      1.2. Principales planteas forrajeras en la región.                      1.3. Producción bajo pastoreo                      1.4. Sistemas de Pastoreo: Intensivo y extensivo</p>

Áreas de Formación	Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre
	<p><b>UT3. RECURSO SUELO</b>                      3.1. Características y Beneficios                      3.2. Tipos / Composición del suelo                      3.3. Recuperación y preservación del suelo                      3.4. Contaminación y degradación de los suelos</p>		<p>agropecuaria.</p> <p><b>UT2. SISTEMAS DE PRODUCCION.</b>                      2.1. Componentes del sistema productivo integral                      2.2. Sistemas Permaculturales                      2.3. Sucesión natural de especies                      2.4. Sistemas Asociados Integrales.                      2.5. Sistema de producción Intensiva.                      2.6. Sistema de producción Extensiva.                      2.7. Sistema de producción monoespecie.</p>	
	<p><b>MODULO III: INDICADORES NATURALES DE OBSERVACIÓN y PRODUCCION</b>  <b>UT1.ANIMALES:</b>                      1.1. Comportamiento                      1.2. Adaptabilidad                      1.3. Cuidados                      1.4. Alimentación                      1.5. Crecimiento                      1.6. Aprovechamiento                      1.7. Conservación                      1.8. Función de los astros y elementos</p> <p><b>UT2. PLANTAS:</b>                      2.1. Funciones                      2.2. Utilidad                      2.3. Conservación                      2.4. Secado                      2.5. Crecimiento                      2.6. Pesticidas naturales                      2.7. Abonos naturales                      2.8. Función de los astros y elementos</p> <p><b>UT3. SUELO:</b>                      3.1. Análisis del suelo (minerales, vitaminas, etc.)                      3.2. Preservación                      3.3. Recuperación                      3.4. Pesticidas naturales                      3.5. Abonos naturales</p>	<p><b>MÓDULO VIII: AGROPECUARIA COMUNITARIA.</b>  <b>UT1. Funciones y Beneficios de la Agropecuaria Comunitaria.</b>                      1.1. Beneficios e Importancia.                      1.2. Características productivas comunitarias.                      1.3. Componentes de la producción.                      1.4. Recuperación y Conservación.</p> <p><b>UT2.Tecnica Productiva Operativa de la Agropecuaria</b>                      2.1. Técnica productiva comunitaria                      2.2. Normativa Legal. Ley de Revolución Productiva Comunitaria Agropecuaria (Ley 144).</p>	<p><b>MÓDULO XIII:TECNOLOGÍA PRODUCTIVA EN LA AGROPECUARIA</b>  <b>UT1. Maquinaria y Tecnología:</b>                      1.1. Productiva Maquinaria y Tipología                      1.2. Maquinaria y Equipo.                      1.3. Herramientas                      1.4. Innovación.                      1.5. Mantenimiento.</p> <p><b>UT2.Empleo de Técnicas Ancestrales y Recursos Naturales de la (especialidad)</b>                      2.1. Arado con animales                      2.2. Abonos naturales</p>	<p><b>MÓDULO XVIII: MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES.</b>  <b>UT1.</b>                      1.1. Operaciones técnicas preventivas.                      1.2. Enfermedades y Plagas.                      1.3. Producción de Plaguicidas naturales o biológicos</p>

Áreas de Formación	Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre
	3.6. Bondades de los tipos de suelo. 3.7. Aprovechamiento 3.8. Función de los astros y elementos			
	<b>MÓDULO IV: PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS</b> <b>UT1. Producción de Hortalizas en el Campo Abierto</b> 1.1. Cultivo de hortalizas 1.2. Preparación del terreno 1.3. Sistemas de riego y fertilización 1.4. Preparación de almácigos 1.5. Clasificación de hortalizas (raíces, hojas, bulbos, rizomas, brotes y flores, frutos, tallos y granos) 1.6. Control biológico de plagas y enfermedades	<b>MÓDULO IX: AGROCLIMATOLOGÍA</b> <b>UT1. Cambio climático</b> 1.1. El cambio climático en el (altiplano) (Valle) 1.2. El calentamiento global 1.3. Efectos del cambio climático y su consecuencia 1.4. La temperatura y sus variaciones diarias 1.5. Humedad y precipitación atmosférica.	<b>MÓDULO XIV: PRODUCCIÓN PECUARIA.</b> <b>UT1. Crianza de Animales Mayores</b> 1.1. Importancia y beneficios 1.2. Crianza de bovinos 1.3. Crianza de porcinos 1.4. Crianza de ovinos 1.5. Crianza de camélidos 1.6. Otras crianzas.  <b>UT2. Crianza de Animales Menores</b> 2.1. Importancia y beneficios. 2.2. Crianza de conejos/cuyes. 2.3. Crianza de aves. 2.4. Otras crianzas.  <b>UT3. Crianza de Insectos</b> 3.1. Crianza de lombrices. 3.2. Crianza de abejas. 3.3. Otras crianzas.	<b>MÓDULO XIX: MEJORAMIENTO DE ESPECIES EN AGROPECUARIA: AGRO/ PECUARIA/ FORESTAL</b> 1.1. Técnicas tradicionales ancestrales. 1.2. Técnicas actuales convencionales. 1.3. Análisis de las potencialidades territoriales para el mejoramiento y adecuación de animales y plantas. 1.4. Mejoramiento de animales/ plantas (especies/razas). 1.5. Selección de especies. 1.6. Cruzamiento y reproducción
<b>Emprendimientos y Ofimática</b>	<b>MÓDULO V: OFIMÁTICA BÁSICA:</b> <b>UT1. Conceptos y Terminología Básica de Informática</b> 1.1. Información 1.2. Hardware 1.3. Software 1.4. Redes 1.5. Aspectos de salud, seguridad.  <b>UT2. Sistema Operativo (SO) y la Administración de Recursos</b> 2.1. Entorno de Trabajo 2.2. Herramientas S.O.  <b>UT3. Herramientas Para Protección de Datos</b> 3.1. Virus informáticos, y otros programas dañinos 3.2. Antivirus, Anti-espías	<b>MÓDULO X: DESARROLLO DEL ESPÍRITU EMPRENDEDOR</b> 1.1. Autoestima y emprendedurismo 1.2. Desarrollo de la actitud emprendedora. 1.3. Emprender para crecer 1.4. Identificando nuestras metas 1.5. Autoconfianza 1.6. Creatividad e innovación 1.7. Trabajo en equipo 1.8. Detectando oportunidades 1.9. Importancia de la planificación 1.10. Retos y Riesgos para emprender	<b>MÓDULO XV: ORGANIZACIÓN DE EMPRENDIMIENTOS INDIVIDUALES Y COMUNITARIOS</b> <b>UT-1. Tipos de Empresas</b> 1.1 Unipersonal 1.2 Comunitaria 1.3 Colectiva 1.4 Estatales 1.5 Otros tipos de empresas  <b>UT2. Planes de negocios</b> 2.1 Ideas de negocios 2.2 Habilidades de negocios 2.3 Oferta, Demanda y Competencia 2.4 Búsqueda de mercado 2.5 Estudio de mercado 2.6 Clientes 2.7 Determinando las ventas 2.8 Determinando costos fijos y variables	<b>MÓDULO XX: GESTIÓN DE PyMES</b> <b>UT1. La administración</b> 1.1 Administración y tipos de emprendimiento. 1.2 Negocios familiares bajo el régimen tributario simplificado e integrado. 1.3 Negocios bajo el sistema tributario general. 1.4 Procesos de establecimiento y consolidación de PyMES (Código Civil y Comercio)  <b>UT2. Administración de los Recursos del emprendimiento</b> 2.1 Registro de ingresos y egresos 2.2 Balance de ingresos y egresos 2.3 Libro de cuentas por pagar 2.4 Libro de cuentas por cobrar 2.5 Manejo de inventarios

Áreas de Formación	Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre
	<p><b>UT4. Mecanografía Computarizada</b>                      4.1. Técnicas de digitación                      4.2. Ejercitación</p> <p><b>UT5. Procesadores De Texto</b>                      1.1. Uso Básico</p> <p><b>UT6. Hojas de Cálculo (Excel)</b>                      6.1. Uso Básico</p> <p><b>UT7. Seguridad de la Información y Aspectos de Propiedad Intelectual</b></p>		<p>2.9 Determinando las Ganancias                      2.10 Administración de recursos                      2.11 Costos de inicio de negocio</p>	<p>2.6 Interpretación de balances generales                      2.7 Reglamentos.</p> <p><b>UT3. Estructura y organización de emprendimientos</b>                      3.1 Áreas de producción: finanzas, personal y mercadeo.                      3.2 Organización de espacio, tiempo, trabajo, personas</p> <p><b>UT4. Herramientas básicas de decisión</b>                      4.1 Técnicas de grupo, Diagrama de afinidad.                      4.2 Diagrama de Flujo. Gráficos de control.                      4.3 Análisis de FODA.                      4.4 Técnicas para la toma de decisiones.</p> <p><b>UT5. Manejo del mercadeo</b>                      5.1 Identidad del emprendimiento                      5.2 Posicionamiento de la empresa                      5.3 Estrategias para fidelizar y atraer clientes                      5.4 Estrategias de ventas                      5.5 Estrategias de mercadeo (las 4 Ps)</p>

### 5.3. Programación Curricular

PRIMER SEMESTRE					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos:</b>		Ciencia, tecnología y producción			
<b>Área de Saberes y Conocimientos:</b>		Humanística aplicada			
<b>Área Técnica Productiva:</b>		Agropecuaria con aplicación en Horticultura			
<b>Módulo I:</b>		Matemática Elemental			
<b>Carga Horaria:</b>		80 periodos de 40' académicos			
DIMENSIONES	OBJETIVO	MÓDULO I: MATEMÁTICA ELEMENTAL			PRODUCTO
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
Ser	Desarrollamos condiciones adecuadas para crear un ambiente de cooperación y responsabilidad (SER) para el aprendizaje y manejo práctico de elementos de la matemática elemental (SABER) <u>dirigidos al aprestamiento</u> <sup>2</sup> necesario para la formación en la especialidad de confección textil y para desarrollar la creatividad necesaria para la	<b>UT1. Aritmética elemental:</b> 1.1. Operaciones de composición (suma y multiplicación) y descomposición (resta y división) 1.2. Regla de tres simple  <b>UT2. Medidas de longitud:</b> 2.1. El metro 2.2. Submúltiplos del metro  <b>UT3. Geometría elemental:</b> 3.1. Líneas, curvas y ángulos 3.2. Figuras geométricas 3.3. Radio y Diámetro	<b>PRÁCTICA:</b> o Reflexionamos sobre la importancia y el grado de aplicación de la aritmética y geometría elementales y las medidas de longitud para la especialidad de confección textil.  <b>TEORÍA:</b> o Revisamos y aplicamos conceptos y practicamos ejercicios para recuperar destrezas en el cálculo y para desarrollar su interpretación  <b>VALORACIÓN:</b> o Reflexionamos a partir de la interpretación de resultados, la pertinencia de los procedimientos aprendidos para su aplicación en el diseño (innovación) y el corte en la confección textil  <b>PRODUCCIÓN:</b> o Formamos grupos y elaboramos diseños sencillos de figuras y cuerpos geométricos en papel sábana aplicando conocimientos	<b>Ser:</b> o Expresión de actitudes de cooperación, solidaridad, intercambio de ideas, interés y responsabilidad del/la participante.	Muestrario de prototipos sencillos de figuras y cuerpos geométricos diseñados aplicando los conocimientos teórico – prácticos desarrollados, con explicaciones de sus potenciales usos en el diseño y confección textil.
Saber				<b>Saber:</b> o Se pondera los conocimientos teórico – prácticos adquiridos a partir de su explicación y su posible aplicación en el diseño de diferentes partes de prendas de vestir.	
Hacer				<b>Hacer:</b> o Se valora colectivamente los diseños elaborados por los grupos y se mejoran colectivamente repasando los contenidos teórico – prácticos desarrollados.	

<sup>2</sup> En sentido lato, conjunto de actividades de preparación para el encaramiento eficaz y eficiente de una nueva actividad o tarea. En sentido estricto, proceso inmediatamente anterior al de la puesta en marcha de un nuevo y determinado programa de aprendizaje. [https://www.google.com.bo/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&es\\_th=1&ie=UTF-8#q=Definici%C3%B3n+de+aprestamiento&es\\_th=1](https://www.google.com.bo/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&es_th=1&ie=UTF-8#q=Definici%C3%B3n+de+aprestamiento&es_th=1)

Decidir	innovación de la moda, (HACER) que responda a la realidad social y cultural y económica de la comunidad, la región y el país (DECIDIR).		teóricos y prácticos aprehendidos y buscamos su analogía con partes de las prendas de vestir.	<b>Decidir:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Reconocer de forma individual y colectiva el nivel de apropiación de los conocimientos teórico – prácticos desarrollados, para identificar contenidos que requieren ser reforzados.</li> </ul>	
---------	---	--	---	---	--



PRIMER SEMESTRE					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos:</b>		Ciencia, tecnología y producción			
<b>Área de Saberes y Conocimientos:</b>		Formación de la Especialidad			
<b>Área Técnica Productiva:</b>		AGROPECUARIA con aplicación en Horticultura			
<b>Módulo II:</b>		Sistemas Naturales			
<b>Carga Horaria:</b>		80 periodos de 40' académicos			
Dimensiones	Objetivo	Módulo II: BASES GENERALES DE CORTE Y CONFECCIÓN			Producto
		Contenidos curriculares	Orientaciones metodológicas	Evaluación	
Ser	Creamos un ambiente de cooperación y responsabilidad <b>(SER)</b> para el aprendizaje crítico sobre la importancia, los cuidados y los factores de contaminación que degradan las condiciones del agua, el aire y el suelo <b>(SABER)</b> , elementos básicos para la producción agropecuaria, con una visión de respeto de los derechos de la madre tierra y el cosmos. <b>(DECIDIR)</b>	<b>MÓDULO II. SISTEMAS NATURALES:</b> <b>UT1. RECURSO AGUA</b> 1.1. Características y Beneficios 1.2. Tipos / Composición del agua 1.3. Fuentes de agua 1.4. Preservación del agua 1.5. Contaminación del agua  <b>UT2. RECURSO AIRE</b> 2.1. Características y Beneficios 2.2. Tipos / Composición del aire 2.3. Preservación del aire 2.4. Contaminación del aire  <b>UT3. RECURSO SUELO</b> 3.1. Características y Beneficios 3.2. Tipos / Composición del suelo 3.3. Recuperación y preservación del suelo 3.4. Contaminación y degradación de los suelos	<b>PRÁCTICA:</b> ○ Realizamos un diagnóstico fotográfico sobre los factores y los comportamientos que influyen en la contaminación del agua, el aire y el suelo en la comunidad  <b>TEORÍA:</b> ○ Mediante una charla dialogada se profundiza el tema con el apoyo de imágenes acerca de las características de los tres recursos y su importancia para la vida y en particular para la agropecuaria.  <b>VALORACIÓN</b> ○ En base a la información recibida y los resultados del diagnóstico se analiza las dimensiones reales de la contaminación existente en la comunidad y como afectan directamente a la actividades agropecuarias.  <b>PRODUCCIÓN:</b> ○ Comentamos en un documento nuestra posición respecto a esta problemática y planteamos alternativas para la preservación de los tres sistemas.	<b>Ser:</b> ○ Evaluamos colectivamente la presencia de expresiones de actitudes de cooperación, solidaridad, intercambio de ideas, interés y responsabilidad del/la participante en el intercambio de ideas y la construcción de conocimientos.  <b>Saber:</b> ○ Evaluamos los conocimientos y la comprensión de los factores que condicionan la contaminación y degradación de los recursos estudiados  <b>Hacer:</b> ○ Valoramos la importancia de la investigación para conocer la realidad y tomar posición sobre ella  <b>Decidir:</b> ○ Valoramos el proceso de reflexión y toma de posición de las y los participantes/estudiantes acerca de las opiniones expresadas en los	Documentos de toma de posición reflexionados y aprobados.
Saber					
Hacer					
Decidir					

				documentos escritos por los participantes/estudiantes.	
--	--	--	--	--	--

PRIMER SEMESTRE:					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos:</b>		Ciencia, tecnología y producción			
<b>Área de Saberes y Conocimientos:</b>		Humanística aplicada			
<b>Área Técnica Productiva:</b>		AGROPECUARIA con aplicación en Horticultura			
<b>Módulo III:</b>		Indicadores Naturales de Observación y Producción			
<b>Carga Horaria:</b>		80 periodos de 40' académicos			
DIMENSIONES	OBJETIVO	MÓDULO I: MATEMÁTICA ELEMENTAL			PRODUCTO
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
Ser	Desarrollamos condiciones adecuadas para crear un ambiente de cooperación y responsabilidad (SER) para el aprendizaje y revalorización de los saberes ancestrales respecto del uso de indicadores naturales en la agropecuaria (SABER) y conocer su manejo práctico (HACER) de manera que permita plantear estrategias de mitigación y prevención que contribuyan a la planificación productiva (DECIDIR).	<b>MODULO III: INDICADORES NATURALES DE OBSERVACIÓN y PRODUCCION</b>  <b>UT1. ANIMALES:</b> 1.1. Comportamiento 1.2. Adaptabilidad 1.3. Cuidados 1.4. Alimentación 1.5. Crecimiento 1.6. Aprovechamiento 1.7. Conservación 1.8. Función de los astros y elementos  <b>UT2. PLANTAS:</b> 2.1. Funciones 2.2. Utilidad 2.3. Conservación 2.4. Secado 2.5. Crecimiento 2.6. Pesticidas naturales 2.7. Abonos naturales 2.8. Función de los astros y elementos  <b>UT3. SUELO:</b> 3.1. Análisis del suelo	<b>PRÁCTICA:</b> ○ Aclaremos colectivamente los conceptos de indicador e indicadores naturales.  <b>TEORÍA:</b> ○ El/la facilitador(a) con apoyo de material visual profundiza el tema, explicando la clasificación de los indicadores naturales. ○ Se presentan otros indicadores producidos desde otras realidades y métodos.  <b>VALORACIÓN:</b> ○ Reflexionamos sobre las buenas prácticas ancestrales y el uso de indicadores naturales y la combinación de estos con indicadores producidos por el conocimiento universal para predecir la ocurrencia de fenómenos naturales que influyan en la producción agropecuaria.  <b>PRODUCCIÓN:</b> ○ Formamos grupos y elaboramos algunos indicadores de la zona y estrategias de mitigación y prevención, recuperando los conocimientos que nos transmitieron en la comunidad nuestros mayores. ○ Con esos conocimientos se elaboran cartillas.	<b>Ser:</b> ○ Expresión de actitudes de cooperación, solidaridad, intercambio de ideas, interés y responsabilidad del/la participante.  <b>Saber:</b> ○ Se pondera los conocimientos teórico – prácticos adquiridos a partir de su explicación y su posible aplicación  <b>Hacer:</b> ○ Se valora colectivamente los materiales producidos por los grupos  <b>Decidir:</b> ○ Se mejoran colectivamente los materiales repasando los contenidos teórico – prácticos desarrollados.	Cartillas producidas por los grupos.
Saber					
Hacer					
Decidir					

		(minerales, vitaminas, etc.) 3.2. Preservación 3.3. Recuperación 3.4. Pesticidas naturales 3.5. Abonos naturales 3.6. Bondades de los tipos de suelo. 3.7. Aprovechamiento 3.8. Función de los astros y elementos			
--	--	--	--	--	--

(Instituto Nacional de Investigación Agrícola y Forestal - FAO, 2013)

PRIMER SEMESTRE					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos:</b>		Ciencia, tecnología y producción			
<b>Área de Saberes y Conocimientos:</b>		Humanística aplicada			
<b>Área Técnica Productiva:</b>		AGROPECUARIA con aplicación en Horticultura			
<b>Módulo IV:</b>		Producción de hortalizas			
<b>Carga Horaria:</b>		80 periodos de 40' académicos			
DIMENSIONES	OBJETIVO	MÓDULO VI: PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS			PRODUCTO
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
Ser	Desarrollamos condiciones adecuadas para crear un ambiente de cooperación y responsabilidad (SER) para el aprendizaje de conocimientos, habilidades y destrezas para la producción de hortalizas a campo abierto y en invernadero en función a la seguridad alimentarias de la comunidad, utilizando saberes y conocimientos propios y producidos por otras culturas ( <b>SABER</b> ) y poniendo en práctica cada una de las etapas y condiciones para su producción y cuidado, ( <b>HACER</b> ) preservando la	<b>MÓDULO IV: PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS</b> <b>UT1. Producción de Hortalizas en el Campo Abierto</b> 1.1. Cultivo de hortalizas 1.2. Preparación del terreno 1.3. Sistemas de riego y fertilización 1.4. Preparación de almácigos 1.5. Clasificación de hortalizas (raíces, hojas, bulbos, rizomas, brotes y flores, frutos, tallos y granos) 1.6. Control biológico de plagas y enfermedades <b>UT2: Producción de Hortalizas en el Invernadero</b> 2.1. El suelo y el abonamiento 2.2. La rotación de cultivos 2.3. La semilla y la siembra directa y en almácigos 2.4. Labores culturales. 2.5. Los cultivos intensivos de las hortalizas 2.6. Control de plagas y enfermedades	<b>PRÁCTICA:</b> o Aclaremos que entedeos por producción de hortalizas. o Hacemos un inventario de los tipos de hortalizas que se producen en las comunidades de las que vienen los participantes. o Hacemos otro inventario de las enfermedades y plagas que conocemos y que atacan a las hortalizas <b>TEORÍA:</b> o El/la facilitador(a) organiza grupos y dirige cada etapa de producción en el terreno. Mientras se van ejecutando las tareas prácticas, el facilitador va aclarando las dudas que se vayan presentando en el proceso de aprendizaje. o Para la realización de cada etapa el facilitador comienza primero por la aplicación de los saberes y conocimientos propios que traen los participantes/estudiantes y luego se complementan con otros conocimientos que enriquezcan el conocimiento previo. <b>VALORACIÓN:</b> o Reflexionamos sobre las buenas prácticas propias y rescatamos aquellos conocimientos y prácticas que se ha juzgado pertinentes para mejorar el proceso productivo. <b>PRODUCCIÓN:</b> o Formamos grupos que rotan constantemente	<b>Ser:</b> o Se valora las expresiones de actitudes de cooperación, solidaridad, intercambio de ideas, interés y responsabilidad del/la participante.	Producción de alimentos de calidad y alto poder nutricional que responden positivamente a la relación costo beneficio.
Saber				<b>Saber:</b> o Se pondera los conocimientos teórico – prácticos adquiridos a partir de su explicación y su posible aplicación	
Hacer				<b>Hacer:</b> o Se evalúa las habilidades y destrezas desarrolladas para la ejecución de cada una de la etapas de producción	
Decidir				<b>Decidir:</b> o Se verifica la ejecución de buenas prácticas que preservan la fertilidad de las parcelas, y la preservación de la madre tierra y el cosmos.	

	fertilidad de la madre tierra y el cosmos <b>(DECIDIR)</b>		las distintas parcelas y tipos de sembradíos, vigilando y ejecutando tareas de prevención contra el ataque de enfermedades y plagas. El facilitador orienta teóricamente esta actividad.		
--	--	--	--	--	--

PRIMER SEMESTRE					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos:</b>		Ciencia, tecnología y producción			
<b>Área de Saberes y Conocimientos:</b>		Formación de la Especialidad			
<b>Área Técnica Productiva:</b>		Agropecuaria con aplicación en Horticultura			
<b>Módulo V:</b>		Ofimática Básica			
<b>Carga Horaria:</b>		80 periodos de 40' académicos			
DIMENSIONES	OBJETIVO	MÓDULO V: OFIMÁTICA BÁSICA			PRODUCTO
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
Ser	Desarrollamos con responsabilidad y sensibilidad ( <b>SER</b> ) los conocimientos de la informática básica ( <b>SABER</b> ) para su aplicación práctica y la investigación relacionada con la especialidad de confección textil y la administración del taller ( <b>HACER</b> ) para mejorar la calidad del servicio a la comunidad ( <b>DECIDIR</b> )	<b>UT1. Conceptos y Terminología Básica de Informática</b> 1.1. Información 1.2. Hardware 1.3. Software 1.4. Redes 1.5. Aspectos de salud, seguridad.  <b>UT2. Sistema Operativo (SO) y la Administración de Recursos</b> 2.1. Entorno de Trabajo 2.2. Herramientas S.O.  <b>UT3. Herramientas Para Protección de Datos</b> 3.1. Virus informáticos, y otros programas dañinos 3.2. Antivirus, Anti-espías  <b>UT4. Mecanografía Computarizada</b> 4.1. Técnicas de digitación 4.2. Ejercitación	<b>PRÁCTICA:</b> o Reconocemos el nivel de experiencia, conocimientos y habilidades previas de los participantes/estudiantes en el manejo de equipos y herramientas informáticas aplicadas en cualquier campo de la actividad humana.  <b>TEORÍA:</b> o Desarrollamos de manera práctica los contenidos de informática básica aplicándolos a la actividad del taller de confección textil.  <b>VALORACIÓN:</b> o Motivamos la participación para determinar el valor de la tecnología informática en el campo de la confección textil y las posibilidades que presta a la investigación para desarrollar la creatividad.  <b>PRODUCCIÓN:</b> o Ejercitamos las habilidades informáticas en la producción de textos, la consignación de datos y realización de operaciones básicas en hojas de cálculo para la toma de medidas, la investigación y el reforzamiento de conocimientos sobre temas de moda y maquinaria textil.	<b>Ser:</b> o Valoramos el sentimiento colectivo y la cooperación en el proceso de aprendizaje de nuevas tecnologías de información y comunicación y reafirmamos su utilidad en la especialidad	Textos producidos en Word Presupuestos realizados en Excel Presentaciones creativas en PowerPoint (Todo el material aplicado al proceso y resultados del aprendizaje de la especialidad).
Saber				<b>Saber</b> o Valoramos la comprensión y la aplicación de los conocimientos, habilidades y destrezas en el manejo de la computadora y las herramientas informáticas, con un nivel de profundidad mayor.	
Hacer				<b>Hacer:</b> o Valoramos el desarrollo y la aplicación creativa de los nuevos conocimientos para la resolución de tareas y problemas cotidianos del taller	

Decidir		<p><b>UT5. Procesadores De Texto</b> 5.1. Uso Básico</p> <p><b>UT6. Hojas de Cálculo (Excel)</b> 6.1. Uso Básico</p> <p><b>UT7. Programa de Presentación (PowerPoint)</b> 7.1. Uso Básico</p> <p><b>UT8. Seguridad de la Información y Aspectos de Propiedad Intelectual</b></p>		<p><b>Decidir:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Se valora la predisposición de los/las participantes/estudiantes para profundizar sus conocimientos, habilidades y destrezas en TIC's de manera autónoma.</li> </ul>	
---------	--	--	--	--	--



SEGUNDO SEMESTRE					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos:</b>		Ciencia, tecnología y producción			
<b>Área de Saberes y Conocimientos:</b>		Humanística Aplicada			
<b>Área Técnica Productiva:</b>		Agropecuaria con aplicación en Horticultura			
<b>Módulo VI:</b>		Alimentos y la Salud Humana			
<b>Carga Horaria:</b>		80 periodos de 40' académicos			
DIMENSIONES	OBJETIVO	MÓDULO VI: ALIMENTOS Y LA SALUD HUMANA			PRODUCTO
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
Ser	Desarrollamos nuestra sensibilidad y responsabilidad respecto de nuestra salud ( <b>SER</b> ) a través del conocimiento de la relación entre la dieta alimenticia y la salud, las leyes de la buena alimentación y las propiedades nutricionales de los alimentos ( <b>SABER</b> ) para optar por la práctica de una dieta “equilibrada” que aporte al bienestar físico, biológico y fisiológico del ser humano ( <b>HACER</b> ) en el marco del vivir bien y en armonía con la madre tierra y el cosmos ( <b>DECIDIR</b> )	<b>MÓDULO VI: ALIMENTOS Y LA SALUD HUMANA</b> <b>UT1. Los alimentos y la Salud</b> 1.1. Procedencia de los alimentos: de origen vegetal, animal y mineral. 1.2. Tipos de dietas: cárnica, omnívora, ovolactovegetariana, lactovegetariana, vegetariana estricta. 1.3. Alimentos naturales y transgénicos 1.4. Los alimentos vegetales fuente de salud y poder curativo.  <b>UT2. Las Leyes de la Buena Alimentación</b> 2.1. Ley de la cantidad 2.2. Ley de la calidad 2.3. Ley del equilibrio 2.4. Ley de la adecuación  <b>UT3. Los Nutrientes y sus propiedades</b> 3.1. Los carbohidratos	<b>PRÁCTICA:</b> ○ Formamos grupos y cada uno se encarga de hacer la preparación de una comida que, de acuerdo a sus conocimientos y costumbres, considera que es una fuente de alimentación y nutrición saludable ○ Cada grupo presenta su preparación y justifica por qué considera que ha preparado un plato beneficioso para la salud humana ○ Se forma un jurado encargado de calificar y elegir el plato más saludable.  <b>TEORÍA:</b> ○ El/la facilitador(a) a partir de los componentes de la preparación ganadora desarrolla de manera progresiva, cada una de las unidades temáticas del módulo.  <b>VALORACIÓN:</b> ○ Motivamos la participación para que en base a los conocimientos desarrollados, las/los participantes/estudiantes, complementen en calidad nutricional la preparación ganadora, identificando las propiedades nutricionales de cada componente e identificando qué alimentos del huerto del centro están presentes en la preparación  <b>PRODUCCIÓN:</b> ○ Se forman grupos y cada uno prepara un recetario con preparaciones de los diferentes tipos de dietas conocidas en el desarrollo del módulo, priorizando el uso de hortalizas que	<b>Ser:</b> ○ Valoramos el nivel de sensibilización de las/los participantes/estudiantes con relación a la importancia que tiene la producción de alimentos, la nutrición adecuada y la salud humana como un elemento del vivir bien.  <b>Saber</b> ○ Evaluamos el nivel de apropiación de los conocimientos de las unidades desarrolladas, mediante la revisión y crítica constructiva de los recetarios elaborados,  <b>Hacer:</b> ○ Evidenciamos la puesta en práctica de los conocimientos y el nivel de sensibilización sobre el tema, haciendo un seguimiento al tipo de alimentación que consumen las/los participantes estudiantes en los recreos y horas de merienda.	Recetarios de preparaciones saludables.  Participantes/estudiantes valoran los conocimientos y habilidades que tienen en la producción de hortalizas como alimentos que aportan a la buena nutrición y a la seguridad alimentaria de la familia y la comunidad
Saber					
Hacer					

Decidir		<p>3.2. Las grasas                  3.3. Las proteínas                  3.4. Las vitaminas                  3.5. Los minerales</p>	<p>se producen en el huerto del centro.</p>	<p><b>Decidir:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ En base a los resultados de las observaciones, organizamos sesiones de concienciación que fortalezcan la puesta en práctica efectiva de los criterios que configuran una nutrición saludable a nivel personal y en proyección a la familia de los/las participantes.</li> </ul>	
---------	--	--	---	---	--

<b>Segundo Semestre</b>					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos</b>		Ciencia, tecnología y producción			
<b>Área de Saberes y Conocimientos</b>		Formación de la Especialidad			
<b>Área Técnica Productiva:</b>		AGROPECUARIA con aplicación en Horticultura			
<b>Módulo VII:</b>		Producción de hortalizas II			
<b>Carga Horaria:</b>		80 periodos de 40' académicos			
		<b>MÓDULO VI: PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS</b>			
<b>DIMENSIONES</b>	<b>OBJETIVO</b>	<b>CONTENIDOS CURRICULARES</b>	<b>ORIENTACIONES METODOLÓGICAS</b>	<b>EVALUACIÓN</b>	<b>PRODUCTO</b>
Ser	Desarrollamos condiciones adecuadas para crear un ambiente de cooperación y responsabilidad (SER) para el aprendizaje de conocimientos, habilidades y destrezas para la producción de hortalizas en invernadero mediante la diversificación de los alimentos y el incremento de la economía del productor, utilizando saberes y conocimientos propios y producidos por otras culturas ( <b>SABER</b> ) y poniendo en práctica cada una de las etapas y condiciones para su producción y cuidado, ( <b>HACER</b> )	<b>MÓDULO IV: PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS II</b> <b>UT1 Construcción y manejo de invernaderos</b> 1.1. Qué es un invernadero y su importancia 1.2. Modelos de invernaderos 1.3. Materiales 1.4. Proceso de construcción 1.5. Equipamiento y manejo del invernadero  <b>UT2: Producción de Hortalizas en el Invernadero</b> 2.1. El suelo y el abonamiento 2.2. La rotación de cultivos 2.3. La semilla y la siembra directa y en almácigos 2.4. Labores culturales. 2.5. Los cultivos intensivos de las hortalizas 2.6. Control de plagas y enfermedades	<b>PRÁCTICA:</b> ○ Definimos qué es un invernadero y reflexionamos acerca de su importancia en la alimentación y la economía. ○ Hacemos un inventario de las enfermedades y plagas que conocemos y que atacan a las hortalizas en los invernaderos  <b>TEORÍA:</b> ○ Con apoyo de material visual y/o audiovisual se explica la teoría de la construcción de invernaderos. ○ Se organizan grupos para cumplir con las diferentes tareas que demanda la construcción del invernadero. (Si el centro ya tiene esta infraestructura se podrá hacer una construcción menor con fine didácticos) ○ Se desarrolla el proceso de construcción aplicando los conocimientos compartidos y planteando soluciones técnicas cuando se presenten dificultades. El facilitador refuerza los conocimientos en el proceso. ○ El/la facilitador(a) organiza a los participantes en grupos y dirige la ejecución de cada una de las etapas de producción directamente en el terreno. ○ Para la realización de cada etapa el facilitador comienza primero por la aplicación de los saberes y conocimientos propios que traen los participantes/estudiantes y luego se complementan con otros conocimientos que	<b>Ser:</b> ○ Se valora las expresiones de actitudes de cooperación, solidaridad, intercambio de ideas, interés y responsabilidad del/la participante.	Producción de alimentos de calidad y alto poder nutricional que responden positivamente a la relación costo beneficio.
Saber				<b>Saber:</b> ○ Se pondera los conocimientos teórico – prácticos adquiridos a partir de su explicación ○ Colectivamente se sistematizan las diferencias que existen en la producción de hortalizas a campo abierto y en invernadero.	
Hacer				<b>Hacer:</b> ○ Se evalúa las habilidades y destrezas desarrolladas para la ejecución de cada una de la etapas de construcción y producción	
Decidir				<b>Decidir:</b> ○ Se verifica la ejecución de buenas prácticas que preservan la fertilidad de las parcelas, y la preservación de la madre	

	<p>preservando la fertilidad de la madre tierra y el cosmos <b>(DECIDIR)</b></p>		<p>enriquezcan el conocimiento previo.</p> <p><b>VALORACIÓN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Reflexionamos sobre las buenas prácticas propias y rescatamos aquellos conocimientos y prácticas que se ha juzgado pertinentes para mejorar el proceso productivo.</li> <li>○ Se identifican las diferencias que existe entre la producción de hortalizas a campo abierto y en invernadero.</li> </ul> <p><b>PRODUCCIÓN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Formamos grupos que rotan constantemente las distintas sembradíos, vigilando y ejecutando tareas de prevención contra el ataque de enfermedades y plagas. El facilitador va orientando teóricamente esta actividad.</li> </ul>	<p>tierra y el cosmos.</p>	
--	--	--	--	----------------------------	--

(Paredes, 2012)

Segundo Semestre					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área Técnica Productiva:</b> <b>Módulo VIII:</b> <b>Carga Horaria:</b>		Ciencia, tecnología y producción Formación de la Especialidad AGROPECUARIA con aplicación en Horticultura Agropecuaria Comunitaria 80 periodos de 40' académicos			
DIMENSIONES	OBJETIVO	MÓDULO VII: AGROPECUARIA COMUNITARIA			PRODUCTO
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
Ser	Desarrollamos condiciones adecuadas para crear un ambiente de reflexión y actitud afirmativa para comprender el enfoque de la Agropecuaria Comunitaria en Bolivia y otras partes del mundo (SER) y para desarrollar conocimientos y habilidades dirigidas a su organización e implementación, <b>(SABER)</b> para fortalecer la base productiva con énfasis en las prácticas locales <b>(HACER)</b> en función a la preservación de la fertilidad de la madre tierra y el cosmos <b>(DECIDIR)</b>	<b>MÓDULO VIII: AGROPECUARIA COMUNITARIA.</b> <b>UT1. Funciones y Beneficios de la Agropecuaria Comunitaria.</b> 1.1. Beneficios e Importancia. 1.2. Características productivas comunitarias. 1.3. Componentes de la producción. 1.4. Recuperación y Conservación.  <b>UT2. Técnica Productiva Operativa de la Agropecuaria</b> 2.1. Técnica productiva comunitaria 2.2. Normativa Legal. Ley de Revolución Productiva Comunitaria Agropecuaria (Ley 144).	<b>PRÁCTICA:</b> ○ Revisar diferentes enfoques que existen sobre la producción agropecuaria comunitaria en el mundo y Bolivia. ○ Elaborar un ensayo sobre las características que particularizan a cada enfoque investigado  <b>TEORÍA:</b> ○ Cada participante hace una presentación de su ensayo con la defensa respectiva. ○ El/la Facilitador(a) profundiza el tema, enfatizando las características del enfoque boliviano, describiendo las características técnicas productivas comunitarias.  <b>VALORACIÓN:</b> ○ Se presenta la Ley 144 y se promueve un debate sobre su espíritu y las condiciones para su aplicación en el país.  <b>PRODUCCIÓN:</b> ○ Se forman grupos de hasta tres personas y preparan un nuevo ensayo sobre el tema	<b>Ser:</b> ○ Se valora las expresiones y actitudes de cooperación, solidaridad, intercambio de ideas, interés y responsabilidad del/la participante.	Producción de ensayos.  Participantes/estudiantes con conocimientos del enfoque de la Revolución Productiva Agropecuaria. (Ley 144) .
Saber				<b>Saber:</b> ○ Se evalúa el nivel de profundización sobre los conocimientos desarrollados sobre el tema, mediante técnicas de debate de expertos (mesa redonda / simposio / debate / otros).	
Hacer				<b>Hacer:</b> ○ Se valora las condiciones que existen en las comunidades de la región para la implementación del enfoque.	
Decidir				<b>Decidir:</b> ○ Verificamos qué características del enfoque son o pueden ser implementadas en el CEA.	

SEGUNDO SEMESTRE					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área Técnica Productiva:</b> <b>Módulo IX:</b> <b>Carga Horaria:</b>		Ciencia, tecnología y producción Formación de la Especialidad AGROPECUARIA con aplicación en Horticultura Agroclimatología 80 periodos de 40' académicos			
DIMENSIONES	OBJETIVO	MÓDULO IX: AGROCLIMATOLOGÍA			PRODUCTO
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
Ser	Desarrollamos condiciones adecuadas para crear un ambiente de reflexión y actitud afirmativa <b>(SER)</b> para comprender la relación de las condiciones climatológicas sobre la producción agrícola y viceversa y desarrollar conocimientos <b>(SABER)</b> que permitan tomar medidas <b>(HACER)</b> de preservación del medio ambiente y medidas para paliar los efectos del cambio climático en la producción de nuestras zonas de influencia y ejecutar una agricultura que no influya de manera negativa en el cambio climático <b>(DECIDIR)</b>	<b>MÓDULO IX:</b> <b>AGROCLIMATOLOGÍA</b> <b>T1. Cambio climático</b> 1.1 El cambio climático en el (altiplano) (Valle) 1.2 El calentamiento global 1.3 Efectos del cambio climático y sus consecuencias 1.4 La temperatura y sus variaciones diarias 1.5 Humedad y precipitación atmosférica.	<b>PRÁCTICA:</b> o Investigamos a través de bibliografía o mediante la Internet dos conceptos centrales del presente módulo: Agroclimatología y Cambio Climático. <b>TEORÍA:</b> o El facilitador profundiza los temas señalados a través del uso de material audiovisual, a través de visitas a los alrededores del municipio en los que el cambio climático ha producido efectos notorios. o Invitamos a algunas personas mayores de la comunidad para que nos cuenten cómo han visto los cambios en el clima de la zona y cómo éstos han influenciado en la agricultura y también en la crianza de animales. <b>VALORACIÓN:</b> o Basándonos en toda la información investigada y compartida las/los participantes/estudiantes, hacen un registro de las variaciones diarias de temperatura, la humedad y el nivel de precipitaciones. o El/la facilitador(a) apoya en la interpretación de los datos recogidos y su impacto en la producción. <b>PRODUCCIÓN:</b> o Se forman grupos de hasta tres personas y preparan un nuevo ensayo sobre el tema.	<b>Ser:</b> o Se valora las expresiones actitudes de cooperación, solidaridad, intercambio de ideas, interés y responsabilidad del/la participante en el proceso de aprendizaje	Medidas de protección del medio ambiente y de prevención del efecto invernadero implementadas como política del CEA.
Saber				<b>Saber:</b> o Se evalúa el nivel de profundización sobre los conocimientos desarrollados sobre el tema	
Hacer				<b>Hacer:</b> o Se valora las condiciones que existen en las comunidades de la región respecto al impacto del cambio climático.	
Decidir				<b>Decidir:</b> o Verificamos qué medidas se han implementado de manera sostenible de manera que la agricultura desarrollada en el centro no contribuya al efecto invernadero	

SEGUNDO SEMESTRE					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área Técnica Productiva</b> <b>Módulo X:</b> <b>Carga Horaria:</b>		Ciencia, tecnología y producción Emprendedurismo Agropecuaria con aplicación en Horticultura Desarrollo del Espíritu Emprendedor 80 periodos de 40' académicos			
DIMENSIONES	OBJETIVO	MÓDULO X: DESARROLLO DEL ESPÍRITU EMPRENDEDOR			PRODUCTO
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
Ser	Fortalecer habilidades personales de emprendedurismo por medio de técnicas y metodologías que desarrollan habilidades sociales con saberes y conocimientos en Inteligencia Emocional para aportar líderes que ayuden al desarrollo de la comunidad.	<b>MÓDULO X: DESARROLLO DEL ESPÍRITU EMPRENDEDOR</b> 1.1. Autoestima y Emprendedurismo 1.2. Desarrollo de la actitud emprendedora. 1.3. Empezar para crecer 1.4. Identificando nuestras metas 1.5. Autoconfianza 1.6. Creatividad e innovación 1.7. Trabajo en equipo 1.8. Detectando oportunidades 1.9. Importancia de la planificación 1.10. Retos y Riesgos para emprender	<b>PRÁCTICA</b> ○ Realizamos actividades de autoconocimiento con metodología vivencial. ○ Realizamos actividades que permitan desarrollar habilidades sociales ○ A partir de retos grupales motivamos el desarrollo de la creatividad ○ Realizamos juegos de roles y reflexionamos sobre resolución de conflictos y su relación con la actitud positiva. ○ Realizamos actividades orientadas a conocer herramientas para la detección de oportunidades en nuestro entorno.  <b>TEORÍA</b> ○ Realizamos exposiciones dialogadas sobre el espíritu emprendedor ○ Compartimos una breve descripción y explicación de la importancia del desarrollo de las habilidades sociales dentro de la práctica emprendedora ○ Revisamos información existente sobre el desarrollo de la creatividad, planificación y actitud positiva.  <b>VALORACIÓN</b> ○ Desarrollamos habilidades sociales de empatía, conciencia organizativa y actitud positiva como parte integral de la formación como líderes en la comunidad. ○ Reconocemos la importancia de saber detectar oportunidades en nuestro entorno y	<b>(Ser)</b> Se valora ○ Desarrollo de habilidades de conciencia social, mediante cumplimiento de objetivos por etapas. ○ Actitud positiva hacia la planificación de sus metas y actividades. ○ Reconoce la importancia de buscar y detectar oportunidades para crecer.	Participan de manera activa en la actividad económica productiva de la familia y emprendimiento comunitario, siendo los principales líderes, que aportan con ideas e iniciativas, para que todo lo planificado se lleve a efecto
Saber				<b>(Saber)</b> Se analiza ○ La capacidad de análisis, síntesis y comprensión del tema	
Hacer				<b>(Hacer)</b> Se verifica ○ La aplicación de las habilidades desarrolladas, por medio de prácticas individuales en los espacios educativos	
Decidir				<b>(Decidir)</b> Se evidencia ○ La aplicación de las habilidades desarrolladas, por medio de prácticas individuales en organizaciones sociales	

			<p>la necesidad de estar preparados para aprovechar las mismas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Reconocemos la importancia de planificar nuestras acciones orientadas hacia nuestras metas personales, familiares y comunitarias.</li> </ul> <p><b>PRODUCCIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Motivamos la participación en organizaciones sociales para contribuir en su fortalecimiento mediante la generación de ideas innovadoras y el ejercicio del liderazgo</li> </ul>		
--	--	--	---	--	--



TERCER SEMESTRE					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área Técnica Productiva:</b> <b>Módulo XI:</b> <b>Carga Horaria:</b>		Ciencia, tecnología y producción Humanística aplicada Agropecuaria con mención en Horticultura Salud Ocupacional 80 periodos de 40' académicos			
DIMENSIONES	OBJETIVO	MÓDULO XI: SALUD OCUPACIONAL			PRODUCTO
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
Ser	Desarrollamos valores de cooperación, responsabilidad y equidad para desarrollar actitudes positivas frente a la importancia de la salud del trabajador <b>(SER)</b> , Identificamos y priorizamos los factores de riesgo propios de la especialidad (SABER) y decidimos sobre las medidas de prevención que precautelan la salud de los trabajadores y la comunidad frente a los riesgos de la especialidad (HACER) y conocemos y valoramos la normatividad sobre salud ocupacional que existe en el país <b>(DECIDIR)</b> .	<b>MÓDULO XI: SALUD OCUPACIONAL</b> <b>UT1. Introducción</b> 1.1. Definición de salud ocupacional 1.2. Factores de riesgo 1.3. Priorización de los factores de riesgo según: Exposición, Consecuencia, Probabilidad y Grado de Peligrosidad. 1.4. Medidas de prevención y protección 1.5. Marco Legal de la Salud Ocupacional Boliviana.	<b>PRÁCTICA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ A partir de los conocimientos y experiencias de las/los participantes /estudiantes elaboramos un listado sobre las enfermedades y accidentes que se presentan en especialidad</li> <li>○ A partir de esa reflexión construimos colectivamente un concepto sobre salud ocupacional.</li> </ul> <b>TEORÍA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mejoramos en concepto construido con criterios que aporte el concepto de salud ocupacional establecido por la Organización Mundial de la Salud (OMS).</li> <li>○ El/la facilitador(a) con apoyo de material audiovisual explica en qué consisten los factores de riesgo, cómo se clasifican según los criterios establecidos para el efecto.</li> </ul> <b>VALORACIÓN:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Identificamos los factores de riesgo propios de la especialidad y se identifican las normas, medidas y equipos de seguridad que deben existir en el taller.</li> <li>○ Investigar utilizando TIC la normativa boliviana sobre salud ocupacional vigente</li> </ul> <b>PRODUCCIÓN:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Elaboramos colectivamente un “DECALOGO GIGANTE” con las principales normas de seguridad, que son consideradas básicas para desarrollar las actividades de</li> </ul>	<b>Ser:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Evaluamos colectivamente el impacto que el tema produjo en los participantes a nivel de sus creencias y actitudes</li> </ul> <b>Saber:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Evaluamos la apropiación de los conceptos relacionados con los factores de riesgo en la especialidad</li> <li>○ Explicamos de manera práctica en qué consisten las normas de seguridad industrial establecidas en el decálogo de seguridad del taller.</li> </ul> <b>Hacer:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Valoramos cotidianamente el uso de medidas de seguridad y prevención en el huerto u otros espacios propios de la especialidad.</li> </ul> <b>Decidir:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Se evalúa la toma de medidas cada vez que se identifican factores de riesgo no previstos.</li> </ul>	DECÁLOGO GIGANTE de Normas.
Saber					
Hacer					
Decidir					

			agropecuaria. ○ Este material se complementa cada vez que se identifique una nueva norma básica o un nuevo factor de riesgo antes no identificado.		
--	--	--	---	--	--

TERCER SEMESTRE					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área Técnica Productiva:</b> <b>Módulo XII:</b> <b>Carga Horaria:</b>		Ciencia, tecnología y producción Formación de la Especialidad AGROPECUARIA con aplicación en Horticultura Sistemas de Producción en Armonía con la Madre Tierra y el Cosmos 80 periodos de 40' académicos			
DIMENSIONES	OBJETIVO	MÓDULO XII: SISTEMAS DE PRODUCCIÓN EN ARMONÍA CON LA MADRE TIERRA Y EL COSMOS			PRODUCTO
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
Ser	Creamos un clima de Motivación y respeto por los derechos de la naturaleza <b>(SER)</b> para desarrollar conocimientos relacionados con la producción agropecuaria en armonía con la Madre Tierra <b>(SABER)</b> , y desarrollamos predisposición para apropiarnos de habilidades y destrezas para la práctica de sistemas de producción amigables una vez conocidas sus ventajas y desventajas <b>(HACER)</b> respecto de la salud y la preservación de la Madre tierra y el Cosmos <b>(DECIDIR)</b>	<b>MÓDULO XII SISTEMAS DE PRODUCCIÓN EN ARMONÍA CON LA MADRE TIERRA Y EL COSMOS</b>  <b>UT1. Producción Agropecuaria en Armonía con la Madre Tierra y el Cosmos</b> 1.1. La Madre Tierra y la Cosmovisión en la producción agropecuaria. 1.2. Armonía (interrelación) entre los elementos y recursos de la Madre Tierra. 1.3. Permacultura 1.4. Valores y principios sociocomunitarios en la producción agropecuaria.  <b>UT2. Sistemas de Producción.</b> 2.1. Componentes del sistema productivo integral 2.2. Sistemas Permaculturales	<b>PRÁCTICA:</b> o Recorrido e inventario de áreas comunitarias aledañas abandonadas, deforestadas, erosionadas o con otros problemas. Se registra el problema y las posibles causas. o Se realizan entrevistas a los mayores de las comunidades para recoger testimonios que hagan referencia a los problemas encontrados en el recorrido. (Utilizamos libretas de campo)  <b>TEORÍA:</b> o Se reflexiona sobre los hallazgos encontrados en el trabajo de campo o El/la facilitador(a) profundiza los temas del módulo tomando como eje los hallazgos del trabajo de campo.  <b>VALORACIÓN:</b> o Basándonos en toda la información investigada y recibida, se vuelve a salir a las comunidades circundantes para identificar los sistemas de producción que están siendo ejecutados en armonía con la madre tierra y aquellos que no.  <b>PRODUCCIÓN:</b> o Se forman grupos y en base a los resultados de la segunda observación, se elaboran recomendaciones para aquellas familias que no llevan una agricultura en armonía con la madre tierra.	<b>Ser:</b> o Se valora las expresiones actitudes de cooperación, solidaridad, intercambio de ideas, interés y responsabilidad del/la participante en el proceso de aprendizaje	El CEA y las autoridades comunitarias aplican medidas correctivas frente a los problemas encontrados y planifican acciones de prevención, que motiven a la erradicación de los sistemas de producción que dañan la madre tierra.
Saber				<b>Saber:</b> o Se evalúa el nivel de profundización sobre los conocimientos desarrollados sobre el tema	
Hacer				<b>Hacer:</b> o Se valora las condiciones que existen en las comunidades de la región respecto al impacto del cambio climático.	
Decidir				<b>Decidir:</b> o Verificamos qué medidas se han implementado de manera sostenible de manera que la agricultura desarrollada en el centro no contribuya al efecto invernadero	

		<p>2.3. Sucesión natural de especies</p> <p>2.4. Sistemas Asociados Integrales.</p> <p>2.5. Sistema de producción Intensiva.</p> <p>2.6. Sistema de producción Extensiva.</p> <p>2.7. Sistema de producción monoespecie.</p>	<p>○ Se solicita audiencia a las autoridades comunitarias para explicar los problemas encontrados y las recomendaciones elaboradas para que se tomen decisiones de cambio de manera comunitaria.</p>		
--	--	--	--	--	--

TERCER SEMESTRE					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área Técnica Productiva:</b> <b>Módulo XIII:</b> <b>Carga Horaria:</b>		Ciencia, tecnología y producción Formación de la Especialidad Tecnología productiva en la Agropecuaria Tecnología productiva en la agropecuaria 80 periodos de 40' académicos			
DIMENSIONES	OBJETIVO	MÓDULO XIII: TECNOLOGÍA PRODUCTIVA EN LA AGROPECUARIA			PRODUCTO
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
Ser	Creamos las condiciones necesarias para despertar en los participantes el interés <b>(SER)</b> para conocer los tipos de maquinaria y tecnología que se utiliza en la agropecuaria y nos entrenamos en la manejo de aquellas que existan en el CEA <b>(SABER)</b> , a la vez perfeccionamos el manejo de las técnicas ancestrales y el uso de los recursos abonos naturales <b>(HACER)</b> en armonía con los derechos de la madre tierra y el cosmos. <b>(DECIDIR)</b>	<b>MÓDULO XIII: TECNOLOGÍA PRODUCTIVA EN LA AGROPECUARIA</b>  <b>UT1. Maquinaria y Tecnología Productiva:</b> 1.1. Maquinaria y Tipología 1.2. Equipo. 1.3. Herramientas 1.4. Innovación. 1.5. Mantenimiento.  <b>UT2. Empleo de Técnicas Ancestrales y Recursos Naturales de la (especialidad)</b> 2.1. Arado con animales 2.2. Abonos naturales	<b>PRÁCTICA:</b> ○ Reflexionamos acerca de la utilidad de la maquinaria y la tecnología en la agropecuaria, identificando sus ventajas y desventajas para la preservación de la madre tierra.. ○ Hacemos la misma reflexión acerca de la tecnología ancestral y los recursos naturales en la agropecuaria, sus ventajas y desventajas para la preservación de la madre tierra ○ Sacamos conclusiones y tomamos posición desde el punto de vista de preservación de la madre tierra y también desde el punto de vista de la productividad.  <b>TEORÍA:</b> ○ Revisamos bibliografía sobre maquinaria y tecnología moderna que apoya la productividad y preserva el medio ambiente ○ Se definen algunos criterios que deberán orientar la selección de maquinaria y equipo que en combinación con la tecnología ancestral benefician al productor y preservan el medio ambiente.  <b>VALORACIÓN:</b> ○ El/la facilitador(a) profundiza los temas del módulo tomando en cuenta los acuerdos tomados en el proceso educativo llevado a cabo hasta ese momento..  <b>PRODUCCIÓN:</b>	<b>Ser:</b> ○ Se valora las expresiones actitudes de cooperación, solidaridad, intercambio de ideas, interés y responsabilidad del/la participante en el proceso de aprendizaje  <b>Saber:</b> ○ Se evalúa el nivel de profundización sobre los conocimientos desarrollados sobre el tema  <b>Hacer:</b> ○ Se valora las condiciones que existen en las comunidades para la incorporación de tecnología amigable con el medio ambiente.  <b>Decidir:</b> ○ Comparamos los impactos que resultan de la combinación de ambas tecnologías en el CEA	Documentos de propuestas
Saber					
Hacer					
Decidir					

			<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Por grupos se diseñan propuestas que integran los beneficios de la tecnología ancestral y la moderna teniendo como eje la seguridad alimentaria de la comunidad, la región, el país, el mundo.</li> </ul>		
--	--	--	--	--	--

TERCER SEMESTRE					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área Técnica Productiva:</b> <b>Módulo XIV:</b> <b>Carga Horaria:</b>		Ciencia, tecnología y producción Formación de la Especialidad Tecnología productiva en la Agropecuaria Producción Pecuaria 80 periodos de 40' académicos			
DIMENSIONES	OBJETIVO	MÓDULO XIV: PRODUCCIÓN PECUARIA			PRODUCTO
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
Ser	Creamos las condiciones necesarias para despertar en los participantes el interés <b>(SER)</b> para desarrollar conocimientos, habilidades y destrezas para la producción pecuaria <b>(SABER)</b> y entrenarse en la crianza de animales mayores, menores e insectos <b>HACER)</b> en armonía con los derechos de la madre tierra y el cosmos. <b>(DECIDIR)</b>	<b>MÓDULO XIV: PRODUCCIÓN PECUARIA.</b>  <b>UT1. Crianza de Animales Mayores</b> 1.1. Importancia y beneficios 1.2. Crianza de bovinos 1.3. Crianza de porcinos 1.4. Crianza de ovinos 1.5. Crianza de camélidos  <b>UT2. Crianza de Animales Menores</b> 2.1. Importancia y beneficios. 2.2. Crianza de conejos/cuyes. 2.3. Crianza de aves.  <b>UT3. Crianza de Insectos</b> 3.1. Crianza de lombrices. 3.2. Crianza de abejas.	<b>PRÁCTICA:</b> o Aclaremos el concepto de producción pecuaria y elaboramos una clasificación general respecto a la crianza de animales. <b>TEORÍA:</b> o El/la Facilitador(a) desarrolla los contenidos teóricos respecto a la crianza de animales mayores, menores e insectos, en el marco de los conceptos de crianza ecológica <b>VALORACIÓN:</b> o De acuerdo a la disponibilidad del CEA o los recursos de la comunidad se hace prácticas respecto a la crianza de los animales que corresponden a cada clasificación <b>PRODUCCIÓN:</b> o Por grupos se encargan de la crianza de un tipo de ganado (mayores /menores/ insectos) reportando la evolución de sus crianza y cuidado	<b>Ser:</b> o Se valora las expresiones actitudes de cooperación, solidaridad, intercambio de ideas, interés y responsabilidad del/la participante en el proceso de aprendizaje	Animales en buen estado de crianza y reproducción.  Los/las participantes estudiantes hacen pasantías en granjas de las comunidades aledañas.
Saber				<b>Saber:</b> o Se evalúa en profundidad los conocimientos teórico y prácticos relacionados con la crianza de animales.	
Hacer				<b>Hacer:</b> o De acuerdo a los resultados de las pruebas teóricas, el/la facilitador(a) verifica la situación de los animales y hace reforzamiento a nivel de los conocimientos y habilidades de las/los estudiantes	
Decidir				<b>Decidir:</b> o Evaluamos los impactos ecológicos resultantes de la crianza de los animales y se toman medidas correctivas	

Tercer Semestre					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área Técnica Productiva:</b> <b>Módulo XV:</b> <b>Carga Horaria:</b>		Ciencia, tecnología y producción Emprendedurismo Agropecuaria con mención en Horticultura Organización de emprendimientos individuales y comunitarios 80 periodos de 40' académicos			
DIMENSIONES	OBJETIVO	MÓDULO XV: ORGANIZACIÓN DE EMPRENDIMIENTOS INDIVIDUALES Y COMUNITARIOS			PRODUCTO
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
Ser	Generamos emprendimientos individuales y comunitarios a través de actividades de capacitación, innovación y actualización en base al enfoque socio-comunitario, con actitud solidaria y comprometida con el vivir bien para aportar al desarrollo de nuestra comunidad y del país.	<b>Unidad-1. Tipos de Empresas</b> 1.1. Unipersonal 1.2. Comunitaria 1.3. Colectiva 1.4. Estatales 1.5. Otros tipos de empresas  <b>Unidad-2. Planes de negocios</b> 2.1. Ideas de negocios 2.2. Habilidades de negocios 2.3. Oferta, Demanda y Competencia 2.4. Búsqueda de mercado 2.5. Estudio de mercado 2.6. Clientes 2.7. Determinando las ventas 2.8. Determinando costos fijos y variables 2.9. Determinando las Ganancias 2.10. Administración de recursos 2.11. Costos de inicio de negocio	<b>VALORACIÓN</b> ○ Reflexionamos sobre la importancia de emprender proyectos que aporten al mejoramiento de las condiciones de vida, la de su familia y de la comunidad. ○ Valoramos los beneficios e importancia del emprendimiento comunitario. ○ Participamos activa y propositiva dentro de las sesiones.  <b>PRÁCTICA</b> ○ Investigamos sobre formas de inicio y desarrollo de otros emprendimientos en la comunidad y región. ○ Aplicamos habilidades ancestrales en la organización y administración de emprendimientos turísticos. ○ Practicamos en la generación de procesos de estructuración y organización de emprendimientos comunitarios. ○ Practicamos las habilidades de manejo de situaciones y grupos de personas.  <b>TEORÍA</b> ○ Desarrollamos Contenidos Curriculares dirigidos a explicar, ampliar, complementar y consolidar emprendimientos individuales y comunitarios. ○ Analizamos y exponemos los saberes y conocimientos de los contenidos curriculares del semestre. ○ Recopilamos información complementaria	<b>SER</b> Se valora ○ Actitud y responsabilidad del participante en las actividades realizadas. ○ Participación, reflejando la identidad emprendedora con las actividades grupales. ○ Compromiso y aporte en actividades y propuestas realizadas.	Planeación de Emprendimientos comunitarios con identidad cultural y organización socio-comunitaria.
Saber				<b>SABER</b> Se verifica ○ Aplicación y análisis de generación de ideas sobre emprendimientos comunitarios. ○ Aplicación y análisis de habilidades de investigación y prácticas de organización de emprendimientos. ○ Aporte en iniciativas e ideas en las prácticas planteadas, a través de diversos recursos pedagógicos y didácticos.	
Hacer				<b>HACER</b> Se analiza ○ Análisis de saberes y	



			<p>en textos impresos y digitalizados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Elegimos apropiadamente procesos básicos de decisión que ayudan a generar ideas y a priorizarlas para la toma de decisiones y acciones en el emprendimiento comunitario.</li> <li>○ Elaboramos de manuales de capacitación en administración de emprendimientos comunitarios de la especialidad.</li> </ul>	<p>conocimientos ancestrales e interculturales sobre administración de emprendimientos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Análisis de la importancia y aplicación de emprendimientos organizados comunitarios.</li> <li>○ Síntesis escrita de todo lo realizado.</li> </ul>	
Decidir			<p><b>PRODUCCIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aplicamos saberes, conocimientos y técnicas ancestrales integradas con las universales, en la administración de emprendimientos comunitarios.</li> <li>○ Realizamos pequeñas prácticas de emprendimientos comunitarios de nuestra especialidad.</li> <li>○ Elaboramos propuestas de emprendimientos comunitarios de nuestra especialidad, que beneficie a la comunidad.</li> </ul>	<p><b>DECIDIR</b> Se evidencia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Promoción del liderazgo y toma de decisiones a favor de la conformación de emprendimientos comunitarios en la especialidad.</li> </ul>	

CUARTO SEMESTRE					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos</b>		Ciencia, tecnología y producción			
<b>Área de Saberes y Conocimientos</b>		Humanística aplicada			
<b>Área Técnica Productiva:</b>		Agropecuaria con mención en Horticultura			
<b>Módulo XVI:</b>		Módulo Emergente			
<b>Carga Horaria:</b>		80 periodos de 40' académicos			
DIMENSIONES	OBJETIVO	MÓDULO XVI: MÓDULO EMERGENTE			PRODUCTO
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
Ser				Ser	
Saber				Saber	
Hacer				Hacer	
Decidir				Decidir	

CUARTO SEMESTRE					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área Técnica Productiva:</b> <b>Módulo XVII:</b> <b>Carga Horaria:</b>		Ciencia, tecnología y producción Formación de la especialidad Agropecuaria con mención en Horticultura Producción y manejo de Forraje 200 periodos de 40' académicos			
DIMENSIONES	OBJETIVO	MÓDULO XVII: PRODUCCIÓN Y MANEJO DE FORRAJE			PRODUCTO
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
Ser	Promovemos valores de cooperación y responsabilidad (SER) para desarrollar conocimientos, habilidades y destrezas para la producción y manejo de forraje (SABER) adecuado a la región y realizamos prácticas sobre producción y manejo de distintos tipos de forraje (HACER) en armonía con la madre tierra y el cosmos. (DECIDIR).	<b>MÓDULO XVII: PRODUCCIÓN Y MANEJO DE FORRAJE</b>  1.1. Importancia de los pastos y forrajes 1.2. Principales plantas forrajeras en la región. 1.3. Producción bajo pastoreo 1.4. Sistemas de Pastoreo: Intensivo y extensivo	<b>PRÁCTICA:</b> ○ Partiendo del conocimiento de las/los participantes estudiantes a través de una ronda de intervenciones identificamos la importancia de los pastos y forrajes ○ Cada participante construye un muestrario dibujado distintos tipos de pastos y forrajes con sus respectivas denominaciones aplicando las habilidades y destrezas adquiridas en el módulo de ofimática.  <b>TEORÍA:</b> ○ Cada particioante defiende sus presentaciones en PPT y mediante una charla dialogada se profundiza el tema con el apoyo de imágenes digitales ○ Se revisa el muestrario de cada participante y se mejora la información  <b>VALORACIÓN:</b> ○ Se forman grupos y se organizan las tareas relacionadas con la producción y el manejo del forraje y se alimenta al ganado del centro  <b>PRODUCCIÓN:</b> ○ Mediante el sindicato agrario de cada comunidad se firman acuerdos para que los estudiantes realicen pasantías en las casa de los productores para ensayar sus conocimientos y a la vez capacitar a los productores.	<b>Ser:</b> ○ Evaluamos colectivamente la presencia de expresiones de actitudes de cooperación, solidaridad, intercambio de ideas en el intercambio de ideas y la construcción de conocimientos.	Muestrarios Participantes/estudiantes con conocimientos y habilidades puestas en práctica en la realidad productiva de las comunidades.
Saber				<b>Saber:</b> ○ Valoramos el interés puesto en la investigación del tema	
Hacer				<b>Hacer:</b> ○ Evidenciamos la aplicación de habilidades y destrezas durante las pasantías	
Decidir				<b>Decidir:</b> ○ Con cada productor se evalúa la capacidad de cada pasante para socializar sus conocimientos y el impacto resultante de su intervención	

CUARTO SEMESTRE					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área Técnica Productiva:</b> <b>Módulo XVIII:</b> <b>Carga Horaria:</b>		Ciencia, tecnología y producción Formación de la especialidad Agropecuaria con mención en Horticultura Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades 200 periodos de 40' académicos			
DIMENSIONES	OBJETIVO	MÓDULO XVII: PRODUCCIÓN Y MANEJO DE FORRAJE			PRODUCTO
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
Ser	Promovemos valores de cooperación y responsabilidad <b>(SER)</b> para desarrollar conocimientos, habilidades y destrezas para el manejo integrado de plagas y enfermedades que atacan a los cultivos <b>(SABER)</b> mediante la ejecución de operaciones técnica preventivas y la producción de plaguicidas naturales o biológicos <b>(HACER)</b> en armonía con la madre tierra y el cosmos. <b>(DECIDIR)</b> .	<b>MÓDULO XVIII: MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES.</b>  <b>UT1.</b> 1.1. Operaciones técnicas preventivas. 1.2. Enfermedades y Plagas. 1.3. Producción de Plaguicidas naturales o biológicos	<b>PRÁCTICA:</b> ○ Partiendo del conocimiento de las/los participantes estudiantes a través de una ronda de intervenciones identificamos las principales plagas y enfermedades que atacan a los cultivos. Elaboramos una lista.  <b>TEORÍA:</b> ○ El/la facilitador(a) complementa la lista y mediante cuadros de doble entrada socializa los nombres científicos y los nombres con los que se conocen las enfermedades y plagas identificadas.  ○ Se precisa a qué tipo de cultivos ataca y se dimensiona el daño económico que pueden ocasionar al productor o productores  <b>VALORACIÓN:</b> ○ Mediante charlas dialogadas con material audiovisual se explican las operaciones técnicas preventivas y la producción de plaguicidas naturales y biológicos.  <b>PRODUCCIÓN:</b> ○ Los participantes estudiantes se encargan de elaborar un recetario con las formulas de los plaguicidas naturales y biológicos. ○ Se forman brigadas que realizan, de manera cotidiana operaciones técnicas preventivas en los huertos del CEA. ○ Estas brigadas salen a las comunidades a realizar medidas de prevención en huertos familiares y atienden demandas de las	<b>Ser:</b> ○ Evaluamos colectivamente la presencia de expresiones de actitudes de cooperación, solidaridad, intercambio de ideas en el intercambio de ideas y la construcción de conocimientos.  <b>Saber:</b> ○ Valoramos el interés puesto en la investigación del tema  <b>Hacer:</b> ○ Evidenciamos la aplicación de habilidades y destrezas durante las pasantías  <b>Decidir:</b> ○ Con cada productor se evalúa la capacidad de cada pasante para socializar sus conocimientos y el impacto resultante de su intervención	Muestrarios Participantes/estudiantes con conocimientos y habilidades puestas en práctica en la realidad productiva de las comunidades.
Saber					
Hacer					
Decidir					

			comunidades para realizar diagnósticos y aplicar tratamientos con plaguicidas naturales y biológicos en los huertos familiares que así lo requieran.		
--	--	--	--	--	--

CUARTO SEMESTRE					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área Técnica Productiva:</b> <b>Módulo XIX:</b> <b>Carga Horaria:</b>		Ciencia, tecnología y producción Formación de la especialidad Agropecuaria con mención en Horticultura Mejoramiento de especies: agrícolas, pecuarias y forestales 200 periodos de 40' académicos			
DIMENSIONES	OBJETIVO	MÓDULO XIX: MEJORAMIENTO DE ESPECIES: AGRÍCOLAS, PECUARIAS Y FORESTALES			PRODUCTO
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
Ser	Promovemos espacios de reflexión crítica y responsable <b>(SER)</b> para el desarrollo de conocimientos, habilidades y destrezas relacionadas con el mejoramiento de especies en el campo agrícola, pecuario y forestal <b>(SABER)</b> mediante la aplicación de técnicas tradicionales y actuales <b>(HACER)</b> en armonía con la madre tierra y el cosmos. <b>(DECIDIR)</b> .	<b>MÓDULO IXX: MEJORAMIENTO DE ESPECIES: AGRÍCOLAS/ PECUARIA/ FORESTAL</b>  1.1. Técnicas tradicionales ancestrales. 1.2. Técnicas actuales convencionales. 1.3. Análisis de las potencialidades territoriales para el mejoramiento y adecuación de animales y plantas. 1.4. Mejoramiento de animales/ plantas (especies/razas). 1.5. Selección de especies. 1.6. Cruzamiento y reproducción	<b>PRÁCTICA:</b> ○ Se organizan mesas redondas en las que se reflexiona sobre la necesidad de mejoramiento de especies y sus impactos positivos y negativos en la economía, la salud y el medio ambiente de la comunidad.  <b>TEORÍA:</b> ○ El/la facilitador(a) desarrolla cada uno de los contenidos establecidos para el semestre de manera teórica y práctica demostrativa. ○ Se invita a algún o algunos expertos para que desarrollen disertaciones sobre los temas señalados, de manera que se amplíen los conocimientos ya desarrollados  <b>VALORACIÓN:</b> ○ Mediante charlas dialogadas con el apoyo de material audiovisual se explican las operaciones técnicas preventivas y la producción de plaguicidas naturales y biológicos.  <b>PRODUCCIÓN:</b> ○ Aplicación de técnicas de mejoramiento de especies agropecuarias en el CEA y en comunidades seleccionadas y bajo previo acuerdo combinando técnicas de mejoramiento agropecuario ancestral y actual. ○ Elaboración de manuales prácticos de capacitación en mejoramiento de especies agropecuarias dirigidos a los productores.	<b>Ser:</b> ○ Evaluamos colectivamente la presencia de expresiones de actitudes de cooperación, solidaridad, intercambio de ideas en el intercambio de ideas y la construcción de conocimientos.	Manuales de capacitación
Saber				<b>Saber:</b> ○ Valoramos el interés puesto en la investigación del tema	
Hacer				<b>Hacer:</b> ○ Evidenciamos la aplicación de habilidades y destrezas durante las pasantías	
Decidir				<b>Decidir:</b> ○ Se reparten los manuales a modo de validación. Después de un tiempo se organiza un taller para recabar información dirigida al mejoramiento de los manuales.	

CUARTO SEMESTRE					
<b>Campo de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área de Saberes y Conocimientos</b> <b>Área Técnica Productiva:</b> <b>Módulo XX:</b> <b>Carga Horaria:</b>		Ciencia, tecnología y producción Emprendedurismo y Ofimática Básica INDUSTRIAL con aplicación en Metal Mecánica Gestión de PyMES 120 periodos de 40' académicos			
DIMENSIONES	OBJETIVO	MÓDULO XX: GESTIÓN DE PyMES			PRODUCTO
		UNIDADES DE APRENDIZAJE	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
SER	Desarrollamos capacidades a través de prácticas en negocios familiares <b>(SER)</b> y diseño de gestión administrativa y económica, con saberes y conocimientos en tipos de emprendimientos, recursos necesarios para implementación de PyMES, en complementariedad con normas vigentes <b>(SABER)</b> y procesos de establecimiento de una actividad productiva para la elaboración del diseño de un emprendimiento <b>(HACER)</b> que	<b>MÓDULO XVIII: GESTIÓN DE PyMES.</b>  <b>Unidad 1. La administración</b>  1.1. Administración y tipos de emprendimiento. 1.2. Negocios familiares bajo el régimen tributario simplificado e integrado. 1.3. Negocios bajo el sistema tributario general. 1.4. Procesos de establecimiento y consolidación de PyMES (Código Civil y Comercio)  <b>Unidad 2. Administración de los Recursos del emprendimiento</b>  2.1. Registro de ingresos y egresos 2.2. Balance de ingresos y egresos 2.3. Libro de cuentas por	<b>Práctica</b> o Valoración de los beneficios e importancia de la gestión de emprendimientos para minimizar riesgos. o Valoración del conocimiento sobre nuestro sistema tributario. o Participación activa y propositiva dentro de las sesiones.  <b>Teoría</b> o Descripción y explicación en busca del dialogo sobre la importancia de los emprendimientos productivos comunitarios. o Recopilación de información sobre contabilidad básica, manejo de inventarios, mercadeo  <b>Valoración</b> o Visitar un emprendimiento referido a la especialidad para investigar el tipo de diseño de gestión administrativa y económica que aplica en la práctica.  <b>Producción</b> o Exponer y defender propuesta en la organización escogida de ser posible.	<b>SER</b> o Valoramos el desarrollo de habilidades de honestidad, mediante cumplimiento de objetivos por etapas en los negocios.	Propuesta de Diseño de gestión de PyMES viable y sustentable a mediano y largo plazo en función a los recursos disponibles.  Cuadro comparativo donde se comenta la situación actual y la situación propuesta por el participante en cuanto a emprendimientos productivos relacionados con la especialidad.
SABER				<b>SABER</b> o Analizamos la capacidad de análisis, síntesis y comprensión del tema	
HACER				<b>HACER</b> o Verificamos la habilidad para aplicar conceptos teóricos a la práctica, por medio de prácticas individuales en gestión de emprendimientos de la comunidad.	
DECIDIR				<b>DECIDIR</b> o Evidenciamos la habilidad en la exposición y defensa de su propuesta, por medio de prácticas individuales en emprendimientos de la comunidad.	

	<p>responda a las necesidades de la comunidad <b>(DECIDIR)</b></p>	<p>pagar</p> <p>2.4. Libro de cuentas por cobrar</p> <p>2.5. Manejo de inventarios</p> <p>2.6. Interpretación de balances generales</p> <p>2.7. Reglamentos.</p> <p><b>Unidad 3. Estructura y organización de emprendimientos</b></p> <p>3.1. Áreas de producción: finanzas, personal y mercadeo.</p> <p>3.2. Organización de espacio, tiempo, trabajo, personas</p> <p><b>Unidad 4. Herramientas básicas de decisión</b></p> <p>4.1. Técnicas de grupo, Diagrama de afinidad.</p> <p>4.2. Diagrama de Flujo. Gráficos de control.</p> <p>4.3. Análisis de FODA.</p> <p>4.4. Técnicas para la toma de decisiones.</p> <p><b>Unidad 5. Manejo del mercadeo</b></p> <p>5.1. Identidad del emprendimiento</p> <p>5.2. Posicionamiento de la empresa</p> <p>5.3. Estrategias para fidelizar y atraer clientes</p> <p>5.4. Estrategias de ventas</p> <p>5.5. Estrategias de mercadeo (las 4 Ps)</p>			
--	--	--	--	--	--



--	--	--	--	--	--

## Bibliografía

- Coferencia Episcopal de Educación. (septiembre de 2015). Términos de Referencia 3 Consultoría: Ajuste de diseños curriculares con pertinencia a los currículos oficiales y las expectativas del mundo laboral. La Paz, La Paz, Bolivia.*
- Comisión Episcopal de Educación. (21 de septiembre de 2015). Terminos de Referencia 3. Consultoría: Ajustes de diseño curriculares con pertinencia a los currículos oficiales y las expectativas del mundo laboral. La Paz, La Paz, Bolivia.*
- Conferencia Episcopal de Educación . (2012). Propuesta Curricular: Corte y Confección Textil (Región Altiplano). La Paz.*
- Instituto Nacional de Investigación Agrícola y Forestal - FAO. (2013). Cartilla. Saberes ancestrales e indicadores naturales para la reducción de riesgos a desastres agropecuarios. La Paz, Murillo, Bolivia: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la agricultura - FAO.*
- Ministerio de Educación - Viceministerio de Educación Alternativa y Especial - Estado Plurinacional de Bolivia. (2013). Currículo Base de la Educación de Personas Jóvenes y Adultas - Documento de Trabajo. La Paz: Viceministerio de Educación Alternativa y Especial.*
- Paredes, J. J. (2012). Guía para la construcción de invernaderos o fitotoldos. La paz: FAO - Bolivia.*
- Viceministerio de Educación Alternativa y Especial - Dirección General de Educación de Adultos. (s.f.). Planes y Programas Área Técnica Productiva Agropecuaria. La Paz: Viceministerio de Educación Alternativa y Especial - Ministerio de Educación - Estado Plurinacional de Bolivia.*
- Ministerio de Educación (2013). Unidad de Formación No. 4. Proyecto Comunitario de Transformación Educativa III: Currículo del Centro Planificación Curricular de “Aula - Taller”. Cuadernos de Formación Continua. Equipo PROFOCOM. La Paz, Bolivia.*
- Ministerio de Educación (2014). Unidad de Formación Nro. 5 “Metodología de la Educación Transformadora”. Cuadernos de Formación Continua. Equipo PROFOCOM. La Paz, Bolivia.*

# Aprender Produciendo



**Gracias por visitar:**

[www.formaciontecnicabolivia.org](http://www.formaciontecnicabolivia.org)

Facebook: Formación técnica profesional Bolivia