

Con el apoyo de:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Cooperación Suiza en Bolivia

Formación técnica profesional



PERFIL PROFESIONAL Y DISEÑO CURRICULAR

PRODUCCIÓN DE CHIRIMOYA



Octubre 2013



INDICE

Contenido

| | |
|---|----|
| I. CONCEPTUALIZACION DE PERFIL PROFESIONAL POR COMPETENCIAS | 3 |
| 1.1. Componentes de Perfil Profesional Basado en Competencias. | 3 |
| 1.1.1 Competencia General de la Ocupación:..... | 3 |
| 1.1.2 Unidades de Competencia o Competencias Específicas:..... | 3 |
| 1.1.3 Elementos de Competencia:..... | 3 |
| 1.1.4 Criterios de Desempeño: | 3 |
| 1.1.5 Evidencias:..... | 4 |
| II. PERFIL PROFESIONAL DEL PRODUCTOR DE “CHIRIMOYA” | 5 |
| 2.1. Estructura de Unidades de Competencia..... | 5 |
| 2.2. Desarrollo de Unidades de Competencia. | 6 |
| – Responsable en las labores de preparación del terreno..... | 6 |
| 2.3. Perfil de Egreso. | 8 |
| III. DISEÑO CURRICULAR | 9 |
| 3.1. Relación del Diseño Curricular con el Perfil Profesional | 9 |
| 3.2. Características del Diseño Curricular | 10 |
| 3.2.1. Diseño Curricular | 10 |
| 3.2.2. Modalidades de Atención: | 10 |
| 3.2.3. Estrategia de Aprendizaje y Evaluación | 10 |
| IV. ORGANIZACIÓN CURRICULAR DE LA CARRERA DE “PRODUCCIÓN DE CHIRIMOYA” | 11 |
| 4.1. Objetivo General de la Carrera..... | 11 |
| 4.2. Trayecto Formativo..... | 11 |
| 4.3. Organización Modular y Carga Horaria | 12 |
| 4.4. Organización Curricular por Modulo | 13 |
| V. INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO, RECURSOS DIDÁCTICOS Y MATERIALES. | 21 |
| VI. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN | 21 |

I. CONCEPTUALIZACION DE PERFIL PROFESIONAL POR COMPETENCIAS

Es un instrumento que describe las competencias y capacidades necesarias para el desempeño de una determinada ocupación o rol profesional. El perfil constituye el punto de partida y la referencia fundamental para el diseño curricular así como para la evaluación y certificación por competencias.

Un perfil profesional generalmente se traduce en un Programa de Formación modular y flexible, con múltiples entradas y salidas, de manera que los participantes puedan construir sus propios itinerarios de aprendizaje y alternancia entre educación y trabajo, de acuerdo a sus necesidades y posibilidades.

1.1. Componentes de Perfil Profesional Basado en Competencias.

Su diseño comprende los siguientes componentes:

1.1.1 Competencia General de la Ocupación:

Describe las competencias y capacidades requeridas para el desempeño de una ocupación y se define como el desarrollo de conocimientos, destrezas y actitudes que permiten al individuo estar capacitado para desarrollar con éxito actividades de trabajo en su área profesional, adaptarse a nuevas situaciones y en muchos casos poder transferir esas competencias a áreas profesionales próximas.

1.1.2 Unidades de Competencia o Competencias Específicas:

Incluye el conjunto de elementos de competencias, con valor y significado en el desempeño de un trabajo. La unidad no sólo se refiere a las funciones directamente relacionadas con el objetivo del empleo, sino que incorpora también elementos relacionados con la seguridad, la calidad y las relaciones de trabajo

1.1.3 Elementos de Competencia:

Describen lo que una persona debe ser capaz de hacer en las situaciones reales de trabajo. Por tanto se refiere a la acción, comportamiento o resultado que el trabajador debe demostrar que *sabe hacer*.

1.1.4 Criterios de Desempeño:

Se refiere a los resultados esperados en relación con cada elemento de competencia. Constituye un enunciado evaluativo de la calidad que ese resultado debe presentar.

Se puede afirmar que los criterios de desempeño constituyen una descripción de los requisitos de calidad que deben evidenciarse como resultado del desempeño laboral y que permite establecer si el trabajador alcanza o no el resultado descrito en el elemento de competencia.

1.1.5 Evidencias:

Las evidencias son descripciones que permiten verificar el logro de los desempeños y se constituyen en:

- **Evidencia de desempeño**, referida a las actividades que se realizan para demostrar el logro de la competencia específica y se verifican mediante la observación. Permiten inferir que el desempeño fue logrado efectivamente.
- **Evidencias de producto**, referida al **resultado material** que se obtiene de las actividades que se realizan, son resultados reales, observables, tangibles de las consecuencias del desempeño.
- **Evidencia de conocimiento**, forman el componente que hace referencia, según proceda, a la teoría, principios, técnicas y métodos necesarios que la persona debe dominar para lograr el desempeño competente.
- **Evidencia de actitudes**, enuncian las actitudes que acompañan el desempeño de la función correspondiente, deben ser críticas para el desempeño o el producto y no estar incluidas en los criterios de desempeño, deben estar relacionadas con una evidencia por desempeño o por producto.

La finalidad principal del perfil profesional es proporcionar una referencia de calidad para el diseño de cualquier programa o acción formativa de cualquier agente de formación público o privado que desee preparar a las personas para la obtención de las certificaciones.

II. PERFIL PROFESIONAL DEL PRODUCTOR DE “CHIRIMOYA”

| | |
|-----------------------------|---|
| Sector ocupacional: | Agropecuaria y forestal |
| Familia ocupacional: | Agrícola |
| Área Ocupacional: | Fruticultura |
| Ocupación: | Fruticultor/a |
| Competencia General | Producir chirimoya de calidad con buenas prácticas de manejo técnico. |

2.1. Estructura de Unidades de Competencia

| UNIDADES DE COMPETENCIA | ELEMENTOS DE COMPETENCIA |
|--|--|
| 1. Establecer la plantación de chirimoyo, según condiciones agroclimáticas y criterios técnicos. | 1.1. Planificar el establecimiento del huerto frutal de acuerdo a criterios técnicos y condiciones agroclimáticas |
| | 1.2. Preparar el terreno de acuerdo a requerimiento del cultivo de chirimoyo. |
| | 1.3. Plantar los chirimoyos en función al diseño y criterios técnicos. |
| 2. Manejar el huerto frutícola de acuerdo a buenas prácticas y criterios técnicos. | 2.1. Controlar plagas y enfermedades según calendario fitosanitario, considerando la seguridad personal y ambiental. |
| | 2.2. Realizar labores culturales en el cultivo de chirimoyo de acuerdo a criterios técnicos. |
| | 2.3. Realizar la poda, de acuerdo a la época de desarrollo de la planta y criterios técnico – productivos. |
| 3. Realizar la cosecha y poscosecha de la fruta de acuerdo a su madurez comercial y fisiológica. | 3.1. Cosechar la fruta considerando criterios técnicos. |
| | 3.2. Aplicar procedimientos de selección, empaque, y comercialización de la fruta. |

2.2.

Desarrollo de Unidades de Competencia.

| Unidad de competencia 1: | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|
| Establecer la plantación de chirimoyos, según condiciones agroclimáticas y criterios técnicos. | | | | | |
| Elementos de competencia | Criterios de desempeño | Evidencias | | | |
| | | conocimiento | Desempeño/ producto | actitudes y valores | |
| <p>1.1. Planificar el establecimiento del huerto frutal de acuerdo a criterios técnicos y condiciones agroclimáticas</p> | <p>1. Las condiciones agroclimáticas, son analizadas de acuerdo a requerimiento de la planta.</p> <p>2. El terreno para la plantación de chirimoya es analizado en función a sus características físicas.</p> <p>3. Los plantines, insumos, herramientas, materiales son previstos de acuerdo a requerimiento.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Organizar el establecimiento del huerto frutícola. - Elabora costos de implementación del huerto frutícola. - Evalúa las condiciones agroclimáticas para la explotación frutícola. - Determina el perfil y tipo de suelo | <ul style="list-style-type: none"> - Costos de implementación del huerto. - Registro de condiciones agroclimáticas. - Calcula el número de plantines por superficie. | <ul style="list-style-type: none"> - Disciplinado y responsable en la planificación y evaluación para el establecimiento del huerto frutícola. | |
| <p>1.2. Preparar el terreno de acuerdo a requerimiento del cultivo de chirimoyo.</p> | <p>1. La labranza primaria y secundaria es realizada, de acuerdo a la topografía del terreno.</p> <p>2. La preparación de hoyos es realizado de acuerdo al sistema de plantación.</p> <p>3. El abonado de fondo, es realizado de acuerdo a requerimiento del cultivo de chirimoyo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Textura y estructura del suelo. - Maquinaria, equipo y herramientas de labranza. - Labranza primaria, secundaria y abonado de fondo - Sistemas de plantación. (camellonado, hoyos y terrazas | <ul style="list-style-type: none"> - Determina la textura y estructura del suelo, a través de una calicata. - Prepara el terreno. - Realiza el diseño y ahoyado para la plantación. | <ul style="list-style-type: none"> - Responsable en las labores de preparación del terreno. | |
| <p>1.3. Plantar los chirimoyos en función al diseño y criterios técnicos.</p> | <p>1. El trazado de marcos de plantación es replanteado, tomando en cuenta la topografía del terreno.</p> <p>2. La plantación de chirimoyo es realizada de acuerdo a diseño y sistema de plantación determinado.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Define el diseño y sistema de plantación. - Prácticas de plantación. - Variedades de chirimoya. | <ul style="list-style-type: none"> - Diseño y huerto establecido. | <ul style="list-style-type: none"> - Responsable y organizado en las labores de plantación | |

Unidad de competencia 2:

Manejar el huerto frutícola de acuerdo a buenas prácticas y criterios técnicos.

| Elementos de competencia | Criterios de desempeño | Evidencias | | |
|--|--|---|--|--|
| | | Conocimiento | Desempeño/ producto | Actitudes y valores |
| <p>2.1. Controlar plagas y enfermedades según calendario fitosanitario, considerando la seguridad personal y ambiental.</p> | <p>1. El manejo integrado de plagas y enfermedades es realizado según técnicas de control químico, cultural y biológico.</p> <p>2. La utilización de productos fitosanitarios es realizada según dosis recomendada y uso de equipo de seguridad personal.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Plagas y enfermedades del chirimoyo. - Control integrado de plagas y enfermedades. - Primeros auxilios | <ul style="list-style-type: none"> - Calendario fitosanitario - Registro de control integrado de plagas y enfermedades. - Maneja equipos y productos fitosanitarios | <ul style="list-style-type: none"> - Responsable y organizado en el control de plagas y enfermedades. |
| <p>2.2. Realizar labores culturales del cultivo de chirimoyo, de acuerdo a criterios técnicos.</p> | <p>1. La polinización es realizada de forma manual y natural tomando en cuenta la fase fenológica.</p> <p>2. El control de malezas es realizada de acuerdo a técnicas manuales y químicas.</p> <p>3. El plan de fertilización y abonado, es aplicado según requerimiento de la planta.</p> <p>4. El plan de riego es aplicado tomando en cuenta la capacidad de campo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Polinización y estado fenológico de la flor del chirimoyo. - Identifica y clasifica malezas dentro el huerto frutal. - Conoce diferentes fertilizantes, abonos y herbicidas. - Sistemas de riego en fruticultura | <ul style="list-style-type: none"> - Realiza la polinización manual. - Control manual y químico de malezas - Aplica el plan de fertilización y abonado. - Aplica el plan de riego. | <ul style="list-style-type: none"> - Responsable y organizado en el desarrollo de las labores culturales. |
| <p>2.3. Realizar la poda, de acuerdo a la época, desarrollo de la planta y criterios técnico – productivos.</p> | <p>1. La poda de formación y ortopedia, es realizada para establecer la estructura equilibrada de la planta.</p> <p>2. La poda de producción, es realizada considerando la presencia de dardos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Fisiología y morfología de la planta. - Herramientas de poda. - Tipos y épocas de poda; formación, producción y rejuvenecimiento. | <ul style="list-style-type: none"> - Utiliza las herramientas de poda adecuadamente. - Realiza los diferentes tipos de poda. - Realiza la conducción de la planta. | <ul style="list-style-type: none"> - Responsable y seguro en las prácticas de poda. |

Unidad de competencia 3:**Realizar la cosecha y poscosecha de la fruta de acuerdo a su madurez comercial y fisiológica.**

| Elementos de competencia | Criterios de desempeño | Evidencias | | |
|---|---|--|---|---|
| | | Conocimiento | Desempeño/ Producto | Actitudes y valores |
| 3.1. Cosechar la fruta considerando criterios técnicos. | 1. La madurez de la fruta es determinada según principios fisiológicos de maduración. 2. Los frutos recolectados son acopiados en ambientes, tomando en cuenta criterios técnicos de conservación. | <ul style="list-style-type: none"> - Equipos y herramientas de cosecha. - Cosecha y acopio de la fruta. | <ul style="list-style-type: none"> - Recolecta y acopia la fruta. - Registro de producción. | <ul style="list-style-type: none"> - Responsable y organizado en las labores de cosecha. |
| 3.2. Aplicar procedimientos de selección, empaque, y comercialización de la fruta. | 1. La fruta es seleccionada y acondicionada de acuerdo a tamaño y calidad del fruto 2. La comercialización de la fruta se la realiza, tomando en cuenta el mercado de consumo y/o transformación | <ul style="list-style-type: none"> - Selección y clasificación de la fruta. - Tipos de empaque y almacenamiento - Canales de comercialización | <ul style="list-style-type: none"> - Selecciona y clasifica la fruta. - Empaca y almacena, la fruta por tamaños. - Comercializa. | <ul style="list-style-type: none"> - Responsable y oportuno |

2.3. Perfil de Egreso.

Al finalizar el proceso formativo el/la participante estará preparado para realizar actividades que le permitan establecer su unidad productiva de producción de chirimoya, así mismo tendrá los conocimientos y capacidades para realizar el manejo técnico sobre fertilización, control de malezas, riego, control de plagas y enfermedades, aplicando planes de manejo en el huerto frutícola, finalmente el participante tendrá la capacidad y destreza para determinar la madurez de la fruta y aplicará técnicas de cosecha y poscosecha.

III. DISEÑO CURRICULAR

3.1. Relación del Diseño Curricular con el Perfil Profesional

En el proceso de diseño curricular de una oferta técnica bajo el enfoque de formación basada en competencias el perfil profesional se constituye en un referente básico, a partir de del cual se define el programa formativo, se estructuran los módulos formativos, se definen los objetivos, contenidos y otros aspectos que constituyen el diseño curricular.

Traducción formativa del perfil profesional al diseño curricular:

| Perfil Profesional | | Diseño Curricular |
|-------------------------|---|--|
| Competencia General | → | Objetivo General de la oferta técnica. |
| Unidad de Competencia | → | Módulo Formativo |
| | | Objetivo general del modulo |
| Elemento de competencia | → | Unidad de aprendizaje |
| | | Objetivo General de Unidad de Aprendizaje |
| Criterios de desempeño | → | Objetivos específicos de cada Unidades de Aprendizaje. |

La **competencia general de la ocupación** se traduce en el objetivo general de la oferta técnica o del currículo formativo.

Las **unidades de competencia** se traducen en los módulos formativos, a partir de los cuales se elaboran los componentes o contenidos formativos, estableciendo el objetivo y las competencias requeridas para un desempeño competente en el módulo de formación.

Los **elementos de competencia** se traducen en unidades de aprendizaje, a partir de los cuales se elaboran los contenidos formativos estableciendo los conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores requeridos para un desempeño.

Los **criterios de desempeño** se traducen en los objetivos específicos de cada unidad de aprendizaje, sirven de base para organizar los contenidos, la estrategia didáctica, los recursos y medios, los criterios de evaluación y el tiempo de desarrollo, son precisiones que indican el grado de concreción aceptable para cada objetivo o capacidad terminal. La evaluación se orienta a determinar las capacidades y competencias profesionales logradas.

En general, todos los elementos del perfil profesional aportan información para la estructuración de los currículos.

3.2. Características del Diseño Curricular

3.2.1. Diseño Curricular

El diseño curricular de la oferta técnica se caracteriza por su estructura modular especializada, articulada a módulos transversales y básicos con cargas horarias establecidas, presentados en itinerarios formativos; lo que facilita el logro de capacidades básicas, específicas y transversales en los participantes.

Con el desarrollo del diseño curricular se busca, responder a las necesidades actuales del mundo del trabajo, asegurar la pertinencia en términos de inserción laboral, generar autoempleo y mejorar los sistemas de producción.

3.2.2. Modalidades de Atención:

Las modalidades de atención para el desarrollo del proceso formativo son:

- **Presencial:** caracterizada porque los participantes asisten de manera personal, continua y regular a las aulas- taller de los centros de formación técnica, y se desarrolla principalmente en espacios urbanos.
- **Semipresencial:** caracterizada porque se combina actividades de aprendizaje presencial y actividades independientes de los participantes con el acompañamiento del docente facilitador, esta modalidad se desarrolla principalmente en comunidades campesinas del área rural.

3.2.3. Estrategia de Aprendizaje y Evaluación

Las estrategias de enseñanza-aprendizaje están centradas en el desarrollo de habilidades, conocimientos, actitudes y valores que permiten el logro de desempeños; se desarrollan a través de prácticas grupales, individuales y vinculación de la práctica con la teoría.

La evaluación se concibe como un proceso de reflexión, análisis y verificación de desempeños logrados en los participantes de las ofertas técnicas a través de la aplicación de distintos instrumentos de evaluación.

La evaluación se realiza en diferentes momentos del proceso formativo:

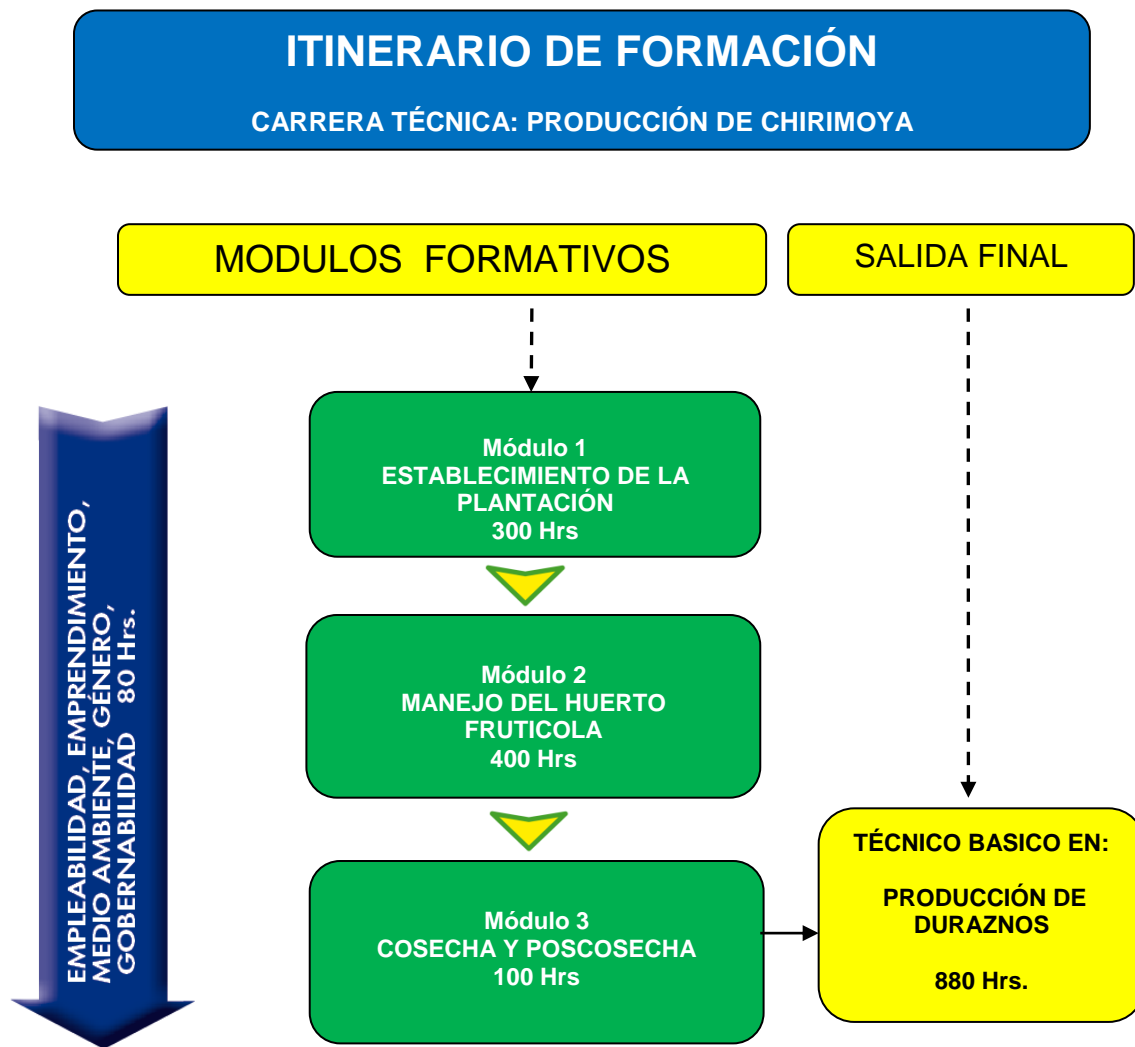
- **Evaluación diagnóstica:** Se realiza al inicio del proceso formativo con el objetivo de detectar conocimientos y habilidades previas
- **Evaluación formativa:** Se realiza continuamente durante el desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje con el objetivo de ajustar, fortalecer capacidades en los participantes.
- **Evaluación sumativa:** Se realiza al final del proceso enseñanza aprendizaje con el propósito de comprobar si los objetivos y capacidades han sido logrados; proceso en el cual se reúne toda la información recogida en las evaluaciones inicial y formativa para dar paso al proceso de calificación.

IV. ORGANIZACIÓN CURRICULAR DE LA CARRERA DE “PRODUCCIÓN DE CHIRIMOYA”

4.1. Objetivo General de la Carrera.

Producir chirimoya de calidad con buenas prácticas de manejo técnico.

4.2. Trayecto Formativo



4.3. Organización Modular y Carga Horaria

| PLAN DE ESTUDIOS | | | | | |
|---------------------------|--|---|------------|------------|------------|
| Módulos | | Unidades de Aprendizaje | Horas | | Total |
| | | | Prácticas | Teóricas | |
| MODULOS ESPECÍFICOS | Módulo 1: Establecimiento de la plantación | 1.1. Planificación del huerto frutal | 80 | 20 | 100 |
| | | 1.2. Preparación del terreno | 100 | 20 | 120 |
| | | 1.3. Plantación | 70 | 10 | 80 |
| | | Sub Total Módulo 1 | 250 | 50 | 300 |
| | Módulo 2: Manejo del huerto frutícola | 2.1. Control de plagas y enfermedades | 100 | 20 | 120 |
| | | 2.2. Labores culturales. | 90 | 10 | 100 |
| | | 2.3. Poda | 140 | 40 | 180 |
| | | Sub Total Módulo 2 | 330 | 70 | 400 |
| | Módulo 3: Cosecha y poscosecha | 3.1. Cosecha de la fruta | 50 | 10 | 60 |
| | | 3.2. Selección, empaque y comercialización. | 30 | 10 | 40 |
| Sub Total Módulo 3 | | 80 | 20 | 100 | |
| Transversales | SUB TOTAL | | 660 | 140 | 800 |
| | Género, empleabilidad, emprendimiento, medio ambiente y gobernabilidad. | | 60 | 20 | 80 |
| | TOTAL | | 720 | 160 | 880 |

4.4. Organización Curricular por Modulo

MÓDULO 1: “Establecimiento del huerto frutal”

OBJETIVO DEL MÓDULO: Establecer la plantación de chirimoyo, según condiciones agroclimáticas y criterios técnicos.

| UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: “Planificación del huerto frutal”. | | | | | |
|---|---|---|--|--|-----------|
| OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE: Planificar el establecimiento del huerto frutal de acuerdo a criterios técnicos y condiciones agroclimáticas. | | | | | |
| Objetivos Específicos de la U.A. | Contenidos | Actividades de aprendizaje | Recursos y Medios | Evaluación | Tiempo |
| O.E.1. Analizar las condiciones agroclimáticas, según la adaptabilidad de las variedades. | <ul style="list-style-type: none"> - Fuentes de agua. - Registro de datos climáticos de la zona. - Topografía del terreno. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica - Análisis grupal de variedades. adaptadas. - Análisis grupal de los datos climáticos de la zona. - Prácticas de campo para determinar la pendiente de los terrenos. - Llenado de registros | <ul style="list-style-type: none"> - Manual del participante - Papelógrafos - Marcadores - Pizarra - Data display | <ul style="list-style-type: none"> - Exposición y presentación de los datos agroclimáticos. | 100 horas |
| O.E.2. Analizar las características físicas del suelo. | <ul style="list-style-type: none"> - Determinación del perfil de suelo. - Textura del suelo - Estructura del suelo. - Tipos de suelo. - PH del suelo | <ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica - Práctica grupal - Prácticas individuales. | <ul style="list-style-type: none"> - Manual del participante - Papelógrafos - Marcadores - Pizarra - Data display. - Peachimetro | <ul style="list-style-type: none"> - Determina el la textura y estructura del suelo. | |
| O.E.3. Prever plantines, insumos, herramientas y materiales de acuerdo a requerimiento. | <ul style="list-style-type: none"> - Variedades e insumos. - Herramientas y materiales. - Costos de implantación. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica - Práctica individual de elaboración de costos de implantación. - Operaciones básicas. | <ul style="list-style-type: none"> - Manual del participante - Papelógrafos - Marcadores - Pizarra - Data display | <ul style="list-style-type: none"> - Cuadro de costos de implantación. | |
| Actitudes | Disciplinado y responsable en la planificación y evaluación para el establecimiento del huerto frutícola | | | | |

UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: "Preparación del terreno"

OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Preparar el terreno de acuerdo a requerimiento del cultivo de chirimoyo.

| Objetivos Específicos | Contenidos | Actividades de aprendizaje | Recursos y Medios | Evaluación | Tiempo |
|---|--|---|---|---|-----------|
| O.E.1. Realizar la labranza primaria y secundaria de acuerdo, a la topografía del terreno. | <ul style="list-style-type: none"> - Preparación de herramientas de labranza mecánica y manual. - Arada, Cruzada, rastreada y nivelado | <ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica - Prácticas de campo de habilitación de terrenos. - Prácticas de labranza. | <ul style="list-style-type: none"> - Manual del participante - Herramientas de labranza. - Huincha métrica | <ul style="list-style-type: none"> - Terreno preparado. | 120 horas |
| O.E.2. Replantar en el terreno la construcción del camellonado, tomando en cuenta la pendiente y diseño de plantación. | <ul style="list-style-type: none"> - Cálculo de superficies y perímetros - Sistemas de plantación. (Ahoyado, camellonado y terrazas). | <ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica - Practica grupal - Práctica individual - Proyección de diapositivas | <ul style="list-style-type: none"> - Manual del participante - Huincha métrica - Estacas - Hilo de albañil - Papelógrafos - Marcadores - Pizarra - Data Display | <ul style="list-style-type: none"> - Croquis del diseño. - Replantea el diseño del camellonado. | |
| O.E.3. Realizar el abonado de fondo, de acuerdo a requerimiento de las plantas. | <ul style="list-style-type: none"> - Fertilizantes químicos - Abonos orgánicos - Abonado de fondo | <ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica. - Practica grupal - Prácticas individual - Proyección de diapositivas | <ul style="list-style-type: none"> - Manual del participante - Papelógrafos - Marcadores - Data display - Pizarra - Insumos | <ul style="list-style-type: none"> - Realiza el abonado de fondo. | |
| Actitudes | Responsable en las labores de preparación del terreno | | | | |

UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: "Plantación "

OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Plantar los chirimoyos en función al diseño y criterios técnicos.

| Objetivos Específicos | Contenidos | Actividades de aprendizaje | Recursos y Medios | Evaluación | Tiempo |
|---|---|--|---|---|----------|
| O.E.1. Trazar los marcos de plantación, tomando en cuenta la topografía del terreno. | <ul style="list-style-type: none"> - Diseños y marcos de plantación (marco real, rectangular, tresbolillo). - Orientación de la plantación. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica - Practica grupal - Prácticas individuales. | <ul style="list-style-type: none"> - Manual del participante - Estacas - Huincha métrica - Hilo de albañil - Papelógrafos - Marcadores - Pizarra | <ul style="list-style-type: none"> - Define el marco de plantación de acuerdo a las características del terreno. | 80 horas |
| O.E.2. Realizar la plantación de acuerdo a diseño y sistema de plantación. | <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de plantación. - Preparación de plantines. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica - Practica grupal - Prácticas individuales. - Proyección de diapositivas. | <ul style="list-style-type: none"> - Manual del participante - Data Display - Tijera de podar. - Papelógrafos - Marcadores - Pizarra | <ul style="list-style-type: none"> - Realiza la plantación. | |
| Actitudes | Responsable y organizado en las labores de plantación | | | | |

MÓDULO 2:

"Manejo del huerto frutícola"

OBJETIVO DEL MÓDULO:

Manejar el huerto frutícola de acuerdo a buenas prácticas y criterios técnicos.

| UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: "Control de plagas y enfermedades" | | | | | |
|--|---|--|---|---|---------------|
| OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE: | | | | | |
| Controlar plagas y enfermedades según calendario fitosanitario, considerando la seguridad personal y ambiental. | | | | | |
| Objetivos Específicos | Contenidos | Actividades de aprendizaje | Recursos y Medios | Evaluación | Tiempo |
| O.E.1. Realizar el manejo integrado de plagas y enfermedades según técnicas de control químico, cultural y biológico. | <ul style="list-style-type: none"> - Plagas y enfermedades del chirimoyo. - Épocas e incidencia de ataque de plagas y enfermedades. - Manejo integrado de plagas y enfermedades. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica - Prácticas individuales. - Prácticas grupales. - Presentación de diapositivas. - Elaborar el calendario fitosanitario | <ul style="list-style-type: none"> - Manual del participante - Data Display - Papelografos - Marcadores - Pizarra. - Agroquímicos - Lupa. - Cuaderno de registros | <ul style="list-style-type: none"> - Elabora el calendario fitosanitario. - Realiza el control de plagas y enfermedades. | 120 horas |
| O.E.2. Utilizar productos fitosanitarios según dosis recomendada y uso de equipo de seguridad personal. | <ul style="list-style-type: none"> - Uso y manejo de productos fitosanitarios. - Equipos de seguridad personal. - Equipos de fumigación | <ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica - Prácticas individuales. - Prácticas grupales. - Presentación de diapositivas. | <ul style="list-style-type: none"> - Manual del participante - Data Display - Papelografos - Marcadores - Pizarra. - Agroquímicos - Equipos de fumigación. | <ul style="list-style-type: none"> - Manipula adecuadamente los productos fitosanitarios - Usa equipo de seguridad personal | |
| Actitudes y valores | Responsable y organizado en el control de plagas y enfermedades. | | | | |

UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: “Labores culturales”

OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Realizar labores culturales en el cultivo de chirimoyo de acuerdo a criterios técnicos.

| Objetivos Específicos | Contenidos | Actividades de aprendizaje | Recursos y Medios | Evaluación | Tiempo |
|---|--|---|--|---|-----------|
| O.E.1. Realizar la polinización según técnicas manuales. | <ul style="list-style-type: none"> - Polinización (natural y manual) - Fases de la flor. - Equipos y herramientas | <ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica. - Proyección de diapositivas - Prácticas individuales - Prácticas grupales. | <ul style="list-style-type: none"> - Manual del participante - Data Display - Papelografos - Marcadores - Pizarra - Herramientas y equipos | <ul style="list-style-type: none"> - Realiza la polinización. | 100 horas |
| O.E.2. Realizar el control de malezas de acuerdo a técnicas manuales y químicas. | <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de malezas - Técnicas de control. - Planificación de control de malezas | <ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica. - Proyección de diapositivas - Prácticas individuales - Prácticas grupales. | <ul style="list-style-type: none"> - Manual del participante - Data Display - Herbario de malezas. - Papelografos - Marcadores - Pizarra - Herbicidas - Herramientas y equipos | <ul style="list-style-type: none"> - Herbario de malezas - Expone el plan de control. | |
| O.E.3. Fertilizar la plantación según desarrollo y requerimiento de la planta. | <ul style="list-style-type: none"> - Macronutrientes - Micronutrientes - Técnicas de fertilización (fertilización radicular y foliar) | <ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica. - Proyección de diapositivas - Prácticas individuales - Prácticas grupales | <ul style="list-style-type: none"> - Manual del participante - Data Display - Papelografos - Marcadores - Pizarra - Fertilizantes y abonos - Herramientas y equipos | <ul style="list-style-type: none"> - Elabora y aplica el plan de fertilización | |
| Actitudes y valores | Responsable y organizado en el desarrollo de las labores culturales. | | | | |

UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: “Poda de frutales”

OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Realizar la poda, de acuerdo a la época de desarrollo de la planta y criterios técnico – productivos

| Objetivos Específicos | Contenidos | Actividades de aprendizaje | Recursos y Medios | Evaluación | Tiempo |
|--|--|---|---|--|------------------|
| <p>O.E.1. Realizar la poda de formación y ortopedia para formar la estructura equilibrada de la planta.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Fisiología de la planta - Herramientas de poda. - Poda de formación - Sistemas de conducción de la planta (ortopedia) | <ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica. - Prácticas grupales demostrativas. - Prácticas individuales. - Presentación de diapositivas. | <ul style="list-style-type: none"> - Manual del participante - Herramientas de poda - Papelógrafos - Marcadores - Pizarra - Data display - Hilo plástico - Estacas. | <ul style="list-style-type: none"> - Realiza la poda de formación y conducción. | <p>180 horas</p> |
| <p>O.E.2. Realizar la poda de producción considerando la presencia de dardos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Fisiología de la planta - Sistemas de conducción de la planta (ortopedia) - Poda de producción. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica. - Prácticas grupales demostrativas. - Prácticas individuales. - Presentación de diapositivas. | <ul style="list-style-type: none"> - Manual del participante - Herramientas de poda - Papelógrafos - Marcadores - Pizarra - Data display | <ul style="list-style-type: none"> - Realiza la poda de producción. | |
| <p>Actitudes y valores</p> | <p>Responsable y seguro en las prácticas de poda.</p> | | | | |

MÓDULO 3: "Cosecha y poscosecha"

OBJETIVO DEL MÓDULO: Realizar la cosecha y poscosecha de la fruta de acuerdo a su madurez comercial y fisiológica.

| UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: "Cosecha de la fruta" | | | | | |
|--|--|--|---|--|---------------|
| OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE: Cosechar la fruta considerando criterios técnicos. | | | | | |
| Objetivos Específicos | Contenidos | Actividades de aprendizaje | Recursos y Medios | Evaluación | Tiempo |
| O.E.1. La madurez de la fruta es determinada según principios fisiológicos de maduración. | <ul style="list-style-type: none"> - Principios fisiológicos de maduración de la fruta. - Frutos climatéricos y no climatéricos. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica. - Prácticas grupales demostrativas. - Prácticas individuales - Proyección de diapositivas. | <ul style="list-style-type: none"> - Manual del participante - Papelógrafos - Marcadores - Pizarra - Data display | <ul style="list-style-type: none"> - Expone los principios básicos de maduración | 60 horas |
| O.E.2. Cosechar y acopiar la fruta en ambientes, según técnicas de conservación. | <ul style="list-style-type: none"> - Uso y manejo de equipos y herramientas. - Técnicas de cosecha. - Técnicas de acopio y conservación | <ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica. - Prácticas grupales demostrativas. - Prácticas individuales - Proyección de diapositivas. | <ul style="list-style-type: none"> - Manual del participante - Papelógrafos - Marcadores - Pizarra - Data display - Capachos - Tijeras - Cajas - Escalera tipo A | <ul style="list-style-type: none"> - Expone las técnicas de cosecha y conservación. | |
| Actitudes | Responsable y organizado en las labores de cosecha. | | | | |

| UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: “Selección, empaque y comercialización ” | | | | | |
|--|---|---|---|---|---------------|
| OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE: Aplicar procedimientos de selección, empaque, y comercialización de la fruta. | | | | | |
| Objetivos Específicos | Contenidos | Actividades de aprendizaje | Recursos y Medios | Evaluación | Tiempo |
| O.E.1. Seleccionar y acondicionar la fruta de acuerdo al tamaño y calidad del fruto | <ul style="list-style-type: none"> - Selección y clasificación del fruto. - Técnicas de control de calidad. (selección y acondicionamiento) - Manejo de registro de control de calidad | <ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica - Prácticas individuales. - Prácticas demostrativas. - Proyección de diapositivas. | <ul style="list-style-type: none"> - Manual del participante - Papelógrafos - Marcadores - Pizarra - Data display - Cajas de empaque. | <ul style="list-style-type: none"> - Selecciona y acondiciona la fruta. - Maneja registros. | 40 horas |
| O.E.2. Comercializar la fruta tomando en cuenta el mercado de consumo y/o transformación | <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de empaque y almacenamiento. - Canales de comercialización | <ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica - Prácticas individuales. - Prácticas demostrativas. - Proyección de diapositivas. | <ul style="list-style-type: none"> - Manual del participante - Papelógrafos - Marcadores - Pizarra - Data display - Cajas de empaque | <ul style="list-style-type: none"> - Describe los canales de comercialización. | |
| Actitudes | Responsable y oportuno. | | | | |

V. INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO, RECURSOS DIDÁCTICOS Y MATERIALES.

| ITEM | UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCIÓN |
|---------------------|--------|----------|---|
| AMBIENTE | Aula | 1 | Para desarrollo de conocimientos teóricos |
| | Huerto | 1 | Para desarrollo capacidades técnicas |
| MAQUINAS y EQUIPOS | Pieza | 1 | Mochilas de fumigación |
| | Pieza | 1 | Peachimetro. |
| | Pieza | 1 | Tensiómetro |
| | Pieza | 1 | Refractómetro |
| | Equipo | 1 | Equipos de protección |
| | Equipo | 3 | Insuflador |
| RECURSOS DIDACTICOS | Pieza | 1 | Proyecto multimedia (Data display) |
| | Pieza | 1 | Computadora |
| | Pieza | 1 | Cámara fotográfica |
| | Pieza | 1 | Texto guía del docente |
| | Global | 1 | Cuadros didácticos |
| | Pieza | 1 | Manual práctico del fruticultor |
| HERRAMIENTAS | Pieza | 2 | Tijeras de podar |
| | Pieza | 2 | Serruchos cola de zorro |
| | Pieza | 2 | Tijeras pico de loro |
| | Pieza | 2 | Navajas de injertar |
| | Pieza | 3 | Palas |
| | Pieza | 2 | Picos |
| | Pieza | 2 | Azadones |
| | Pieza | 2 | Machetes |
| | Pieza | 2 | Regaderas |
| | Pieza | 2 | Mangueras |
| | Pieza | 1 | Huinchas |
| | Pieza | 1 | Capachos |
| | Pieza | 1 | Cajas de cosecha y empaque |
| MATERIAL / INSUMOS | Pieza | Global | Plantines |
| | Kg. | Global | Agroquímicos |

VI. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN