-ETCAE-

GUÍA METODOLÓGICA

DEL PROCESO DE APRENDIZAJE

ESCUELA TÉCNICA DE CAMPO PARA ALIMENTACIÓN ESCOLAR

COTZAL, REGIÓN IXIL

GOBIERNO de GUATEMALA
DR. ALEJANDRO GIAMMATTEI

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

MAGA

USDA

Save the Children

GUÍA METODOLÓGICA

DEL PROCESO DE APRENDIZAJE

ESCUELA TÉCNICA DE CAMPO PARA ALIMENTACIÓN ESCOLAR

COTZAL, REGIÓN IXIL

Autoridades del Ministerio de Educación

Claudia Patricia Ruiz Casasola de Estrada
Ministra de Educación

Zaida Lorena Aragónn Ayala de Argueta
Viceministra Técnica de Educación

Vilma Lorena León Oliva de Hernández
Viceministra de Educación Extraescolar y Alternativa

Carmelina Espantzay Serech de Rodríguez
Viceministra de Educación Bilingüe e Intercultural

María del Rosario Balcarcel Minchez
Viceministra Administrativa

Lucrecia Marisol Alegría Milla de Melgar
Directora General de Educación Extraescolar

CONTENIDOS

Componente 1 3

Módulo 1 11
- Tema 1 11
- Tema 2 11

Módulo 2 15
- Tema 1 15
- Tema 2 15
- Tema 3 16

Módulo 3 21
- Tema 1 21
- Tema 2 21
- Tema 3 21

Módulo 4 18
- Tema 1 26
- Tema 2 26

Componente 2 31

Módulo 1 33
- Tema 1 33
- Tema 2 33
- Tema 3 33

Componente 3 39

Módulo 1 41
- Tema 1 41
- Tema 2 41
- Tema 3 41
- Tema 4 41

Módulo 2 45
- Tema 1 45
- Tema 2 45

Módulo 3 48
- Tema 1 48
- Tema 2 48

Componente 4 53

Módulo 1 55
- Tema 1 55
- Tema 2 55
- Tema 3 55
- Tema 4 56
- Tema 5 56

Módulo 2 60
- Tema 1 60
- Tema 2 60
- Tema 3 60

Módulo 3 63
- Tema 1 63
- Tema 2 63

Módulo 3 66
- Tema 1 66
- Tema 2 66

COMPONENTE

1

PRODUCTIVIDAD

COMPONENTE 1
Productividad

MÓDULO 1 TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA APROPIADA		HORAS
1	Taller Foda con productos para la transferencia de tecnología	14
2	Formación a productores en la implementación de tecnología apropiada	

MÓDULO 2 PRODUCCIÓN AGRÍCOLA		HORAS
1	Taller Foda con productos para la transferencia de tecnología	21
2	Manejo agronómico y manejo integrado de plagas	
3	Nutrición de cultivos	

MÓDULO 3 PRODUCCIÓN PECUARIA		HORAS
1	Implementar especies pecuarias.	21
2	Manejo profiláctico	
3	Nutrición de especies pecuarias	

MÓDULO 4 CADENAS DE VALOR		HORAS
1	Estrategia para implementar cadenas de valor	14
2	Innovación y valor agregado de productos	

MÓDULO 1: TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA APROPIADA.

Tema 1: Taller FODA con productores para la transferencia de tecnología.

Descripción de tema:

El taller consiste en identificar el nivel de conocimientos que tienen los participantes en transferencia de tecnología, conocer sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que les permita afrontar procesos productivos en el contexto de ruralidad.

El taller contempla una práctica y con la información generada del FODA individual, servirá para tomar una ruta y dirigir las acciones inmediatas y urgentes de cada participante para combatir las debilidades y reducir las amenazas de acuerdo a un ejercicio.

Se construirá con los participantes herramientas que servirá para planificar y anotar las acciones urgentes e importantes para su implementación.

Tema 2: Formación a productores en la Implementación de tecnología apropiada.

Descripción de tema:

El grupo de participante listará prácticas de tecnología apropiada que ellos y ellas utilizan en su parcela productiva o conocer de personas que cultivan bajo una modalidad tecnológica, luego se compararán con los modelos establecidos en la escuela de campo, se analizarán y discutirán los pros y los contras de cada práctica.

Las tecnologías principales a abordar son: a) Invernaderos, b) Agrotúneles, c) Casa Malla, d) Sistemas de riego, e) Acolchado.

En campo se realiza una práctica para la construcción de nivel tipo “A”, instrumento que servirá para trazar surcos a nivel, terrazas, acequias e identificar la pendiente del terreno para tomar decisiones en relación al tipo de tecnología a establecer. Además contempla procesos de verificación de calidad de material y participación en prácticas de construcción según sea la temporalidad de implementación.

COMPONENTE 1

Diseño metodológico:

a) Preparación:	
Lugar y Fecha:	
Tema 1: Taller FODA con productores para la transferencia de tecnología.	
Tema 2: Formación a productores en la Implementación de tecnología apropiada.	
Ejercicio práctico: Implementación de transferencia de tecnología agropecuaria	
Número de participantes: Mujeres ____ Hombres ____ Total: ____	**Horario:**
Competencia: Produce hierbas, hortalizas, frutas, granos, carne y huevos, en su parcela, asegurando la producción de alimentos locales.	

b) Ejecución y Evaluación.			
CONTENIDO DE APRENDIZAJE	**DESCRIPCIÓN**	**METODOLOGÍA / TÉCNICAS**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**
Declarativos **2 horas**	Aprende nuevas tecnologías agropecuarias que contribuye a incrementar rendimientos en su producción.	**Actividad 1: Compartamos nuestras experiencias.** Se iniciará con dinámicas en la fase inicial del taller, motivando al grupo objetivo en el tema que se desarrollará, presentación de participantes, diálogos profundos de experiencias. **Actividad 2: Desarrollo de los temas.** El facilitador inicia con el desarrollo de los temas, basado en la experiencia de los participantes. Se construye un FODA, luego se presentan los lineamientos técnicos en relación a diseños de estructuras agropecuarias, diseño en función de cultivos a establecer, criterios de selección de áreas de terreno de construcción.	Dinámicas de fase inicial: parejas de sonido, doble círculo, cola temática, nombres y gestos, lluvia de ideas, metaplan. Papelografos, Pizarra, Rotafolios.

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Procedimentales **11.5 horas**	Utiliza la herramienta FODA para identificar elementos internos y externos en la producción y transferencia de tecnología. Diseña, construye e implementa tecnología apropiada, de acuerdo al cultivo a establecer y recursos locales.	**Guía Técnica 1: Construcción de invernadero.** Consiste en utilizar la guía técnica para identificar las principales actividades tales como: Nivelación de terreno, ahoyado, fabricación, colocación de plástico y malla antiafidos y construcción de caseta; además los recursos necesarios para la construcción de invernadero, las características del invernadero, la piezas de invernadero y cantidades. **Guía Técnica 2: Construcción de Agrotúnel.** Consiste en utilizar la guía técnica para identificar las principales actividades tales como: Nivelación de terreno, ahoyado, fabricación, colocación de plástico y malla antiafidos; además los recursos necesarios para la construcción de agrotúnel, las características del agrotúnel, la piezas de agrotúnel y cantidades. **Infografía 1: Pasos para establecer sistemas de riego.** La infografía permitirá que el participante conozca el diseño para establecer un sistema de riego, basado en las necesidades del cultivo, además, conocerá en campo la calidad y cantidad de materiales. **Video 1: Mantenimiento y uso adecuado de invernadero y agrotúnel.** Se presentará un video mediado a los participantes para que conozcan las prácticas para el mantenimiento y uso adecuado de invernadero y agrotúnel, tomando en cuenta los cuidados del plástico y malla. **Actividad de campo 1:** Según la temporalidad se realizará una práctica con los participantes, puede estar relacionadas a invernadero, agro túnel o sistemas de riego.	Guía para la construcción de invernadero con estructura galvanizada. Rotafolios, Papelógrafos. Guía para la construcción de agrotúnel con estructura galvanizada. Rotafolios, Papelógrafos. Infografía con pasos para establecer sistema de riego. Video mediado sobre el mantenimiento y uso adecuado de invernadero y agrotúnel.

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Actitudinales **0.5 horas**	Comparte sus conocimientos en relación a sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas vistas en campo. Se interesa en adoptar tecnología apropiada para su producción.	**Actividad 3: Evaluación** Se realizará una evaluación final a los participantes, haciendo uso de técnicas apropiadas, realizando preguntas directas, conociendo la apreciación sobre los temas, anotaciones con fichas de papel, entre otras.	Evaluación con tarjetas, Evaluación con puntos pegantes, Combinaciones.

Nombre y firma del facilitador

MÓDULO 2: PRODUCCIÓN AGRÍCOLA.

Tema 1: Establecimiento de cultivos.

Descripción de tema:

Los productores tendrán la oportunidad de conocer y establecer en campo modelos de producción de hortalizas a campo abierto y bajo condiciones controladas, enriquecer el conocimiento a través de intercambio de sus experiencias en las actividades en grupo y plenarias, así como definir criterios de selección de variedades a cultivar sean nativas, criollas o híbridas, tipo de tecnología apropiada a establecer para mejorar rendimientos de producción y calidad, entre otros elementos.

El participante tendrá los conocimientos técnicos y tomará en cuenta las buenas prácticas para conservar y proteger el suelo, el agua y demás recursos naturales existentes en su localidad.

Tema 2: Manejo agronómico y Manejo Integrado de Plagas.

Descripción de tema:

En el tema, los participantes aprenderán de las diferentes prácticas que se realizan en cada cultivo para brindar el manejo agronómico, un recurso didáctico importante para el desarrollo del tema es el uso de las guías de cultivos, este documento brinda al participante elementos que le ayudaran a tomar decisiones oportunas en campo o realizar consultas con técnicos especialistas. Las actividades en campo ayudarán al participante a poner en práctica el conocimiento adquirido desde el inicio del curso y de acuerdo a la fenología de cada cultivo. Algunas actividades de campo son: podas en cultivos, limpias, aplicación de productos para la protección de cultivos, control etológico, control cultural, utilización de equipo de protección personal, uso de pediluvio, monitoreo de incidencia de organismos plaga y enfermedades, comparación con claves fotográficas, entre otras.

Tema 3: Nutrición de cultivos.

Descripción de tema:

Se brindará al participante información de las fuentes orgánicas e inorgánicas de fertilizantes, los elementos primarios y secundarios de las fuentes comerciales y su utilidad, esté tema, estará en función del cultivo a conocer para construir un plan nutricional tomando en cuenta los requerimientos del cultivo.

Se identificaran síntomas de deficiencias de elementos en la planta y se darán recomendaciones para su mejora, además conocerán la importancia de realizar muestreo y análisis de suelos, actividad que se realizará en campo de forma empírica para clasificar el suelo por aproximación según su tipo textural y se brindarán recomendaciones para las enmiendas.

Diseño metodológico:

a) Preparación:	
Lugar y Fecha:	
Tema 1: Establecimiento de cultivos.	
Tema 2: Manejo agronómico y Manejo Integrado de Plagas.	
Tema 3: Nutrición de cultivos.	
Ejercicio práctico: Intercambio de experiencias con productor local.	
Número de participantes: Mujeres ____ Hombres ____ Total: ____	**Horario:**
Competencia: Produce hierbas, hortalizas, frutas, granos, carne y huevos, en su parcela, asegurando la producción de alimentos locales.	

b) Ejecución y Evaluación.			
CONTENIDO DE APRENDIZAJE	**DESCRIPCIÓN**	**METODOLOGÍA / TÉCNICAS**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**
Declarativos **3 horas**	Produce de acuerdo a una planificación de actividades agronómicas.	**Actividad 1: Compartamos nuestras experiencias.** Se iniciará con dinámicas en la fase inicial del taller, motivando al grupo objetivo en el tema que se desarrollará, presentación de participantes, diálogos profundos de experiencias. **Actividad 2: Desarrollo de los temas.** El facilitador inicia con el desarrollo de los temas, basado en la experiencia de los participantes. Iniciará con la identificación de cultivos potenciales en la zona y vinculados al Programa de Alimentación Escolar; se comparten generalidades de cultivos de acuerdo a la región de procedencia de los participantes.	Dinámicas de fase inicial: parejas de sonido, doble círculo, cola temática, nombres y gestos, lluvia de ideas, Metaplan. Papelografos, Pizarra, Rotafolios.

b) Ejecución y Evaluación.			
CONTENIDO DE APRENDIZAJE	**DESCRIPCIÓN**	**METODOLOGÍA / TÉCNICAS**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**
Declarativos **3 horas**	Produce de acuerdo a una planificación de actividades agronómicas.	**Video 1: Uso de pediluvio.** Se presentará un video mediado, en donde los participantes conozcan la importancia del uso de pediluvios y procesos de desinfección para el ingreso a las parcelas productivas, esta actividad se realiza previo al ingreso a invernadero y macrotúnel. Así mismo, conocerán las soluciones de agua, cloro o yodo a utilizar para desinfección.	Video mediado del uso de pediluvio.
Procedimentales **17 horas**	Implementa cultivos en su parcela, según la demanda de productos en el mercado local.	**Actividad práctica 1:** Establecimiento, Manejo agronómico de cultivos, MIP. Se establecerán estaciones de trabajo con cultivos específicos, los cultivos a desarrollar estarán de acuerdo a lo que producen los participantes en su contexto. El propósito de establecer estaciones es la explicación práctica por cultivo para su establecimiento, manejo agronómico y MIP. **Guía Técnica 1:** Manejo de cultivos de tomate, chile Pimiento y pepino, bajo condiciones controladas. Consiste en utilizar una guía técnica que permita al productor definir criterios para establecer cultivos, seleccionar estructuras, conocer prácticas para el manejo integrado de plagas e identificar plagas y enfermedades por medio de claves fotográficas.	Discusiones, plenaria rotativa, collage, mapa de ideas. Guía para el manejo de cultivos de tomate, chile Pimiento y pepino. Rotafolios, Papelógrafos.

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Procedimentales **17 horas**	Implementa cultivos en su parcela, según la demanda de productos en el mercado local.	**Guía Técnica 2: Manejo de cultivos de papa, aguacate y cebolla.** Consiste en utilizar una guía técnica que permita al productor definir criterios para establecer cultivos, conocer prácticas para el manejo integrado de plagas e identificar plagas y enfermedades por medio de claves fotográficas.	Guía para manejo de cultivos de cebolla, papa y aguacate. Rotafolios, Papelógrafos.
		Actividad práctica 2: Nutrición de cultivos. En la práctica el participante conocerá los diferentes métodos de aplicación de fertilizantes, los tipos de fertilizantes (orgánicos y químicos), las formulaciones, cantidades requeridas por cultivo.	Guía para manejo de cultivos. Rotafolios, Papelografos.
		Video 2: Uso de camas biológicas. El video mediado dará a conocer a los participantes, el uso de camas biológicas enfocado al uso y manejo seguro de plaguicidas y manejo integrado de plagas.	Video mediado del uso de camas biológicas.
		Infografía 1: Equipo de Protección Personal. La infografía brindará indicaciones a considerar al momento de comprar equipo de protección, la calidad y certificaciones del equipo, las formas de utilizar y procedimiento de uso y limpieza.	Infografía de Equipo de Protección Personal.
		Actividad de campo 1: Según identificaran y visitaran a productores que implementan buenas prácticas en sus parcelas, para intercambiar experiencias.	

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Actitudinales **1 hora**	Tiende a realizar prácticas agronómicas en su parcela. Valora prácticas nutricionales utilizando productos orgánicos.	**Actividad 3: Evaluación** Se realizará una evaluación final a los participantes, haciendo uso de técnicas apropiadas, realizando preguntas directas, conociendo la apreciación sobre los temas, anotaciones con fichas de papel, entre otras.	Evaluación con tarjetas, Evaluación con puntos pegantes, Combinaciones.

Nombre y firma del facilitador

MÓDULO 3: PRODUCCIÓN PECUARIA

Tema 1: Implementar especies pecuarias.

Descripción de tema:

El tema se desarrollará dando a conocer las especies pecuarias con mayores fuentes de proteínas para la alimentación y nutrición humana, estadísticas de consumo y un panorama del crecimiento en demanda y oferta a nivel local. En campo se conocerán modelos con instalaciones según los factores climáticos, línea o raza genética, nutrición y manejo sanitario; la selección de la línea genética del ave será importante tomando en cuenta los requerimientos del mercado.

Tema 2: Manejo profiláctico.

Descripción de tema:

Los participantes aprenderán de las diferentes prácticas pecuarias que realizan en los módulos para brindarles a las aves las condiciones apropiadas que incluyen en la adecuada productividad. En este taller es los participantes tendrán la oportunidad de conocer las enfermedades causadas por virus, parásitos, bacterias, las formas de prevención, su modo de transmisión y control o erradicación. Se analizará en conjunto un plan profiláctico y se compartirá a los participantes.

Tema 3: Nutrición de especies pecuarias.

Descripción de tema:

En este tema los participantes conocerán la diferencia entre alimentos comerciales y alimentos artesanales, los contenidos nutricionales en relación a proteínas, vitaminas y aminoácidos y costos de compra o elaboración. Esto estará de acuerdo al tipo de aves y sus requerimientos de acuerdo a un plan de alimentación en semanas.

Diseño metodológico:

a) Preparación:	
Lugar y Fecha:	
Tema 1: Implementar especies pecuarias.	
Tema 2: Manejo profiláctico.	
Tema 3: Nutrición de especies pecuarias.	
Ejercicio práctico: Intercambio de experiencias con productor local.	
Número de participantes: Mujeres Hombres Total:	**Horario:**
Competencia: Produce hierbas, hortalizas, frutas, granos, carne y huevos, en su parcela, asegurando la producción de alimentos locales.	

b) Ejecución y Evaluación.			
CONTENIDO DE APRENDIZAJE	**DESCRIPCIÓN**	**METODOLOGÍA / TÉCNICAS**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**
Declarativos **3 horas**	Produce de acuerdo a una planificación de actividades pecuarias.	**Actividad 1: Compartamos nuestras experiencias.** Se iniciará con dinámicas en la fase inicial del taller, motivando al grupo objetivo en el tema que se desarrollará, presentación de participantes, diálogos profundos de experiencias. **Actividad 2: Desarrollo de los temas.** El facilitador inicia con el desarrollo de los temas, basado en la experiencia de los participantes. Iniciará con la identificación de especies pecuarias potenciales en la zona y vinculados al Programa de Alimentación Escolar; se comparten generalidades de producción de aves de postura, aves de engorde y conejos, de acuerdo a la región de procedencia de los participantes.	Dinámicas de fase inicial: parejas de sonido, doble círculo, cola temática, nombres y gestos, lluvia de ideas, Metaplan. Papelografos, Pizarra, Rotafolios.

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Declarativos **3 horas**	Produce de acuerdo a una planificación de actividades pecuarias.	**Video 1: Uso de pediluvio.** Se presentará un video mediado, en donde los participantes conozcan la importancia del uso de pediluvios y procesos de desinfección para el ingreso las granjas. Así mismo, conocerán las soluciones de agua, cloro o yodo a utilizar para desinfección.	Video mediado del uso de pediluvio.
Procedimentales **17 horas**	Implementa especies pecuarias en su granja, según la demanda de productos en el mercado local. Realiza prácticas de manejo profiláctico en sus aves, de acuerdo a las necesidades de su granja pecuaria. Adopta prácticas eficientes para la nutrición de sus aves, según los requerimientos.	**Actividad práctica 1: Instalación avícola, Limpieza y desinfección de instalaciones, Manejo de Cortinas, Raza o línea genética.** Esta actividad consiste en conocer los criterios técnicos para el diseño y construcción de galpones, así mismo, las indicaciones de productos y equipos necesarios para realizar limpieza y desinfección de instalaciones, materiales ideales para cortinas y la selección de líneas genéticas de acuerdo a las condiciones climáticas de la región. **Guía Técnica 1: Manejo de aves de postura.** Consiste en utilizar una guía técnica que permita al productor conocer los factores que influyen en la adecuada productividad de la granja, seleccionar instalaciones, conocer las características de una buena raza o línea genética y las principales líneas comerciales en la región, alimentación y nutrición y manejo sanitario.	Discusiones, plenaria rotativa, collage, mapa de ideas, ingreso a módulo de aves y conejos. Guía para el manejo de aves de postura. Rotafolios, papelografos.

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Procedimentales **17 horas**	Implementa especies pecuarias en su granja, según la demanda de productos en el mercado local. Realiza prácticas de manejo profiláctico en sus aves, de acuerdo a las necesidades de su granja pecuaria. Adopta prácticas eficientes para la nutrición de sus aves, según los requerimientos.	**Guía Técnica 2: Manejo de aves de engorde.** Consiste en utilizar una guía técnica que permita al productor conocer los factores que influyen en la adecuada productividad de la granja, seleccionar instalaciones, conocer las características de una buena raza o línea genética y las principales líneas comerciales en la región, alimentación y nutrición y manejo sanitario. **Actividad práctica 2: Alimentación y nutrición, manejo sanitario, vacunación, clasificación de huevos.** Esta actividad dará lineamientos al productor en la compra o elaboración de concentrados balanceados para la aves tomando en cuenta proteínas, vitaminas y aminoácidos y las diferentes concentraciones de acuerdo a las etapas de las aves. Además se conocerán en campo los factores que afectan el crecimiento y la calidad de aves de engorde y aves ponedoras. **Video 2: Despique de aves.** El video mediado dará a conocer a los participantes, el equipo necesario para despique de aves, las temporalidades para su realización y los beneficios en realizar la práctica. **Actividad de campo 1:** Según identificaran y visitaran a productores que implementan buenas prácticas en sus granjas, para intercambiar experiencias.	Guía para manejo aves de engorde. Rotafolios, Papelógrafos. Guía para manejo de aves. Rotafolios, Papelografos. Video mediado del despique de aves.

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Actitudinales **1 hora**	Se interesa en implementar especies pecuarias según la demanda local. Tiende a realizar prácticas pecuarias en su granja. Valora prácticas nutricionales utilizando productos locales.	**Actividad 3: Evaluación** Se realizará una evaluación final a los participantes, haciendo uso de técnicas apropiadas, realizando preguntas directas, conociendo la apreciación sobre los temas, anotaciones con fichas de papel, entre otras.	Evaluación con tarjetas, Evaluación con puntos pegantes, Combinaciones.

Nombre y firma del facilitador

MÓDULO 4: CADENAS DE VALOR

Tema 1: Estrategias para implementar cadenas de valor.

Descripción de tema:

Para que el participante construya su estrategia de implementación, deberá identificar a los actores en la cadena desde los proveedores de insumos, materiales y equipo, pasando por los productores de apoyo, hasta los consumidores; también debe identificar los colaboradores de la cadena, siendo aquellas empresas, cooperativas, asociaciones, cooperación, ministerios del gobierno, municipalidades que tienen una mínima o mayor participación en el proceso productivo y por último conocer el entorno de la cadena tales como las políticas de gobierno, condiciones climáticas, entre otras.

Luego por medio de herramientas el participante construirá un plan de implementación y de resultados, siendo la estrategia de implementación de cadenas de valor.

Tema 2: Innovación y valor agregado de productos.

Descripción de tema:

Se dará a conocer de manera teórica los términos de innovación, valor agregado y sub productos, generados en una actividad productiva agropecuaria, se ejemplificarán experiencias en el tema. El empaque, la etiqueta, las ofertas, la transformación, el servicio al cliente, y seguimiento al cliente son algunos ejemplos de valor agregado al producto. Se formarán grupos para responder las siguientes preguntas.

¿Qué produzco en mi parcela y que formas aplico para la venta? ¿Practico la innovación en mi emprendimiento? ¿Desde cuando realice la última innovación?

Diseño metodológico:

a) Preparación:	
Lugar y Fecha:	
Tema 1: Estrategias para implementar cadenas de valor.	
Tema 2: Innovación y valor agregado de productos.	
Ejercicio práctico: Innovación o valor agregado de productos.	
Número de participantes: Mujeres ____ Hombres ____ Total: ____	**Horario:**
Competencia: Produce hierbas, hortalizas, frutas, granos, carne y huevos, en su parcela, asegurando la producción de alimentos locales.	

b) Ejecución y Evaluación.			
CONTENIDO DE APRENDIZAJE	**DESCRIPCIÓN**	**METODOLOGÍA / TÉCNICAS**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**
Declarativos **2 horas**	Identifica actores y colaboradores en la cadena productiva, que generen valor en el producto.	**Actividad 1: Compartamos nuestras experiencias.** Se iniciará con dinámicas en la fase inicial del taller, motivando al grupo objetivo en el tema que se desarrollará, presentación de participantes, diálogos profundos de experiencias. **Actividad 2: Desarrollo de los temas.** El facilitador inicia con el desarrollo de los temas, basado en la experiencia de los participantes. Haciendo uso de los recursos didáctico el facilitador da a conocer a los participantes en qué consisten las cadenas de valor y las formas de genera valor en los diferentes eslabones.	Dinámicas de fase inicial: parejas de sonido, doble círculo, cola temática, nombres y gestos, lluvia de ideas, Metaplan. Papelografos, Pizarra, Rotafolios, Rompecabezas de procesos productivos y de valor.

COMPONENTE 1

b) Ejecución y Evaluación.			
CONTENIDO DE APRENDIZAJE	**DESCRIPCIÓN**	**METODOLOGÍA / TÉCNICAS**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**
Declarativos **2 horas**	Identifica actores y colaboradores en la cadena productiva, que generen valor en el producto.	**Herramienta 1: Mapeo de cadenas de valor.** Esta herramienta permite que en grupos de trabajo, se pueda identificar la cadena de valor actual del producto que los participantes comercializan, identificando los puntos claves que provoquen generar valor en la cadena, así mismo se identificaran los actores de apoyo desde los proveedores de insumos, pasando por el apoyo técnico en campo, hasta llegar a los actores comerciales. **Herramienta 2: Modelo de intervención para el desarrollo de la cadena de valor.** Esta herramienta se llenará con los participantes tomando en cuenta dos grandes procesos: el de implementación y el de resultados. La implementación contempla tres columnas en donde se anotarán los insumos, las actividades y los productos, y para los resultados las dos columnas contemplan los resultados e impactos. **Guía Técnica 1:** Herramientas y estrategias de cadena de valor. La guía técnica contiene las herramientas y estrategias para el mapeo y establecimiento de cadenas de valor en productos locales, por lo que el facilitador utilizará esta herramienta para construir modelos de intervención para el desarrollo de cadenas de valor. **Actividad de campo 1:** Práctica de valor agregado e innovación de productos.	Discusiones, plenaria rotativa, collage, mapa de ideas, esquemas. Discusiones, plenaria rotativa, collage, mapa de ideas, esquemas, rotafolios. Guía técnica Modelo de intervención para el desarrollo de cadenas de valor.

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Actitudinales **0.5 horas**	Se esfuerza para implementar cadenas de valor en su proceso productivo. Toma conciencia de prácticas innovadoras y de sostenibilidad económica, social, cultural, ambiental.	**Actividad 3: Evaluación** Se realizará una evaluación final a los participantes, haciendo uso de técnicas apropiadas, realizando preguntas directas, conociendo la apreciación sobre los temas, anotaciones con fichas de papel, entre otras.	Evaluación con tarjetas, Evaluación con puntos pegantes, Combinaciones.

Nombre y firma del facilitador

COMPONENTE

2

CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

COMPONENTE 2
Calidad e inocuidad de alimentos

MÓDULO 1 CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS		HORAS
1	Buenas prácticas agrícolas y de manufactura.	7
2	Certificaciones en calidad e inocuidad de alimentos.	
3	Estándares de calidad y puntos críticos de control.	

MÓDULO 1: CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS.

Tema 1: Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura.

Descripción de tema:

Los participantes conocerán en campo de buenas prácticas agrícolas y de manufactura aplicadas en las diferentes etapas de producción de cada cultivo, desde la adquisición de insumos, la producción y hasta que el producto llegue al consumidor final; procedimiento que aseguran la calidad e inocuidad de alimentos. Los participantes conocerán el cuaderno de registro de buenas prácticas como manual de procedimiento para darle cumplimiento a protocolos nacionales e internacionales que regulan su aplicación tales como: aplicación de productos fitosanitarios, aplicación de fertilizantes, limpieza de transporte, higiene del personal, limpieza de equipo de cosecha, limpieza de instalaciones, salud del personal, tratamiento del agua, entre otras.

Tema 2: Certificaciones en calidad e inocuidad de alimentos.

Descripción de tema:

Los participantes conocerán de los tipos de certificaciones y la viabilidad a las que pueden aplicar como proveedores de alimentos en el marco de la Ley de Alimentación Escolar, conocer los pasos para certificarse, sus beneficios, implicaciones y responsabilidades.

Tema 3: Estándares de calidad de productos y puntos críticos de control.

Descripción de tema:

En este tema se listaran los estándares de calidad de producción agrícola y pecuaria solicitados por las OPF y el PAE, se conocerán las fichas técnicas que permitirán registrar los procedimientos para lograr estándares de calidad e inocuidad de los alimentos y posterior identificar puntos críticos de control para realizar mejoras.

Diseño metodológico:

a) Preparación:	
Lugar y Fecha:	
Tema 1: Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura.	
Tema 2: Certificaciones en calidad e inocuidad de alimentos.	
Tema 3: Estándares de calidad de productos y puntos críticos de control.	
Ejercicio práctico: Innovación o valor agregado de productos.	
Número de participantes: Mujeres Hombres Total:	**Horario:**
Competencia: Produce hierbas, hortalizas, frutas, granos, carne y huevos, bajo estándares de calidad e inocuidad de alimentos para el consumo.	

b) Ejecución y Evaluación.			
CONTENIDO DE APRENDIZAJE	**DESCRIPCIÓN**	**METODOLOGÍA / TÉCNICAS**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**
Declarativos **2 horas**	Conoce las buenas prácticas agrícolas y de manufactura para establecer en su producción y centro de acopio.	**Actividad 1: Compartamos nuestras experiencias.** Se iniciará con dinámicas en la fase inicial del taller, motivando al grupo objetivo en el tema que se desarrollará, presentación de participantes, diálogos profundos de experiencias. **Infografía 1: ¿Qué son las Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura?** Se presentarán las BPA y BPM en una infografía, en donde el productor deberá aportar conocimientos previos al tema.	Dinámicas de fase inicial: parejas de sonido, doble círculo, cola temática, nombres y gestos, lluvia de ideas, Metaplan. Papelografos, Pizarra, Rotafolios, infografías.

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Declarativos **2 horas**	Conoce las buenas prácticas agrícolas y de manufactura para establecer en su producción y centro de acopio.	**Actividad 2: Desarrollo del tema: ¿Por qué debería aplicar BPA?** El facilitador inicia con el desarrollo de los temas, basado en la experiencia de los participantes. Los participantes deben darle respuesta a la pregunta inicial, el facilitador con el apoyo de los recursos didácticos anotará las respuestas en papelografos y construirá una lista pegadas en la pared.	Dinámicas de fase inicial: parejas de sonido, doble círculo, cola temática, nombres y gestos, lluvia de ideas, Metaplan. Papelografos, Pizarra, Rotafolios, infografías.
Procedimentales **(4 horas)**	Aplica buenas prácticas agrícolas y de manufactura en su producción y centro de acopio. Se encamina a la certificación en calidad e inocuidad de alimentos. Establece un área para el control de calidad de su producto.	**Actividad práctica 1: ¿Cómo implementar Buenas Prácticas Agrícolas?** Los participantes conocerán e identificaran en campo las Prácticas Agrícolas implementadas, tales como pediluvios, registro de aplicación de productos, registros de personal, entre otros. **Video 1: Buenas Prácticas Agrícolas.** Por medio del video visualizarán procedimiento de Buenas Prácticas Agrícolas y formas de implementación. **Actividad 3: Pasos para certificaciones.** Los productos conocerán los pasos para certificaciones según los lineamientos de Agrequima. **Actividad práctica 2: ¿Cómo implementar Buenas Prácticas de Manufactura?** Los participantes conocerán e identificarán en campo las Prácticas de Manufactura implementadas, tales como higiene, calidad de agua, desinfección, equipo de manufactura, entre otros.	Discusiones, plenaria rotativa, collage, mapa de ideas, esquemas. Discusiones, plenaria rotativa, collage, mapa de ideas, esquemas, rotafolios, video. Libreta de campo.

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Procedimentales **(4 horas)**	Aplica buenas prácticas agrícolas y de manufactura en su producción y centro de acopio. Se encamina a la certificación en calidad e inocuidad de alimentos. Establece un área para el control de calidad de su producto.	**Video 2: Buenas Prácticas de Manufactura.** Por medio del video visualizarán procedimiento de Buenas Prácticas de Manufactura y formas de implementación. **Herramienta 1: Cuaderno de registro de Buenas Prácticas Agrícolas.** Los participantes conocerán el cuaderno de registro que contempla anotaciones de control de personal de campo, registro de aplicación de fitosanitarios, registro de fertilizaciones, entre otros. **Herramienta 2: Fichas de calidad de productos.** Los participantes conocen de fichas técnicas de control de calidad evaluadas de acuerdo a las exigencias del mercado local. **Herramienta 3: Ficha de Puntos Críticos de Control.** Los participantes identifican los Puntos Críticos en los procedimientos establecidos en producción, logística, distribución, recepción.	Discusiones, plenaria rotativa, collage, mapa de ideas, esquemas, rotafolios, video, cuaderno de BPA, fichas técnicas y de PCC.
Actitudinales **(1 hora)**	Se esfuerza en realizar buenas prácticas en su producción y toma conciencia de la salud del productor y consumidor. Respeta la salud de los consumidores, brindando alimentos inocuos y de calidad.	**Actividad 3: Evaluación** Se realizará una evaluación final a los participantes, haciendo uso de técnicas apropiadas, realizando preguntas directas, conociendo la apreciación sobre los temas, anotaciones con fichas de papel, entre otras.	Evaluación con tarjetas, Evaluación con puntos pegantes, Combinaciones.

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Actitudinales **(1 hora)**	Se esfuerza en realizar buenas prácticas en su producción y toma conciencia de la salud del productor y consumidor. Respeta la salud de los consumidores, brindando alimentos inocuos y de calidad. Cumple con el control de calidad de los alimentos.	**Actividad 3: Evaluación** Se realizará una evaluación final a los participantes, haciendo uso de técnicas apropiadas, realizando preguntas directas, conociendo la apreciación sobre los temas, anotaciones con fichas de papel, entre otras.	Evaluación con tarjetas, Evaluación con puntos pegantes, Combinaciones.

Nombre y firma del facilitador

COMPONENTE

3

MERCADO

COMPONENTE 3
Mercado

MÓDULO 1 PLANES DE NEGOCIO		HORAS
1	Gestión estratégica (Definición del negocio, objetivos estratégicos).	7
2	Gestión de Marketing (sondeo de mercados).	
3	Gestión operativa (Flujogramas de procesos).	
4	Gestión financiera (Punto de equilibrio, análisis de costos de producción).	

MÓDULO 2 PROMOCIÓN DE PRODUCTOS		HORAS
1	Ferias comerciales	5
2	Rueda de negocio	

MÓDULO 3 CONTROLES Y REGISTROS		HORAS
1	Controles administrativos y comerciales	2
2	Registro de venta	

MÓDULO 1: PLANES DE NEGOCIO.

Tema 1: Gestión Estratégica (Definición del negocio, objetivos estratégicos).

Descripción de tema:

Este tema ayudará a los participantes a visualizar su actividad productiva empírica a una actividad empresarial, conocerá y se familiarizará con términos empresariales, definirá el nombre del negocio, sus objetivos, su visión, su misión.

Tema 2: Gestión de Marketing (Sondeo de mercados).

Descripción de tema:

Por medio de sondeos rápidos de mercado a nivel local o regional, el realizará consultas, entrevistas, investigaciones para conocer la oferta y demanda del producto que produce individualmente o en Asociatividad y plantear las estrategias para satisfacer la demanda existente según el segmento de mercado, una de las estrategias será establecer una proyección de ventas.

Tema 3: Gestión Operativa (Flujogramas de procesos).

Descripción de tema:

Para que los participantes conozcan de la gestión operativa, trabajará un cuadro donde establece su capacidad de producción según volúmenes semanales, mensuales, trimestrales y anuales, además listará los recursos que posee, para que logre los resultados deseados.

Tema 4: Gestión Financiera (Punto de equilibrio, análisis de costos de producción).

Descripción de tema:

Los participantes tendrán la oportunidad de construir costos básicos de producción según precios actuales de insumos, materiales y equipo, depreciación de materiales y equipo, clasificar sus costos en fijos y variables, analizar su rentabilidad y punto de equilibrio para luego determinar precios de venta.

Diseño metodológico:

a) Preparación:	
Lugar y Fecha:	
Tema 1: Gestión Estratégica (Definición del negocio, objetivos estratégicos).	
Tema 2: Gestión de Marketing (Sondeo de mercados).	
Tema 3: Gestión Operativa (Flujogramas de procesos).	
Tema 4: Gestión Operativa (Flujogramas de procesos).	
Ejercicio práctico: Gestión Financiera (Punto de equilibrio, análisis de costos de producción).	
Número de participantes: Mujeres Hombres Total:	**Horario:**
Competencia: Ofrece productos de calidad, cumpliendo con la demanda del mercado local.	

b) Ejecución y Evaluación.			
CONTENIDO DE APRENDIZAJE	**DESCRIPCIÓN**	**METODOLOGÍA / TÉCNICAS**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**
Declarativos **2 horas**	Investiga y construye su plan de negocio, para la sostenibilidad de su empresa.	**Actividad 1: Compartamos nuestras experiencias.** Se iniciará con dinámicas en la fase inicial del taller, motivando al grupo objetivo en el tema que se desarrollará, presentación de participantes, diálogos profundos de experiencias. **Actividad 2: Desarrollo del tema.** El facilitador inicia con el desarrollo de los temas, basado en la experiencia de los participantes. Por medio de una lluvia de ideas se identifican los elementos que incluyen en el éxito del negocio.	Dinámicas de fase inicial: parejas de sonido, doble círculo, cola temática, nombres y gestos, lluvia de ideas, Metaplan. Papelografos, Pizarra, Rotafolios.

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Procedimentales **4.5 horas**	Define el nombre de su negocio, misión, visión y objetivos en el corto, mediano y largo plazo. Realiza sondeos rápidos de mercado para conocer la oferta y demanda. Desarrolla procesos en su producción, comercialización, rendición de cuentas. Elabora y analiza costos de producción, para determinar precios y rentabilidad del negocio.	**Herramienta 1: Cómo elaborar planes de negocios.** Esta herramienta utilizará el facilitador para instruir a los participantes de los elementos que deben tomar en cuenta para la construcción de planes de negocio y va relacionada con la oferta y demanda de productos según el alcance, puede ser local, regional o nacional. **Herramienta 2: Elaboración de costos de producción y análisis de indicadores.** Esta herramienta se llenará en una actividad práctica determinando en plenaria los costos de producción de acuerdo a lo que producen, los costos de inversión inicial, depreciación de materiales y equipo. **Actividad práctica 1: Elaboración de plan de negocios.** Esta actividad práctica consiste en llenar el formato, que le ayudará al participante a construir su plan de negocio, iniciando con el nombre del negocio, la misión, visión y descripción de la actividad productiva, además de conocer a los clientes potenciales y a la competencia.	Discusiones, plenaria rotativa, collage, mapa de ideas, esquemas. Discusiones, plenaria rotativa, collage, mapa de ideas, esquemas, rotafolios, herramientas.

COMPONENTE 3

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Actitudinales **0.5 horas**	Valora su trabajo, definiendo nombre de su negocio. Toma conciencia de la competencia de mercado en su localidad. Permite establecer procesos productivos ordenados. Interioriza sus costos de producción para definir precios justos y competitivos.	**Actividad 3: Evaluación** Se realizará una evaluación final a los participantes, haciendo uso de técnicas apropiadas, realizando preguntas directas, conociendo la apreciación sobre los temas, anotaciones con fichas de papel, entre otras.	Evaluación con tarjetas, Evaluación con puntos pegantes, Combinaciones.

Nombre y firma del facilitador

MÓDULO 2: PROMOCIÓN DE PRODUCTOS

Tema 1: Ferias Comerciales.

Descripción de tema:

El tema consiste en brindarles a los participantes las herramientas que le servirán para prospectar a clientes a corto y mediano plazo, considerará el costo de adquisición de clientes y conocerá de elementos importantes para participar en una feria comercial, para promocionar y publicitar su producto.

Tema 2: Ruedas de Negocio.

Descripción de tema:

En este tema el participante conocerá de las diferentes etapas a cumplir para desarrollar una rueda de negocios exitosa, que le permita abrir espacios de diálogo y exposición de su producto de acuerdo a los clientes identificados, negociar precios de venta, cumplimiento de demanda según oferta y establecer relaciones para el seguimiento respectivo.

Diseño metodológico:

a) Preparación:	
Lugar y Fecha:	
Tema 1: Ferias Comerciales.	
Tema 2: Ruedas de Negocio.	
Número de participantes: Mujeres ____ Hombres ____ Total: ____	**Horario:**
Competencia: Ofrece productos de calidad, cumpliendo con la demanda del mercado local.	

b) Ejecución y Evaluación.			
CONTENIDO DE APRENDIZAJE	**DESCRIPCIÓN**	**METODOLOGÍA / TÉCNICAS**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**
Declarativos **1 hora**	Realiza enlaces comerciales con clientes potenciales locales y regionales.	**Actividad 1: Compartamos nuestras experiencias.** Se iniciará con dinámicas en la fase inicial del taller, motivando al grupo objetivo en el tema que se desarrollará, presentación de participantes, diálogos profundos de experiencias.	Dinámicas de fase inicial: parejas de sonido, doble círculo, cola temática, nombres y gestos, lluvia de ideas, Metaplan. Papelografos, Pizarra, Rotafolio.
Procedimentales **3.5 horas**	Promociona sus productos al mercado local o regional. Establece relaciones comerciales con clientes potenciales local o regional.	**Guía Técnica 1: Realización de una rueda de negocios en el marco de la Ley de Alimentación Escolar.** Con el apoyo de la guía técnica y basada en la experiencia de los participantes, el facilitador desarrolla el tema con los procedimientos que le indica la guía, formando grupos de trabajo. **Infografía 1: Etapas de las Ruedas de Negocios.** Este documento de apoyo, establece los pasos a seguir para organizar ruedas de negocio, el facilitador tomará notas desde la Guía técnica y las pegará en papelografos para visibilizar paso a paso la organización.	Discusiones, plenaria rotativa, collage, mapa de ideas, esquemas. Discusiones, plenaria rotativa, collage, mapa de ideas, esquemas, rotafolio, socio dramas, herramientas.

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Procedimentales **3.5 horas**	Promociona sus productos al mercado local o regional. Establece relaciones comerciales con clientes potenciales local o regional.	**Herramienta 1: Fichas básicas.** La guía técnica presenta fichas básicas para organizar ruedas de negocio, por lo que deberá ser impreso para que los participantes realicen ejercicios según la actividad práctica.	Discusiones, plenaria rotativa, collage, mapa de ideas, esquemas. Discusiones, plenaria rotativa, collage, mapa de ideas, esquemas, rotafolio, socio dramas, herramientas.
Actitudinales **(0.5 horas)**	Cumple con la promoción de sus productos agropecuarios al mercado local o regional. Atiende a clientes para relaciones comerciales.	**Actividad 2: Herramienta de Evaluación final.**	Evaluación con tarjetas, Evaluación con puntos pegantes, Combinaciones.

Nombre y firma del facilitador

MÓDULO 3: CONTROLES Y REGISTROS

Tema 1: Controles Administrativos y Comerciales

Descripción de tema:

Durante el desarrollo del tema, se brindarán a los participantes las herramientas básicas de controles administrativos y comerciales, se realizarán ejercicios en plenaria para el llenado de las herramientas en función de las actividades productivas y comerciales que realizan los participantes día a día. Estos ejercicios están vinculados con los temas de planes de negocios desarrollados en los temas anteriores.

Tema 2: Registro de Venta.

Descripción de tema:

El tema consiste en recopilar la información de venta de los participantes, considerando ventas con facturación, ventas sin facturación, ventas al menudeo, ventas al mayores, ventas según segmento de mercado, entre otros. Se llenarán los formatos y luego se obtendrán consolidados, estos datos finales obtenidos de los análisis prácticos ayudarán al participante a tomar decisiones oportunas con sus clientes por volúmenes de venta y precios de venta.

Diseño metodológico:

a) Preparación:	
Lugar y Fecha:	
Tema 1: Controles Administrativos y Comerciales.	
Tema 2: Registro de Venta.	
Número de participantes: Mujeres ____ Hombres ____ Total: ____	**Horario:**
Competencia: Ofrece productos de calidad, cumpliendo con la demanda del mercado local.	

b) Ejecución y Evaluación.			
CONTENIDO DE APRENDIZAJE	**DESCRIPCIÓN**	**METODOLOGÍA / TÉCNICAS**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**
Declarativos **0.5 horas**	Lleva registros y controles de su producción y comercialización	**Actividad 1: Compartamos nuestras experiencias.** Se iniciará con dinámicas en la fase inicial del taller, motivando al grupo objetivo en el tema que se desarrollará, presentación de participantes, diálogos profundos de experiencias.	Dinámicas de fase inicial: parejas de sonido, doble círculo, cola temática, nombres y gestos, lluvia de ideas, Metaplan.
Procedimentales **1 hora**	Utiliza herramientas para llevar controles administrativos y comerciales. Registra las ventas realizadas de acuerdo al segmento de clientes.	**Herramienta 1: Controles administrativos y comerciales.** Con los datos generados desde los planes de negocio, los participantes llenarán las herramientas de controles administrativos y comerciales. El facilitador utilizará papelógrafos, en donde los productores por medio de ideas generadoras listarán los recursos disponibles para el vaciado de información a las herramientas.	Discusiones, plenaria rotativa, collage, mapa de ideas, esquemas, herramientas.

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Actitudinales **0.5 horas**	Se interesa en llevar registros y controles de su producción y comercialización Se interesa en llenar registros de ventas por cliente.	**Actividad 2: Herramienta de Evaluación final.**	Evaluación con tarjetas, Evaluación con puntos pegantes, Combinaciones.

Nombre y firma del facilitador

COMPONENTE

4

PAE

COMPONENTE 4
PAE

MÓDULO 1 LEY DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		HORAS
1	¿Por qué es importante que esté aquí? ¿Cuentáme la historia? Tú decides como termina historia, ¿Por qué son importantes las normas?	7
2	¿Esta ley es importante para mí?, Juntos mejoraremos; Pensaron en mí, Recibí esta carta.	
3	Yo sé comprar, Soy parte del cambio, El dinero es de todos los guatemaltecos.	
4	Reglas de oro, la salud no se negocia implica a todos: Gestionamos recursos para la mejora de la escuela.	
5	Sanciones administrativas y penales.	

MÓDULO 2 INCIDENCIA Y EMPODERAMIENTO		HORAS
1	Incidencia y Posicionamiento de grupos asociativos	5.5
2	Empoderamiento de OPF.	
3	Empoderamiento de Mujeres Productoras.	

MÓDULO 3 EMPRESARIALIDAD		HORAS
1	Características emprendedoras personales.	2
2	Emprendimiento	

MÓDULO 4 CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES SAT		HORAS
1	Requisitos, inscripción y cumplimiento de obligaciones ante la SAT	6.5
2	Facturación, cálculo de impuestos y llenado de libros	

MÓDULO 1: LEY DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

Tema 1: Por qué es importante que esté aquí; cuéntame la historia; Tú decides como termina la historia; Por qué son importantes las normas.

Descripción de tema:

Este tema permitirá a los participantes conocer el decreto sobre la Ley de Alimentación Escolar, los actores que intervienen en el proceso, MINEDUC, MAGA, Junta directiva, Comisión de alimentos, los requisitos, derechos y obligaciones. Por medio de historias los participantes conocerán y discutirán de lo estudiado en el taller que les permitirá reflexionar sobre el tema y de las oportunidades que existe en relación a la producción local y la nutrición de niñas y niños.

Tema 2: Esta ley es importante para mí; juntos mejoraremos; pensaron en mí, recibí esta carta.

Descripción de tema:

El tema a desarrollar y la metodología planteada en la guía, permite al participante analizar la situación actual de las escuelas, discutirlas y lograr que se involucren y participen en la toma de decisiones en las escuelas de sus comunidades.
A través de este taller los participantes comprenderán de donde provienen los fondos y que por la toma de una mala decisión en el uso del recurso de la alimentación escolar afectara a toda la comunidad, especialmente se verá afectada la nutrición de los niños, además conocerán en este taller el propósito de la Ley de alimentación escolar, la manera de organización, quien debe fiscalizar los procesos y porqué los niños y niñas son la prioridad.

Tema 3: Yo sé comprar, soy parte del cambio, el dinero es de todos los guatemaltecos.

Descripción de tema:

Para que los participantes conozcan de la gestión operativa, trabajará un cuadro donde establece su capacidad de producción según volúmenes semanales, mensuales, trimestrales y anuales, además listará los recursos que posee, para que logre los resultados deseados.

Tema 4: Reglas de oro; la salud no se negocia implica a todos; gestionamos recursos para la mejora de la escuela.

Descripción de tema:

El tema permitirá hacer conciencia al participante que al momento de producir alimentos locales, lo hará con responsabilidad, aplicando buenas prácticas agrícolas y de manufactura, conocerá las consecuencias e implicaciones que tendrá al no hacerlo y los beneficios al aplicarlos.

Tema 5: Sanciones Administrativas y Penales.

Descripción de tema:

Al desarrollar el tema se explicará a los participantes las sanciones en las que pueden tener los actores involucrados en la Ley de alimentación escolar (sanciones del comprador y sanciones para el vendedor). Se les dará a conocer el procedimiento adecuado para hacer una compra-venta para evitar las sanciones que podría llegar a la cancelación del negocio.

Diseño metodológico:

a) Preparación:	
Lugar y Fecha:	
Tema 1: Por qué es importante que esté aquí; cuénteme la historia; Tú decides como termina la historia; Por qué son importante las normas.	
Tema 2: Esta ley es importante para mí; juntos mejoraremos; pensaron en mí; recibí esta carta.	
Tema 3: Yo sé comprar, soy parte del cambio, el dinero es de todos los guatemaltecos.	
Tema 4: Reglas de oro; la salud no se negocia implica a todos; gestionamos recursos para la mejora de la escuela.	
Tema 5: Reglas de oro; la salud no se negocia implica a todos; gestionamos recursos para la mejora de la escuela.	
Ejercicio práctico: Sanciones Administrativas y Penales	
Número de participantes: Mujeres Hombres Total:	**Horario:**
Competencia: Se vincula a las Organizaciones de Padres de Familia en el marco del Programa de Alimentación Escolar.	

b) Ejecución y Evaluación.			
CONTENIDO DE APRENDIZAJE	**DESCRIPCIÓN**	**METODOLOGÍA / TÉCNICAS**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**
Declarativos **1.5 horas**	Incremento en la eficiencia del Programa de Alimentación Escolar entre productor y la comunidad educativa.	**Actividad 1: Compartamos nuestras experiencias.** Se iniciará con dinámicas en la fase inicial del taller, motivando al grupo objetivo en el tema que se desarrollará, presentación de participantes, diálogos profundos de experiencias. **Actividad 2: Desarrollo del tema.** El facilitador inicia con el desarrollo de los temas, basado en la experiencia de los participantes. El facilitador por medio de rotafolio da a conocer los términos utilizados en el Programa de Alimentación Escolar.	Dinámicas de fase inicial: parejas de sonido, doble círculo, cola temática, nombres y gestos, lluvia de ideas, Metaplan. Papelografos, Pizarra, Rotafolios, fichas.

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Procedimentales **(5 horas)**	Se involucran en procesos de desarrollo económico de su comunidad. Adopta la Ley de Alimentación Escolar como oportunidad comercial de productos locales. Da cumplimiento a la Ley, asegura la venta de productos locales y dinamiza la economía local. Da cumplimiento a la Ley, asegura la venta de productos locales y dinamiza la economía local. Tiene presente una lista de acciones para evitar mal manejo de fondos.	**Guía Técnica 1: Ley de Alimentación Escolar mediada.** La guía presenta 15 sesiones, que permitirá al facilitador fortalecer los conocimientos de los participantes en donde se consideré importante, para ello hará uso del documento guía para establecer procesos, metodologías y prácticas. **Infografía 1: Alimentación Escolar Segura en 5 pasos.** La infografía permitirá que el participante conozca cinco pasos importantes para la alimentación escolar segura, vinculadas a la higiene de alimentos, selección de alimentos, cocinar adecuadamente los alimentos y almacenar los alimentos en un lugar seguro. **Infografía 2: Ley de Alimentación Escolar.** La infografía permitirá que el participante conozca elementos importantes para la alimentación escolar, en donde se ven involucrados la economía familiar, la agricultura local, la OPF y la nutrición de niños. **Video 1: Alimentación Escolar segura en 5 pasos (Idioma Español, Kiche e Ixil).** El video ayudará a una mejor comprensión de los elementos vistos en las infografías, los videos a presentar están mediados al idioma maya Ixil y Kiche. **Video 2: Ley de Alimentación Escolar (Idioma Español, Kiche e Ixil).** El video ayudará a una mejor comprensión de los elementos vistos en las infografías, los videos a presentar están mediados al idioma maya Ixil y Kiche.	Guía mediada de Ley de Alimentación Escolar, fichas, rotafolio, papelógrafos, audio, videos.

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Actitudinales **0.5 horas**	Toma conciencia de los procesos de desarrollo económico en su comunidad. Se interesa en conocer la Ley de Alimentación Escolar. Atiende a las necesidades de las OPF para darle cumplimiento a la ley. Tiende a aplicar buenas prácticas en sus cultivos y granjas. Respeta el manejo de fondos.	**Actividad 3: Herramienta de Evaluación final.**	Evaluación con tarjetas, Evaluación con puntos pegantes, Combinaciones.

Nombre y firma del facilitador

COMPONENTE 4

MÓDULO 2: INCIDENCIA Y EMPODERAMIENTO.

Tema 1: Incidencia y Posicionamiento de grupos asociativos.

Descripción de tema:

El tema a desarrollar, dará pautas a los participantes para lograr consolidar redes asociativas tomando en cuenta los beneficios de estas organizados, además deberán incidir en procesos de desarrollo de su comunidad y deberán posicionarse como productores que dan cumplimiento a la Ley de alimentación escolar, cumpliendo con requisitos de inscripción al sistema, producción con calidad e inocuidad en campo y productos locales.

Tema 2: Empoderamiento de OPF.

Descripción de tema:

El empoderamiento de la OPF está en función de la vinculación con productores locales desde la Escuela de Campo, en ella conocerán los modelos productivos establecidos, procesos de producción, aplicación de buenas prácticas, control de calidad e inocuidad de productores. Así mismo, se fortalecerán a las OPF de acuerdo a sus roles y su liderazgo positivo para promover desarrollo económico local en su comunidad, sumando esfuerzos con productores de agricultura familiar.

Tema 3: Empoderamiento de Mujeres Productoras.

Descripción de tema:

El tema establece la importancia de propiciar espacios de participación de la mujer desde la producción, selección de alimentos de calidad, transformación y comercialización de alimentos, generando un vínculo directo con las OPF y más adelante lograr espacios para ser parte de las OPF y otros cargos a nivel comunitario y municipal.

Diseño metodológico:

a) Preparación:	
Lugar y Fecha:	
Tema 1: Incidencia y Posicionamiento de grupos asociativos.	
Tema 2: Empoderamiento de OPF.	
Tema 3: Empoderamiento de Mujeres Productoras.	
Número de participantes: Mujeres ____ Hombres ____ Total: ____	**Horario:**
Competencia: Se vincula a las Organizaciones de Padres de Familia en el marco del Programa de Alimentación Escolar.	

b) Ejecución y Evaluación.			
CONTENIDO DE APRENDIZAJE	**DESCRIPCIÓN**	**METODOLOGÍA / TÉCNICAS**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**
Declarativos **2 horas**	Productor y OPF empoderados de la Ley de Alimentación Escolar.	**Actividad 1: Compartamos nuestras experiencias.** Se iniciará con dinámicas en la fase inicial del taller, motivando al grupo objetivo en el tema que se desarrollará, presentación de participantes, diálogos profundos de experiencias. **Actividad 2: Desarrollo del tema.** El facilitador inicia con el desarrollo de los temas, basado en la experiencia de los participantes. Utilizando papelografos plantea preguntas generadoras para obtener una lluvia de ideas en relación al tema.	Dinámicas de fase inicial: parejas de sonido, doble círculo, cola temática, nombres y gestos, lluvia de ideas, Metaplan. Papelografos, Pizarra, Rotafolios, fichas.

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Procedimentales **3 horas**	Organiza o se vincula a la asociatividad. Ven la oportunidad comercial con productores locales, para consumir alimentos culturalmente aceptados. Mujeres empoderadas, participando en la producción y comercialización de productos locales.	**Infografía 1: Asociatividad y trabajo en redes.** Se presentará en plenaria una infografía del funcionamiento, organización y trabajo en Asociatividad, que fomente la agrupación de productores y productoras para trabajar en equipo y satisfacer la demanda local. **Actividad 3:** Utilizando papelografos y construyendo rotafolios, con mujeres y hombres, se identificaran acciones que promuevan el empoderamiento de mujeres y fortalezcan sus habilidades en procesos productivos, de negociación, comercialización. Luego se construirá un plan de acción para conocer los pasos a seguir a corto, mediano y largo plazo.	Papelografos, Pizarra, Rotafolios, fichas, infografías, hojas de trabajo en grupo.
Actitudinales **0.5 horas**	Atiende las necesidades en forma conjunta para organizar asociatividad. Es respetuoso de la cultura, proveyendo alimentos locales. Toma conciencia de la importancia de la participación de la mujer en procesos de desarrollo.	**Actividad 3: Herramienta de Evaluación final.**	Evaluación con tarjetas, Evaluación con puntos pegantes, Combinaciones.

Nombre y firma del facilitador

MÓDULO 3: EMPRESARIALIDAD.

Tema 1: Características Emprendedoras Personales.

Descripción de tema:

El tema consiste en que los participantes identifiquen la característica que provoque un cambio en su liderazgo, forma de trabajar y en tomar decisiones oportunas, esta actividad se realizará por medio de una autoevaluación, para luego analizar y discutir los resultados que encamine a emprender con éxito.

Tema 2: Emprendimiento.

Descripción de tema:

El tema consiste en identificar las potencialidades de cada participante, de acuerdo a la experiencia en la escuela de campo y la experiencia vivida del participantes y su familia, a partir de esta identificación se vinculará con los temas desarrollados enfocados a planes de negocios, Ley de alimentación escolar, productividad, la cual dará escenarios al participantes y visualizará las oportunidades de producción y comerciales en su territorio.

Diseño metodológico:

a) Preparación:	
Lugar y Fecha:	
Tema 1: Características Emprendedoras Personales.	
Tema 2: Emprendimiento.	
Número de participantes: Mujeres Hombres Total:	**Horario:**
Competencia: Se vincula a las Organizaciones de Padres de Familia en el marco del Programa de Alimentación Escolar.	

b) Ejecución y Evaluación.			
CONTENIDO DE APRENDIZAJE	**DESCRIPCIÓN**	**METODOLOGÍA / TÉCNICAS**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**
Declarativos **0.5 horas**	Desarrolla habilidades para emprendimientos agropecuarios.	**Actividad 1: Compartamos nuestras experiencias.** Se iniciará con dinámicas en la fase inicial del taller, motivando al grupo objetivo en el tema que se desarrollará, presentación de participantes, diálogos profundos de experiencias. **Actividad 2: Desarrollo del tema.** El facilitador inicia con el desarrollo de los temas, basado en la experiencia de los participantes. Utilizando papelografos y fichas, se describen las 10 características emprendedoras de las personas, como influye en la actitud y comportamiento para tomar decisiones, informarse y planificar de acuerdo a metas.	Dinámicas de fase inicial: parejas de sonido, doble círculo, cola temática, nombres y gestos, lluvia de ideas, Metaplan. Papelografos, Pizarra, Rotafolios, fichas.

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Procedimentales **1 hora**	Mejoran sus características emprendedoras personales. Establecen un plan de acción para iniciar o incrementar su emprendimiento agropecuario.	**Herramienta 1: Evaluación de Características Emprendedoras Personales.** Esta herramienta permite a cada participante autoevaluarse, el facilitador deberá guiar el proceso, construyendo rotafolio y explicando la forma del llenado de las casias de acuerdo a criterios y ponderaciones establecidas. Luego se trabajará un análisis en párrafos del ejercicio realizado, observando el comportamiento de cada participante de acuerdo a su autoevaluación. Después se plantearán en plenaria las acciones a realizar para mejorar niveles críticos de acuerdo a la medición realizada.	Papelografos, Pizarra, Rotafolios, fichas, infografías, herramienta de autoevaluación.
Actitudinales **0.5 horas**	Interioriza sus características emprendedoras por medio de una autoevaluación. Se interesa en emprender proyectos productivos.	**Actividad 3: Herramienta de Evaluación final.**	Evaluación con tarjetas, Evaluación con puntos pegantes, Combinaciones.

Nombre y firma del facilitador

COMPONENTE 4

MÓDULO 4: CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES SAT.

Tema 1: Requisitos, inscripción y cumplimiento de obligaciones ante SAT.

Descripción de tema:

Al desarrollar el tema los participantes conocerán paso a paso los requisitos para su inscripción y registro ante SAT, las obligaciones tributarias y el proceso de declaraciones mensuales o trimestrales según el tipo de inscripción.

Tema 2: Facturación, cálculo de impuestos y llenado de libros.

Descripción de tema:

El tema consiste en encaminar a los participantes a establecer procesos de facturación electrónica y facturación en físico, los datos requeridos para generar la factura, detalles en la descripción y valores monetario. Además aprenderá a calcular impuestos de acuerdo al régimen en el que está inscrito.

Diseño metodológico:

a) Preparación:	
Lugar y Fecha:	
Tema 1: Requisitos, inscripción y cumplimiento de obligaciones antes SAT.	
Tema 2: Facturación, cálculo de impuestos y llenado de libros.	
Número de participantes: Mujeres ____ Hombres ____ Total: ____	**Horario:**
Competencia: Se vincula a las Organizaciones de Padres de Familia en el marco del Programa de Alimentación Escolar.	

b) Ejecución y Evaluación.			
CONTENIDO DE APRENDIZAJE	**DESCRIPCIÓN**	**METODOLOGÍA / TÉCNICAS**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**
Declarativos **2 horas**	Se registra ante la SAT y extiende factura en la venta de productos.	**Actividad 1: Compartamos nuestras experiencias.** Se iniciará con dinámicas en la fase inicial del taller, motivando al grupo objetivo en el tema que se desarrollará, presentación de participantes, diálogos profundos de experiencias. **Actividad 2: Desarrollo del tema.** El facilitador inicia con el desarrollo de los temas, basado en la experiencia de los participantes. Se enfatizará en los diversos procedimientos a seguir para la inscripción al Sistema de Administración Tributaria –SAT-. Es importante retomar el plan de negocio construido en los módulos anteriores, en donde se eligió el nombre del negocio, la descripción del negocio.	Dinámicas de fase inicial: parejas de sonido, doble círculo, cola temática, nombres y gestos, lluvia de ideas, Metaplan. Papelografos, Pizarra, Rotafolios, fichas.

CONTENIDO DE APRENDIZAJE	DESCRIPCIÓN	METODOLOGÍA / TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Procedimentales **4 horas**	Presenta documentación legible para su inscripción ante SAT. Entrega factura contable al realizar la venta de productos locales.	**Infografía 1:** Pasos para el registro e inscripción en SAT. La infografía permitirá al participante conocer en orden lógico los pasos a seguir para el registro ante SAT, estableciendo documentación legible de la persona que se registra al sistema. **Herramienta 1: Fichas básicas de inscripción y controles administrativos.** Con el apoyo de un especialista se trabajarán fichas para la inscripción y registro ante SAT, explicando detalladamente los compromisos, régimen fiscal, nombre de establecimiento, nombre comercial.	Papelografos, Pizarra, Rotafolios, fichas, herramientas, infografía, metaplan.
Actitudinales **0.5 horas**	Cumple con requisitos para inscripción ante SAT Cumple con obligaciones ante SAT	**Actividad 3: Herramienta de Evaluación final.**	Evaluación con tarjetas, Evaluación con puntos pegantes, Combinaciones.

Nombre y firma del facilitador

DIGEEX

Dirección General de Educación Extraescolar

GOBIERNO de GUATEMALA
DR. ALEJANDRO GIAMMATTEI

MINISTERIO DE EDUCACIÓN