

Evaluación Unidad **3**

NOVENO GRADO

PLANEAR Y EJECUTAR EN NUESTRA FINCA NOS AYUDA A PRODUCIR CON CALIDAD

- 1 ¿Cuáles son las orientaciones técnicas y administrativas que es necesario tener en cuenta para realizar una correcta planeación en nuestra finca? Las escribo en mi cuaderno.
2. Con base en los aprendizajes adquiridos realizo el siguiente ejercicio:

Selecciono los 10 productos de tipo agrícola que más se deben consumir definiendo los siguientes aspectos.

CULTIVO	SIEMBRA DIRECTA	TIEMPO DE GERMINACIÓN	PARTE COMESTIBLE	TIEMPO DE COSECHA
Zanahoria	Sí	8 a 10 días	Raíz	80 a 90 días

- De acuerdo a la información recolectada, determinamos la importancia de cada aspecto en la planificación de un proyecto agrícola.
3. La siguiente tabla nos muestra el consumo y el peso alcanzado de cada pollo en los diferentes climas.





	CLIMA FRÍO	CLIMA MEDIO	CLIMA CÁLIDO
Semanas de Vida	9	9	9
Consumo acumulado por ave/gramos	7.560	7.840	8.325
Peso promedio gramos/ave	3.274	3.525	3.810

- De acuerdo a la anterior información realizamos el siguiente cálculo.
 - Si tengo 30 aves que deben salir en 9 semanas ¿cuánto concentrado en kilogramos debo tener para obtener el peso adecuado en cada clima? ¿ Si no tengo el suficiente concentrado, qué otros alimentos se le pueden suministrar?
4. Conformamos equipos de trabajo, para que a través de una dramatización mostremos a nuestros compañeros de grupo la importancia de tener en cuenta los siguientes temas:
- ¿Qué es organización?
 - ¿Qué es participación y por qué es importante participar?
 - ¿Por qué se dice que el trueque es un mecanismo de economía alternativa?

Presento la evaluación al profesor o profesora para que valore mis aprendizajes.

Bibliografía

ACERO DUARTE, Luis Enrique. Guía para el cultivo y aprovechamiento del “Chachafruto o Balú”. *Erythrina edulis*. 2000.

Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Información Básica Nutricional I, II. Los alimentos: Alimentación, Nutrición y salud. Alimentos y necesidades nutricionales. 2003.

ARBOLEDA M., Luz Marina. El mundo mágico de los alimentos. Plan departamental de seguridad alimentaria y nutricional. Escuela de nutrición y dietética. Universidad de Antioquia. Medellín. 2003.

BENJUMEA M., V. Formulación del Plan departamental de seguridad alimentaria y nutricional “Siempre Siembra” 1998 - 2010. Manizales. Caldas.

BENJUMEA M., V., RESTREPO, C y PARRA, J. H. Seguridad alimentaria en pequeños propietarios productores cafeteros de Manizales. Caldas. 1989.

BETANCOURT WALKER, Antonio José. Ministerio de Educación Nacional. Alimentos. Guía para la elaboración de productos lácteos, vegetales y carnes. Bogotá. 2002.

BOTERO ARANGO, Luz Mercedes y DE LA OSSA VELÁSQUEZ, Jaime. Guía para la cría, manejo y aprovechamiento sostenible de algunas especies animales. Mamíferos herbívoros domésticos. Bogotá. Convenio Andrés Bello. 2003.

CASTRO, Carlos Julio, SOLANILLA, Rosalbina, OTERO A., Wilson, QUINTERO, Carlos, DE LA ROSA, Alberto y MOOSBRUGGER, Werner. Productividad responsable en el campo. Publicación del Proyecto Checua. Cooperación colombo alemana.

COMITÉ DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS DEL QUINDÍO. Recetario. Programa de seguridad alimentaria. Armenia. 2002.

DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN. Plan Nacional 1996 – 2005 de alimentación y nutrición. Bogotá. 1996.

ESCOBAR URREA, Jaime. La medicina de los abuelos. Medellín. 1995.





FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS. Generación de empleo para el pequeño productor y su familia a partir de la producción de alimentos de autoconsumo. 1998.

FIGUEREDO DE URREGO, Edith y URREGO MEDINA, Carlos Julio. Prácticas agroecológicas. Fondo FEN Colombia. Bogotá: Editorial Presencia. 1994.

GALLEGO, Luis Horacio. OSPINA, Raúl. Escuela nueva dimensionada en la educación básica. Manizales 2002.

GOBERNACIÓN DE CALDAS. Plan de Desarrollo del Departamento de Caldas al 2010.

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR. Recomendaciones de consumo diario de calorías y nutrientes para la población colombiana. Resumen. Bogotá. 1990.

KRAUSE, Nutrición y dietoterapia. McGraw - Hill Interamericana. 1999.

LEY 115 DE EDUCACIÓN. Decreto 1860 de 1994, artículo 34.

MANUAL AGROPECUARIO. Tecnologías orgánicas de la granja integral autosuficiente. Boletín "Nutrición, salud y bienestar". Vol. 2 Núm. 3. Agosto- Septiembre. 1998.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL. Educación en Tecnología. Primer Módulo. Bogotá. 2001.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL. Estándares básicos de competencias en Ciencias Naturales y Ciencias Sociales. Bogotá, abril del 2004

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL. Estándares básicos en competencias ciudadanas. Formar para la ciudadanía si es posible. Bogotá noviembre del 2003.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL. Pruebas SABER, GRADOS 5° Y 9°, noviembre de 2003.

MOLLISON, Bill y SLAY, Reny. Introducción a la permacultura. Publicaciones Tagari. Librería Nacional de Australia. 1994

PATIÑO DE SANTAFÉ, Gladys y USECHE MOGOLLÓN, Mariano. Educación ambiental 1, 2 y 3. Ministerio de Educación Nacional. Bogotá. 2002.

PNUD, COLOMBIA. Un pacto por la región. Informe Regional de Desarrollo Humano del Eje Cafetero. Junio del 2004.

Presidencia de la República de Colombia. Programa de Nutrición Comunitaria. 1998.

RESTREPO R., Jairo. La idea y el arte de fabricar los abonos orgánicos fermentados. Colección "Agricultura orgánica para principiantes". Managua, Nicaragua. 1998.

RESTREPO RIVERA, Jairo. Agricultura Orgánica. Cali. 2000.

Revista cubana de alimentación y nutrición. INHA. Métodos de medición de la seguridad alimentaria. La Habana. Cuba. 1995.

SANTAFÉ SANTAFÉ José Gabriel, VILLAMIZAR LAMUS, Luis Carlos y AYALA BARRERA, Humberto. Granja Escolar 1, 2 y 3. Ministerio de Educación Nacional. Bogotá. 2002.

Temas de Orientación Agropecuaria. Control de parásitos internos y externos del ganado, Manual práctico, Número 108-109, Bogotá, 4^a. Edición, 1993.



