

GUÍA 3

MI INGENIO Y CREATIVIDAD GARANTIZAN LA SOSTENIBILIDAD DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



Logro:

- Propongo estrategias que favorezcan y mejoren los sistemas de planeación y producción en mi finca.

A vivencia



Con el profesor o profesora

1. Con base en los aprendizajes adquiridos en las anteriores guías y realizo el siguiente ejercicio.

Merque en la finca ile conviene!





- Seleccionamos los 10 productos de tipo agrícola que más consumimos 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.
- 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 10 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?
- ¿ Para qué me sirve esta información, escribo en mi cuaderno un resumen?

Presento las actividades a mi profesor para que valore mis aprendizajes.



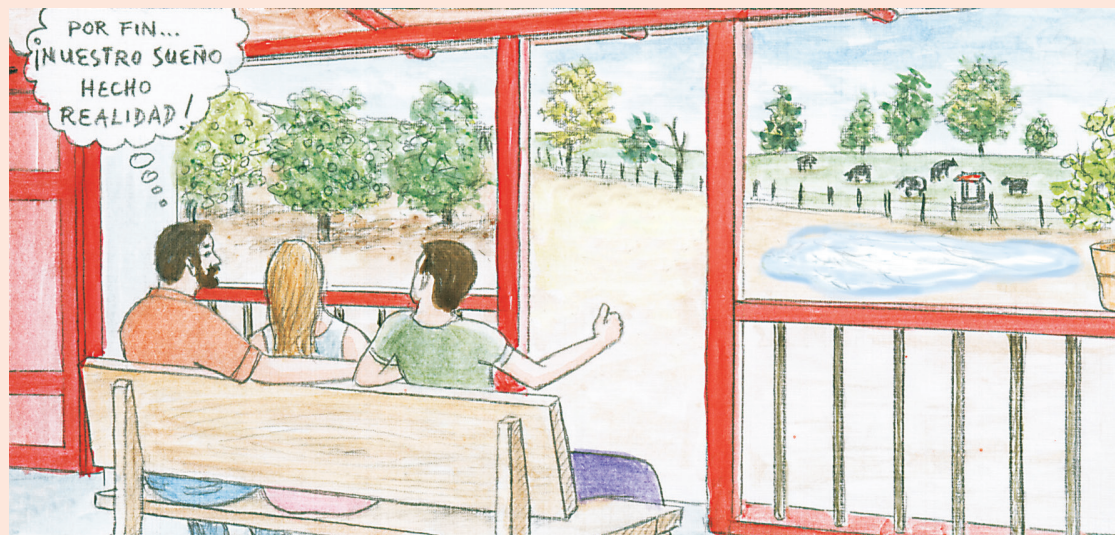
Bundamentación científica



En equipo

1- Vamos a leer el siguiente texto, recordamos tener buena puntuación y entonación.

UN PROYECTO EN LA FINCA



El hecho de tener la finca ya es un proyecto de vida, porque en el predio no sólo se tiene un sitio de vivienda sino que también representa el medio de producción, donde se tiene la oportunidad de generar desarrollo económico y social para usted, la familia y la sociedad. De esta manera es necesario que se fortalezca la cultura de diseñar proyectos en las fincas empezando por resolver varias preguntas... ¿Qué hacer? ¿Para qué hacerlo? ¿Por qué hacerlo? ¿Cómo hacerlo? ¿Cuándo se hará? ¿Quiénes lo harán? ¿Qué recursos requiere? , entre otras.

Como cualquier receta de cocina, un proyecto debe tener unos ingredientes básicos que deben tenerse en cuenta. Analicemos, por ejemplo, un plan de acción referente a establecer un proyecto orientado a la seguridad alimentaria.

Si pensamos en establecer un sistema productivo agrícola o pecuario debemos tener en cuenta el objetivo (para qué) del proyecto, definir qué se quiere lograr, a





a un corto, mediano y largo plazo. En este caso el objetivo es el garantizar la disponibilidad permanente de alimentos.

La justificación del proyecto debe incluir las razones que se tienen para la implementación y puesta en marcha del mismo. Generalmente los proyectos de seguridad alimentaria se desarrollan respondiendo a una necesidad sentida en una vereda, municipio o ciudad, argumentando la dificultad que tienen para acceder permanentemente a los alimentos básicos ocasionando problemas serios de desnutrición y disminuyendo de esta manera su calidad de vida.

Después de definir el perfil del proyecto, sus objetivos y su justificación, se debe empezar a diseñar el plan de acción (como hacerlo) definiendo aspectos técnicos como los siguientes, en el caso de una huerta casera.

- Cultivos de mayor consumo en la familia.
- Cantidad consumida mensualmente de cada producto.
- Área necesaria para producir cada producto garantizando su disponibilidad permanente.
- Identificar cuáles productos son de siembra directa, de esta manera se reconocerán los cultivos que necesitan semillero, programando las labores requeridas en este periodo, además de su transplante y cosecha.
- Conocer el tiempo de germinación de cada cultivo, punto importante para la programación de actividades.
- Determinar las labores culturales y los cuidados que requiere cada cultivo durante su ciclo, incluyendo los métodos de control para los problemas fitosanitarios que se puedan presentar.
- Definir el tiempo de cosecha. Este aspecto es importante para planificar el escalonamiento, rotación e intercalamiento de un producto en particular.

Analicemos el siguiente ejercicio tomando como base el cultivo de zanahoria.

Tiempo de cosecha: 4 meses

Consumo mensual: 10 kilos

Rendimiento/hectárea: 20.000 kilos

Con estos datos se hace el siguiente análisis:

Si en 10.000 metros cuadrados _____ se producen 20.000 kilos
 X _____ 10 kilos que se consumen
 mensual

X= 5 metros cuadrados.

Como el tiempo de cosecha de la zanahoria es de cuatro meses, entonces se deduce que necesito cuatro lotes de cinco metros cuadrados cada uno, sembrando un lote cada mes, para asegurar la disponibilidad permanente de zanahoria en la familia.

En el siguiente cronograma de producción se grafica la planificación de la siembra y cosecha del cultivo de zanahoria. Se siembra el primer lote en enero, el segundo en febrero y así sucesivamente.

LOTE	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
1	Red	Red	Red	Red								
2		Yellow	Yellow	Yellow	Yellow							
3			Blue	Blue	Blue	Blue						
4				Green	Green	Green	Green					
1					Red	Red	Red	Red				
2						Yellow	Yellow	Yellow	Yellow			
3							Blue	Blue	Blue	Blue		
4								Green	Green	Green	Green	
1									Red	Red	Red	Red
2	Yellow									Yellow	Yellow	Yellow
3	Blue	Blue									Blue	Blue
4	Green	Green	Green									Green

Al realizar un cronograma de producción, se puede optimizar los recursos de la finca, garantizando la oferta de un producto, en este caso la zanahoria, durante todos los meses del año, como se observa en la tabla anterior.





- Es muy importante que los lotes que se destinen para la producción de zanahoria se roten mensualmente, es decir, si el lote 1 sembrado en enero ya fue cosechado en abril, entonces en mayo, en este lote se siembra otro cultivo, preferiblemente de diferente parte comestible, de esta manera estaremos aplicando los tres principios básicos para la planificación de una huerta: ROTACIÓN, INTERCALAMIENTO, ESCALONAMIENTO.

Luego de definir el plan de acción o metodología, se debe aclarar el plan de inversión o presupuesto requerido para el establecimiento y puesta en marcha del proyecto.

Este plan de inversión debe estar basado en todo lo planeado en la metodología o plan de acción, discriminando los materiales necesarios para cada labor, su fecha de ejecución y su costo.

Este punto es uno de los más importantes del proyecto, ya que puede generar una visión más clara de todo lo necesario para la implementación del mismo en la finca.

Presento las actividades realizadas a mi profesor o profesora para que valore mis aprendizajes.

C actividades de práctica



En equipo

- 1- Conformamos 5 grupos para realizar la siguiente actividad.
 - Cada grupo va a escoger un proyecto orientado hacia la seguridad alimentaria de los que se dan a continuación.
 - * Proyecto de producción de peces.
 - * Proyecto de producción de pollos y pollas.
 - * Proyecto de producción de cerdos.

- * Proyecto de producción de hortalizas.
- * Proyecto de producción de maíz y frijol.
- Cada proyecto debe contar con los siguientes pasos.
 - * Título
 - * Objetivos
 - * Justificación
 - * Metodología
 - * Estrategias para asegurar la disponibilidad permanente del producto
 - * Plan de inversión



Con mi profesor

- 2- Luego de realizar el proyecto, cada grupo socializará al resto de los compañeros las estrategias que utilizaron para garantizar la disponibilidad permanente de alimentos de acuerdo al proyecto elaborado.

Presento las actividades realizadas a mi profesor o profesora para que valore mis aprendizajes.

Dactividades de aplicación



Con nuestra familia

- 1- Socializamos con nuestros padres cada uno de los pasos del proyecto que elaboramos para realizar el siguiente análisis.





- Si el proyecto existe en la finca, definimos las similitudes y las diferencias del plan escrito con el establecido en la finca.
- Establecemos cuáles son las causas de las diferencias entre los proyectos, cuáles pasos se omitieron y cuáles hay que mejorar.
- Si el proyecto no existe en la finca, analizamos con nuestros padres la viabilidad de ejecutarlo en el predio, definiendo un cronograma de actividades y los recursos con que se cuenta para implementarlo.
- Escribimos en el cuaderno las conclusiones de la charla con mis padres.



Nuestro proyecto

2- En esta etapa del proyecto **“RESCATE DE LOS PRODUCTOS AUTÓCTONOS A TRAVÉS DE LA ORGANIZACIÓN COMUNITARIA”** realizamos las siguientes actividades.

- El componente productivo de nuestro proyecto Escuela y Seguridad alimentaria se basa en la promoción y desarrollo de técnicas ecológicas, para ello en este momento aprendamos cómo realizar un tratamiento ecológico a las semillas que servirían para nuestro banco.
 - * Por cada kilo de semilla de frijol o maíz se utilizan 200gr de ceniza, que mezclados, evita la presencia de plagas como el gorgojo durante la época en que esté la semilla almacenada.
 - * La ceniza debe dejarse por un tiempo determinado, 2 horas, después de transcurrido el tiempo se cierne y se procede a empacar nuevamente la semilla siguiendo estrictamente las condiciones enunciadas anteriormente.
- Averiguo con mis padres qué otras técnicas ecológicas han utilizado ellos para la conservación de las semillas, las socializo ante mis compañeros de grupo.

Presento las actividades realizadas a mi profesor o profesora para que valore mis aprendizajes.

PROFESOR O PROFESORA

Escriba las adaptaciones necesarias antes de los niños y niñas desarrollar la guía.



