



EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIO BGE 2018



Secretaría
de Educación



FORMACIÓN PROPEDÉUTICA

AGRONOMÍA Y VETERINARIA Introducción a la Agronomía



ÍNDICE

DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	5
DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE QUINTO SEMESTRE	6
LA NUEVA ESCUELA MEXICANA: PRINCIPIOS Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS	7
LAS 4A PARA LA 4T, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018	8
DATOS GENERALES QUINTO SEMESTRE.....	9
IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE INTRODUCCIÓN A LA AGRONOMÍA.....	10
IMPACTO DEL CAMPO DISCIPLINAR Y SUS UNIDADES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS	11
COMPETENCIAS DEL PROGRAMA PROPEDÉUTICO DE INTRODUCCIÓN A LA AGRONOMÍA DE QUINTO SEMESTRE	11
BLOQUE I “CULTIVOS BÁSICOS”	13
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	15
ORIENTACIONES AL DOCENTE	15
EVALUACIÓN DEL BLOQUE I.....	17
GUÍAS DE OBSERVACIÓN.....	19
ANEXOS BLOQUE I	21
BLOQUE II “LA FRUTICULTURA”	23
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	25
ORIENTACIONES AL DOCENTE	25
GUÍAS DE OBSERVACIÓN.....	29



ANEXOS BLOQUE II	31
BLOQUE III “LA HORTALIZA Y SU IMPORTANCIA”	32
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	34
ORIENTACIONES AL DOCENTE	34
EVALUACIÓN DEL BLOQUE III.....	36
GUÍAS DE OBSERVACIÓN.....	38
ANEXOS BLOQUE III	40
BIBLIOGRAFÍA.....	42

DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

MELITÓN LOZANO PÉREZ
SECRETARIO DE EDUCACIÓN DEL ESTADO

ALEJANDRA DOMÍNGUEZ NARVÁEZ
SUBSECRETARIA DE EDUCACIÓN OBLIGATORIA

IX-CHEL HERNÁNDEZ MARTÍNEZ
DIRECTORA DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO, ASESORÍA A LA ESCUELA Y FORMACIÓN CONTINUA

ANDRÉS GUTIÉRREZ MENDOZA
DIRECTOR DE BACHILLERATOS ESTATALES Y PREPARATORIA ABIERTA

JOSÉ ANTONIO ZAMORA VELÁZQUEZ
DIRECTOR DE CENTROS ESCOLARES

FLAVIO BENIGNO SÁNCHEZ GARCÍA
DIRECTOR DE ESCUELAS PARTICULARES



DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE QUINTO SEMESTRE

Coordinadores de Diseño Curricular

ROMÁN SERRANO CLEMENTE
ALFREDO MORALES BAEZ
MARCO ARTURO MELÉNDEZ CÓRDOBA

Diseñadores del Campo Amplio de Formación Agronomía y Veterinaria

JOSÉ DANIEL SÁNCHEZ MÉNDEZ

Revisión Metodológica

LILAITZEL CARRASCO RODRÍGUEZ

Coordinador de Revisión de Estilo

ALFREDO MORALES BAEZ

Revisión de Estilo

LILAITZEL CARRASCO RODRÍGUEZ

Coordinación del Componente

ROMÁN SERRANO CLEMENTE



LA NUEVA ESCUELA MEXICANA: PRINCIPIOS Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

A partir de La Nueva Escuela Mexicana (NEM), sus principios y orientaciones pedagógicas, el Plan y los Programas de Estudio retoman desde su planteamiento cada uno de los principios en que se fundamenta, al desarrollarlos de forma transversal. Los elementos de los Programas de Estudio se han vinculado con estos principios, los cuales son perceptibles desde el enfoque del aprendizaje situado, la propuesta de situaciones y actividades de aprendizaje que se adecúan a los diferentes contextos de cada región del Estado; lo anterior ayuda al estudiantado en el desarrollo de competencias genéricas, disciplinares, profesionales, habilidades socioemocionales y proyecto de vida, para lograr el perfil de egreso del Nivel Medio Superior.

Principios de la Nueva Escuela Mexicana

Fomento de la identidad con México. La NEM fomenta el amor a la Patria, el aprecio por su cultura, el conocimiento de su historia y el compromiso con los valores plasmados en la Constitución Política.

Responsabilidad ciudadana. Implica la aceptación de derechos y deberes, personales y comunes.

La honestidad. Es el comportamiento fundamental para el cumplimiento de la responsabilidad social, permite que la sociedad se desarrolle con base en la confianza y en el sustento de la verdad de todas las acciones para lograr una sana relación entre los ciudadanos.

Participación en la transformación de la sociedad. En la NEM la superación de uno mismo es base de la transformación de la sociedad.

Respeto de la dignidad humana. Contribuye al desarrollo integral del individuo, para que ejerza plena y responsablemente sus capacidades.

Promoción de la interculturalidad. La NEM fomenta la comprensión y el aprecio por la diversidad cultural y lingüística, así como el diálogo y el intercambio intercultural sobre una base de equidad y respeto mutuo.

Promoción de la cultura de la paz. La NEM forma a los educandos en una cultura de paz que favorece el diálogo constructivo, la solidaridad y la búsqueda de acuerdos que permiten la solución no violenta de conflictos y la convivencia en un marco de respeto a las diferencias.

Respeto por la naturaleza y cuidado del medio ambiente. Una sólida conciencia ambiental que favorece la protección y conservación del entorno, la prevención del cambio climático y el desarrollo sostenible.

LAS 4A PARA LA 4T, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018

Para garantizar el derecho a la educación y el desarrollo de los principios pedagógicos de la Nueva Escuela Mexicana se llevan a efecto en el Estado de Puebla las cuatro condiciones necesarias para el servicio educativo: “Las cuatro A para la 4T”.

Identificando las buenas prácticas

El Bachillerato General Estatal, a través de sus programas de estudio, promueve las “buenas prácticas” educativas, construidas a partir de la perspectiva de Katarina Tomasevski, (2001) y su propuesta de las 4A como indicadores del derecho a la educación.

ASEQUIBILIDAD	ACCESIBILIDAD	ADAPTABILIDAD	ACEPTABILIDAD
<p>Garantizar una educación para todos, gratuita y de calidad, donde la cobertura sea posible para cualquier persona involucrada en el proceso educativo; entendiendo a este último como la suma, no solo infraestructura escolar, sino de planes y programas de estudio, materiales didácticos alternativos, herramientas como las TAC'S o cualquier elemento retomado del contexto que permitan abordar y/o reforzar un conocimiento, sin depender de un libro de texto.</p>	<p>Los contenidos de los planes y programas de estudio se enfocan en promover una educación inclusiva, sin distinción de género, etnia, idioma, diversidad funcional, condición social o económica</p>	<p>Las situaciones de aprendizaje que se presentan en los programas de estudio, deben ser consideradas como una guía y no como la única vía de enseñanza, es menester que el docente diseñe las propias a partir de su contexto inmediato, atendiendo a las necesidades de cada estudiante y dando prioridad a aquellos más vulnerables.</p>	<p>Lograr una Educación que sea compatible con los intereses y cualidades de las y los estudiantes, donde sean considerados en la construcción del ambiente escolar, participando libremente en los procesos formativos, desarrollando al mismo tiempo sus Habilidades Socioemocionales.</p>



DATOS GENERALES QUINTO SEMESTRE

Componente de formación: **Propedéutico**
Campo Amplio de Formación: **Agronomía y Veterinaria**
Disciplina: **Introducción a la Agricultura**
Semestre: **Quinto**

Clave: **FP- AYV – IAG**
Duración: **54 hrs.**
Créditos: **3**

Horas teóricas: **3 hrs.**
Horas prácticas: **0**
Total de horas: **54**

Opción educativa: **Presencial**
Mínimo de mediación docente **80%**
Modalidad Escolarizada



IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE INTRODUCCIÓN A LA AGRONOMÍA

La agricultura es una de las actividades principales en México y el mundo, su importancia va más allá de cualquier frontera ya que su producción asegura la vida y salud de cientos de personas. El estudio de la introducción a la agricultura, le permite al alumno conocer los procesos de producción y transformación de productos agrícolas y alimentarios. El programa le permite al estudiante, destacar la importancia nutricional de las semillas para el consumo de los seres humanos, así como los factores físicos, químicos y biológicos, que influyen o afectan al proceso productivo.

Esta disciplina, permite valorar la importancia que tienen los diferentes nutrientes que se encuentran en los distintos cultivos básicos, frutas y hortalizas; así como comprender los temas ambientales que rodean nuestro entorno y la diversidad con la que cuenta nuestro país. Esto le permitirá relacionar la agricultura con diferentes disciplinas, ya que contrastan valores, cálculos, reacciones químicas y biológicas que le permitirán tener un manejo responsable de los recursos, logrando desarrollar un interés por el ámbito agrícola en su región, generando opciones de empleo y un autoconsumo para sus familias contribuyendo a una alimentación sana y una mejor calidad de vida.

Este programa está orientado hacia un análisis del contexto del estudiante y el desarrollo de las habilidades y conocimientos indispensables para el manejo correcto de los recursos naturales y fisiológicos que involucran los factores económicos, sociales y ambientales.

Bloque I “CULTIVOS BÁSICOS”. Lo que se pretende en este bloque es que el estudiante conozca los “Cultivos Básicos” en nuestro país ya que esta actividad es una de más extensas en el territorio mexicano, algunos de cultivos básicos más importantes en México son: el Maíz, Frijol, Sorgo, Arroz, Algodón y Caña de Azúcar. También el bloque busca que los estudiantes se sensibilicen a las dificultades y factores que influyen durante el proceso de producción y busquen los mejores rendimientos, tales como el control de malezas, el combate de plagas, los requerimientos edáficos y climáticos, así como el uso de productos complementarios que favorecen el rendimiento como son los reguladores de crecimiento y fertilizantes foliares.

Bloque II “LA FRUTICULTURA. En este bloque, se busca que los estudiantes conozcan, analicen y comprendan sobre la actividad que realiza el ser humano con relación al cultivo de plantas que producen frutos y también que profundicen en el estudio para el mejoramiento genético de los árboles frutales de las distintas regiones de México, considerando los diferentes tipos de suelo y clima con lo que se cuenta en el país.

Bloque III “LA HORTALIZA Y SU IMPORTANCIA”. En este bloque, se pretende que los estudiantes valoren y reconozcan la importancia que tienen las hortalizas y verduras, como resultado de los grandes beneficios nutricionales, medicinales, de salud y vitamínicos que aportan a todos los organismos que las consumen. Además, se busca que los estudiantes reconozcan a México como uno de los grandes productores de hortalizas.

IMPACTO DEL CAMPO DISCIPLINAR Y SUS UNIDADES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS

Propósito de la Disciplina

Al término del quinto semestre, el alumnado Identificará las características principales que describen a los diferentes cultivos que se producen en el país, así como su composición y requerimientos para su producción, elaborando sistemas de siembra que establezcan rangos de medición en crecimiento y desarrollo de las diferentes semillas, frutas y hortalizas, valorará la importancia que tienen en el proceso de nutrición y la gran cantidad de propiedades que aportan al ser humano. Tendrá un conocimiento más amplio sobre la agricultura para poder enfrentar los Estudios Superiores afines y tendrá las bases para la creación de mini-huertos, una producción frutícola y será capaz de diseñar recetas con valores nutricionales, así mismo le permitirá pensar en proyectos futuros que le brindará la oportunidad de tener empleos propios dentro de sus regiones como productores y desarrollará habilidades socioemocionales y el trabajo colaborativo.

COMPETENCIAS DEL PROGRAMA PROPEDÉUTICO DE INTRODUCCIÓN A LA AGRONOMÍA DE QUINTO SEMESTRE

Genéricas

CG5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.

A1. Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.

CG7 Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida.

A3. Articula saberes de diversos campos y establece relaciones entre ellos y su vida cotidiana.

CG8.Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.

A1. Propone maneras de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos.

CG11. Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables.

A1. Asume una actitud que favorece la solución de problemas ambientales en los ámbitos local, nacional e internacional.



Competencias Disciplinarias Extendidas

CDE-CE09. Valora el papel fundamental del ser humano como agente modificador de su medio natural proponiendo alternativas que respondan a las necesidades del hombre y la sociedad, cuidando el entorno.

CDE-CE12. Propone estrategias de solución, preventivas y correctivas, a problemas relacionados con la salud, a nivel personal y social, para favorecer el desarrollo de su comunidad.

CDE-CE14. Analiza y aplica el conocimiento sobre la función de los nutrientes en los procesos metabólicos que se realizan en los seres vivos para mejorar su calidad de vida.

Habilidades Socioemocionales

Toma responsable de decisiones.

Dimensiones del Proyecto de Vida

Intelectual: Educación



BLOQUE I “CULTIVOS BÁSICOS”

Ámbitos

Exploración y comprensión del mundo natural y social: Obtiene, registra y sistematiza información consultando fuentes relevantes y realiza los análisis e investigaciones pertinentes. Comprende la interrelación de la ciencia, la tecnología, la sociedad y el medio ambiente en contextos históricos y sociales específicos.

Cuidado del medio ambiente: Comprende la importancia de la sustentabilidad y asume una actitud proactiva para encontrar soluciones sostenibles. Piensa globalmente y actúa localmente. Valora el impacto social y ambiental de las innovaciones y avances científicos.

Colaboración y trabajo en equipo: Trabaja en equipo de manera constructiva y ejerce un liderazgo participativo y responsable, propone alternativas para actuar y solucionar problemas. Asume una actitud constructiva.

Propósito del BLOQUE I

Al finalizar el bloque I el alumnado valorará la importancia del cuidado de la tierra y el manejo del terreno, aprovechando los recursos naturales, orgánicos y autosustentables para el crecimiento del cultivo, germinación de las semillas, desarrollo de la planta, crecimiento del grano y cosecha.

Producto sugerido

Construir un mini huerto a través de la estrategia de trabajo colaborativo, en el cual, los propios estudiantes seleccionen las semillas que deseen cultivar valorando la importancia del cuidado y requerimientos necesarios para su producción, estableciendo tablas de medición durante el desarrollo de los cultivos: clima, riego, tiempo de crecimiento y resultado final. Este mini huerto, lo construirán y dejarán en la escuela para futuras generaciones y en medida de lo posible, los estudiantes irán enriqueciendo con más semillas (METACOGNICIÓN, EQUIPOS, RÚBRICA)

Competencias Genéricas:

CG5. A1, CG7. A3, CG8. A1, CG11. A1.

Competencias Disciplinarias Extendidas:

CDE-CE09, CDE-CE14.

Habilidades Socioemocionales:

Dimensión: Elige-T, Habilidad: Toma Responsable de Decisiones.

Dimensiones de Proyecto de Vida:

Intelectual: Educación



DESARROLLO DEL APRENDIZAJE

CONTENIDO CENTRAL

Cultivos básicos

CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO SUGERIDO
Semillas: clasificación. Los cereales, descripción botánica, requerimientos climáticos y edáficos. Las oleaginosas, descripción botánica requerimientos climáticos y edáficos. Las leguminosas, descripción botánica, requerimientos climáticos y edáficos.	Conoce los cuidados requeridos para el desarrollo y crecimiento de los cultivos básicos. Clasifique los diferentes tipos de plantas de cultivo y sus propiedades según suelo y clima. Valora asertivamente la importancia del uso y manejo correcto de los productos orgánicos y sustentables para el cuidado del medio ambiente y lograr una cosecha productiva.	Ficha. Tabla sobre cereales. Tabla sobre oleaginosas. Tabla sobre leguminosas. Exposición sobre las tablas. Mini huerto.



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Semillas: su clasificación

1. Inicie con una lluvia de ideas en la que mencionan los tipos de cultivos básicos que conocen en su región. Anote en su libreta aquellos que desconozca o los que desee conocer. (RECUPERACIÓN, INDIVIDUAL, GUÍA DE OBSERVACIÓN)

2. Preste atención a la presentación del docente sobre la importancia y características que describen a los cultivos básicos que se producen en las diferentes regiones de México, una vez conocidas, realice en binas una ficha en la que relacione e identifique las semillas que se producen en el país, debe contener cuáles son sus principales características, requerimientos y cómo contribuyen a la nutrición del ser humano. (COMPRENSIÓN, BINAS, LISTA DE COTEJO)

Los cereales, descripción botánica, requerimientos climáticos y edáficos.

3. Investigue en fuentes confiables (Biblioteca UNAM, Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, etc), sobre las características principales que conforman a los cereales y realice una tabla en binas donde agrupe su descripción botánica, valor nutricional, requerimientos climáticos y edáficos para su producción. (COMPRENSIÓN, BINAS, LISTA DE COTEJO).

Las oleaginosas, descripción botánica requerimientos climáticos y edáficos.

4. Investigue en fuentes confiables (Biblioteca UNAM, Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, etc), realice una lectura de comprensión sobre las características principales que conforman a las oleaginosas y elabore por binas una tabla donde agrupe su descripción botánica, valor

ORIENTACIONES AL DOCENTE

1. Se sugiere que el docente realice una investigación sobre las semillas y su importancia nutricional de los cultivos que se producen en México, se recomienda ver: <https://www.youtube.com/watch?v=UI2LZYLa8q4&t=99s>.
2. Se recomienda que la elaboración del producto sea en binas pero la elección final será del docente y de acuerdo con las características de la comunidad escolar.
3. Se recomienda que el alumno investigue sobre la descripción botánica, valor nutricional, requerimientos climáticos y edáficos de los cereales, oleaginosas y leguminosas y los agrupe en una tabla puede ver <https://www.youtube.com/watch?v=ewGbyvMr9Dk>
4. El docente guiará a los alumnos para hacer el llenado de su tabla de cultivos básicos donde organicen: descripción, requerimientos climáticos y edáficos e importancia nutricional. Se recomienda que la elaboración del producto sea en binas pero la elección final será del



nutricional, requerimientos climáticos y edáficos para su producción. Analice la tabla y escriba una reflexión en su libreta. (ANÁLISIS, BINAS, LISTA DE COTEJO).

Las leguminosas, descripción botánica, requerimientos climáticos y edáficos.

5. Investigue en fuentes confiables (Biblioteca UNAM, Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, etc) sobre las características principales que conforman a las leguminosas y realice una tabla en binas en la cual, agrupe su descripción botánica, valor nutricional, requerimientos climáticos y edáficos para su producción y realice una comparación con las tablas anteriores. (ANÁLISIS, BINAS, LISTA DE COTEJO).

6. Prepare una exposición en binas, sobre lo que han trabajado, comparta sobre las investigaciones realizadas, debe incluir las características y propiedades de cada semilla el resto de las parejas debe retroalimentar, preguntar y resolver dudas (APLICACIÓN, BINAS, GUÍA DE OBSERVACIÓN).

7. Con toda la información obtenida, a través de la estrategia de trabajo colaborativo elabore un mini huerto, en el cual, el estudiante seleccione las semillas que deseen cultivar valorando la importancia del cuidado y requerimientos necesarios para su producción, establece tablas de medición durante el desarrollo de los cultivos, con las siguientes especificaciones; clima, riego, tiempo de crecimiento y resultado final. Este mini huerto, lo construya y deje en la escuela para futuras generaciones y en medida de lo posible, enriquezca y conserve el mini-huerto (METACOGNICIÓN, EQUIPOS, RÚBRICA).

docente y de acuerdo con las características de la comunidad escolar.

5. Oriente al estudiantado a reconocer las leguminosas de su región y de otras, de ser posible que lleven alguna al salón de clase.

6. Se recomienda que la exposición del producto sea en binas pero la elección final será del docente y de acuerdo con las características de la comunidad escolar.

7. El docente guiará a los equipos a la selección de semillas que cumplan con las características ya conocidas para su producción, clasificando por nivel de importancia nutricional y requerimientos edáficos y climáticos que más se producen en México.
<https://www.youtube.com/watch?v=6nz9E6S9png>,
<https://www.youtube.com/watch?v=T9i-9IHETx8>. Se recomienda observe video de huerto escolar para realizar su elaboración.
<https://www.youtube.com/watch?v=yehqAqZ2KNI>



EVALUACIÓN DEL BLOQUE I

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	Conoce los cuidados requeridos para el desarrollo y crecimiento de los cultivos básicos.	Exposición en binas, sobre lo que han trabajado, comparte sobre las investigaciones realizadas, debe incluir las características y propiedades de cada semilla el resto de las parejas debe retroalimentar, preguntar y resolver dudas.	Lista de cotejo.	30 %
HACER	Clasifique los diferentes tipos de plantas de cultivo y sus propiedades según suelo y clima.	Ficha en la que relaciona e identifica las semillas que se producen en el país, debe contener cuáles son sus principales características, requerimientos y cómo contribuyen a la nutrición del ser humano. Tabla sobre cereales. Tabla sobre oleaginosas. Tabla sobre leguminosas.	Lista de cotejo.	30%
SER Y CONVIVIR	Valora asertivamente la importancia del uso y manejo correcto de los productos orgánicos y	Exposición en binas, el resto de las parejas debe retroalimentar, preguntar y resolver dudas.	Guía de Observación.	10%



	sustentables para el cuidado del medio ambiente y lograr una cosecha productiva.			
PRODUCTO FINAL (CIERRE)				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
Trabajo Colaborativo.	Elabore un mini huerto, en el cual, el estudiante seleccione las semillas que deseen cultivar valorando la importancia del cuidado y requerimientos necesarios para su producción, establece tablas de medición durante el desarrollo de los cultivos, con las siguientes especificaciones; clima, riego, tiempo de crecimiento y resultado final. Este mini huerto, lo construya y deje en la escuela para futuras generaciones y en medida de lo posible, enriquezca y conserve el mini-huerto.	Trabajo en equipos, la evaluación se realiza a través de la heteroevaluación.	Rúbrica.	30%
			TOTAL	100%



GUÍAS DE OBSERVACIÓN

GUÍA DE OBSERVACIÓN DEL DOCENTE ACERCA DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES (HABILIDADES GENERALES)

Ponderación: 10 puntos equivalen al 5% de la calificación final)

Nombre del alumno:		Grado y grupo:		
CRITERIOS	NIVELES OBSERVABLES			
	NUNCA (0)	A VECES (1)	SIEMPRE (2)	TOTAL
1. Participa activamente en las diferentes actividades de clase				
2. Logra mantener un adecuado nivel de concentración en las actividades desarrolladas.				
3. Es capaz de tomar la iniciativa y organizar una tarea o actividad de grupo				
4. Muestra respeto hacia el docente, así como a sus compañeros				
5. Muestra capacidad de autonomía y autorregula su aprendizaje				
TOTAL:				



GUÍA DE OBSERVACIÓN DEL ALUMNO (AUTOEVALUACIÓN) ACERCA DE SUS HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES (HABILIDADES GENERALES)

Nombre del alumno:				Grado y grupo:
CRITERIOS	NIVELES OBSERVABLES			
	NUNCA (0)	A VECES (1)	SIEMPRE (2)	TOTAL
1. Valoro la importancia de los conocimientos que desarrollé durante el bloque.				
2. Controlo mis emociones y actúo de manera propositiva en las actividades desarrolladas.				
3. Considero y analizo diversas alternativas para cumplir tareas individuales o colectivas.				
4. Valoro las consecuencias o repercusiones que pueden tener mis actos o comportamientos individuales o colectivos.				
5. Mido el nivel de motivación que ejercen en mí, las diversas actividades propuestas para desarrollar mi autonomía.				
TOTAL:				



ANEXOS BLOQUE I

Rúbrica para evaluación de actividad final bloque 1.

CRITERIOS	EXCELENTE 4	BUENO 3	REGULAR 2	INSUFICIENTE 1	TOTAL
Plan de trabajo sobre la elaboración de un mini-huerto.	El equipo desarrolla un plan de trabajo dominado por todos.	El equipo desarrolla un plan de trabajo y la mayoría lo conoce.	Tienen ideas sobre el plan de trabajo y dificultad al explicarlo.	No tiene desarrollado un plan de trabajo	
Participación en el trabajo en equipo	Todos los miembros del equipo escuchan, analizan, comparten y se apoyan mutuamente, mostrando unidad y concordancia en el trabajo	En general en el equipo se escucha, analiza, comparten y apoyan el trabajo de todos. No muestran problemas en el equipo.	A veces en el equipo se escucha, comparten y apoyan el trabajo de todos. Se observan problemas en el equipo	No escuchan, analizan, comparten el trabajo. Se notan problemas frecuentes en el equipo	
Resolución de problemas	Buscan y proponen soluciones a los problemas	En pocas ocasiones solicitan ayuda para la solución de los problemas	Adoptan soluciones de problemas propuestas por otros	No hay solución de problemas	
Empeño del equipo	Muestran su máximo esfuerzo	Se esfuerzan	Manifiestan poco esfuerzo	No se nota esfuerzo alguno	
Calidad del trabajo	Se observa alta calidad en el trabajo	Trabajo de calidad	Algunas partes del trabajo carecen de calidad	La mayor parte del trabajo carece de calidad	



Organización	Presentan todas las tablas de información	Presentan algunas de las tablas de información	Presentan pocas de las tablas de información	No presentan ninguna tabla de información
--------------	---	--	--	---



BLOQUE II “LA FRUTICULTURA”

Ámbitos

Exploración y comprensión del mundo natural y social. Obtiene, registra y sistematiza información consultando fuentes relevantes y realiza los análisis e investigaciones pertinentes. Comprende la interrelación de la ciencia, la tecnología, la sociedad y el medio ambiente en contextos históricos y sociales específicos.

Cuidado del medio ambiente. Comprende la importancia de la sustentabilidad y asume una actitud proactiva para encontrar soluciones sostenibles. Piensa globalmente y actúa localmente. Valora el impacto social y ambiental de las innovaciones y avances científicos.

Colaboración y trabajo en equipo. Trabaja en equipo de manera constructiva y ejerce un liderazgo participativo y responsable, propone alternativas para actuar y solucionar problemas. Asume una actitud constructiva.

Propósito del BLOQUE II

Al finalizar el bloque II el estudiante, valorará la importancia de los principios biológicos y fisiológicos que se manejan durante el cuidado y manipulación de los cultivos de especies productoras de frutas, que favorecen al proceso de nutrición de los seres humanos y la importancia que representa su clasificación en la industria comercial.

Producto sugerido

Mediante la estrategia de trabajo colaborativo, en equipos de 4 integrantes, realizarán una plantación frutícola considerando una programación de actividades que permitan medir los parámetros de crecimiento y producción. La presentarán en un “Festival de la Naturaleza” e invitarán al resto de los miembros de la comunidad estudiantil (METACOGNICIÓN, EQUIPOS, RÚBRICA).

Competencias Genéricas:

CG5.A1, CG7.A3, CG8. A1.

Competencias Disciplinarias Extendidas:

CDE-CE09, CDE-CE14.

Habilidades Socioemocionales:

Dimensión: Elige-T, Habilidad: Toma Responsable de Decisiones.

Dimensiones de Proyecto de Vida:

Intelectual: Educación.



DESARROLLO DEL APRENDIZAJE

CONTENIDO CENTRAL La Fruticultura en México

CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO SUGERIDO
<p>Panorama General: Principales zonas productoras de México.</p> <p>Suelo y nutrición: Manejo del suelo en el huerto frutal.</p> <p>Factores determinantes para la elección del sistema más apropiado.</p> <p>Deficiencias en el desarrollo y la producción.</p> <p>Fruticultura protegida: Invernaderos, Mallas, Material vegetativo, Especies y Sanidad.</p>	<p>Conoce las principales frutas que predominan en los campos de cultivo de México.</p> <p>Establece rangos de medición de los diferentes tipos de suelos existentes en México según su región y clima para lograr una cosecha productiva.</p> <p>Valora de forma asertiva y empática la importancia del uso y manejo correcto de los insumos necesarios durante el proceso de producción.</p>	<p>Mapa conceptual.</p> <p>Lista en la que mencione las principales frutas que se producen en México.</p> <p>Organizador gráfico.</p> <p>Cartel.</p> <p>Folleto.</p> <p>Construya un arreglo topológico.</p> <p>Plantación frutícola.</p>



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Panorama General: Principales zonas productoras de México.

1. En una discusión guiada por el docente, nombre las frutas que abundan en su región, el sabor que tienen, apariencia y en qué temporada del año se producen, realice un listado y comparta con sus compañeros (RECUPERACIÓN, GRUPAL).

2. Preste atención a la presentación del docente sobre la importancia y las características técnicas económicas y sociales de la fruticultura nacional, retome las ideas principales y elabore un mapa conceptual con la información previamente brindada, socialice con sus compañeros y de ser necesario complemente su organizador gráfico (COMPRESIÓN, INDIVIDUAL, LISTA DE COTEJO).

3. Investigue en fuentes confiables (bibliotecas virtuales de Universidades, la página de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, etc) y realice por binas una lista en la que mencione las principales frutas que se producen en México y los valores nutricionales que aportan al ser humano, ordene según su importancia y clasifique por temporada y región productora. (ANÁLISIS, BINAS, LISTA DE COTEJO).

Suelo y nutrición: Manejo del suelo en el huerto frutal.

4. En binas, identifique qué requerimientos edáficos son indispensables para lograr una producción frutícola y explique mediante un organizador gráfico elaborado en binas (que sea de libre elección) cómo funciona cada requerimiento o cuáles son los recursos que se necesitan para llevarlo a cabo. (ANÁLISIS, BINAS, LISTA DE COTEJO).

Factores determinantes para la elección del sistema más apropiado. Deficiencias en el desarrollo y la producción.

ORIENTACIONES AL DOCENTE

1. Se recomienda leer <https://www.lifeder.com/tipos-fruticultura/> para orientar a los alumnos sobre la importancia y las características técnicas económicas y sociales de la fruticultura nacional, posteriormente realice una lista de cotejo en la que evalúe el desempeño de cada alumno sobre las actividades y clasificaciones que realizarán.
2. Se sugiere que se incentive la elaboración del organizador gráfico en su libreta o en hojas disponibles, el material puede ser libre.
3. Se recomienda que la lista sea por binas pero la elección será del docente de acuerdo con las características del contexto escolar.
4. Se recomienda leer <http://www.fao.org/3/v5290s/v5290s38.htm> y guiar a los alumnos a realizar un análisis sobre los requerimientos edáficos indispensables de las especies frutícolas para lograr su producción.



5. Investigue en fuentes confiables (bibliotecas virtuales de Universidades, la página de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, etc) cuáles son los principales problemas o factores de adaptación que influyen durante la producción de las especies frutícolas y explique mediante un cartel hecho en binas, qué métodos se debería de aplicar para combatirlos basándose en la referencia de los requerimientos edáficos. (ANÁLISIS, BINAS, LISTA DE COTEJO).

Fruticultura protegida: Invernaderos, Mallas, Material vegetativo, Especies y Sanidad.

6. Investigue en fuentes confiables (bibliotecas virtuales de Universidades, la página de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, etc), sobre cuáles son los sistemas de producción en condiciones protegidas y elabore un folleto en binas, en el que analice y explique para qué sirve cada uno de ellos en el proceso de producción. (ANÁLISIS, BINAS, LISTA DE COTEJO).

7. En equipos de 4 alumnos, construya un arreglo topológico en condiciones protegidas en las que se consideren mallas e infraestructuras para la producción protegida y realice una exposición ante la clase, debe considerar los materiales necesarios para su producción los cuales tendrá que ser reciclados. (APLICACIÓN, EQUIPOS, GUÍA DE OBSERVACIÓN, RÚBRICA).

8. Una vez teniendo los conocimientos necesarios sobre el manejo de requerimientos edáficos y sistemas de producción protegida, Mediante la estrategia de trabajo colaborativo, en equipos de 4 integrantes, realice una plantación frutícola considerando una programación de actividades que le permita medir los parámetros de crecimiento y producción. La presente en un "Festival de la Naturaleza" e invite al resto de los miembros de la comunidad estudiantil (METACOGNICIÓN, EQUIPOS, RÚBRICA).

5. Se recomienda que el cartel sea por binas pero la elección será del docente de acuerdo con las características del contexto escolar.

6. El docente guiará a los alumnos para debatir sobre los problemas o factores de adaptación que influyen durante la producción de las especies frutícolas y la importancia de los sistemas de producción en condiciones protegidas. se recomienda proyectar el siguiente video <https://www.youtube.com/watch?v=qfyqUljVY8I>.

7. El docente guiará al diseño de un 1 arreglo topológico en condiciones protegidas teniendo en cuenta que deberán incluir los recursos necesarios para su elaboración. https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34292009000300003.

8. El docente de acuerdo con el contexto grupal, organizará a los estudiantes y guiará a la realización de una plantación frutícola considerando una programación de actividades que permitan medir los parámetros de crecimiento y producción.



EVALUACIÓN DEL BLOQUE II

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	Conoce las principales frutas que predominan en los campos de cultivo de México y los requerimientos necesarios para su producción.	Mapa conceptual. Lista en la que mencione las principales frutas que se producen en México y los valores nutricionales que aportan al ser humano, ordene según su importancia y clasifique por temporada y región productora. Organizador gráfico en el que identifique qué requerimientos edáficos son indispensables para lograr una producción frutícola.	Lista de cotejo.	30 %
HACER	Establece rangos de medición de los diferentes tipos de suelos existentes en México según su región y clima para lograr una cosecha productiva.	Cartel en el que se explica qué métodos se debería de aplicar para combatirlos basándose en la referencia de los requerimientos edáficos. Folleto en el que explique los sistemas de producción en condiciones protegidas.	Lista de cotejo. Rúbrica.	30%



		Construya un arreglo topológico en condiciones protegidas en las que se consideren mallas e infraestructuras para la producción protegida.		
SER Y CONVIVIR	Valora de forma asertiva y empática la importancia del uso y manejo correcto de los insumos necesarios durante el proceso de producción.	Construya un arreglo topológico en condiciones protegidas en las que se consideren mallas e infraestructuras para la producción protegida.	Guía de Observación.	10%
PRODUCTO FINAL (CIERRE)				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
Trabajo Colaborativo.	En equipos de 4 integrantes, realiza una plantación frutícola considerando una programación de actividades que le permita medir los parámetros de crecimiento y producción. La presente en un "Festival de la Naturaleza" e invite al resto de los miembros de la comunidad estudiantil.	Agente de evaluación: heteroevaluación El producto final lo realizará en equipos de 4 integrantes.	Por medio de una rúbrica se considerarán los aspectos que deberá de cumplir el producto final con el cual se evaluará.	30%
TOTAL				100%



GUÍAS DE OBSERVACIÓN

GUÍA DE OBSERVACIÓN DEL DOCENTE ACERCA DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES (HABILIDADES GENERALES)

Ponderación: 10 puntos equivalen al 5% de la calificación final)

Nombre del alumno:		Grado y grupo:		
CRITERIOS	NIVELES OBSERVABLES			
	NUNCA (0)	A VECES (1)	SIEMPRE (2)	TOTAL
1. Participa activamente en las diferentes actividades de clase				
2. Logra mantener un adecuado nivel de concentración en las actividades desarrolladas.				
3. Es capaz de tomar la iniciativa y organizar una tarea o actividad de grupo				
4. Muestra respeto hacia el docente, así como a sus compañeros				
5. Muestra capacidad de autonomía y autorregula su aprendizaje				
TOTAL:				



GUÍA DE OBSERVACIÓN DEL ALUMNO (AUTOEVALUACIÓN) ACERCA DE SUS HABILIDADES SOCIOEMOCONALES (HABILIDADES GENERALES)

Nombre del alumno:				Grado y grupo:
CRITERIOS	NIVELES OBSERVABLES			
	NUNCA (0)	A VECES (1)	SIEMPRE (2)	TOTAL
1. Valoro la importancia de los conocimientos que desarrollé durante el bloque.				
2. Controlo mis emociones y actúo de manera propositiva en las actividades desarrolladas.				
3. Considero y analizo diversas alternativas para cumplir tareas individuales o colectivas.				
4. Valoro las consecuencias o repercusiones que pueden tener mis actos o comportamientos individuales o colectivos.				
5. Mido el nivel de motivación que ejercen en mí, las diversas actividades propuestas para desarrollar mi autonomía.				
TOTAL:				



ANEXOS BLOQUE II

Rúbrica para evaluación de actividad final bloque II.

CRITERIOS	EXCELENTE 3	BUENO 2	REGULAR 1	Total
Atención	Prestan atención total a las instrucciones	Prestan atención Mediana a las instrucciones	Prestan poca atención a las instrucciones	
Interés en la actividad	Están totalmente interesados en la actividad	Demuestran interés en algunas partes de la actividad	Se distraen constantemente mostrando poco interés en la actividad	
Trabajo colaborativo	Trabajan en forma colaborativa manifestando y aceptando opiniones del resto del equipo	Trabajan de forma colaborativa la mayor parte de la actividad.	Trabajan de manera individual sin aportar al equipo para la realización de la actividad	
Organización	Tienen bien definida sus actividades a realizar	Solo algunos integrantes logran organizarse	Se observa poca organización	
Elaboración de plantación	Han elaborado su plantación de forma exitosa	Elaboraron plantación con alguno detalles de crecimiento	Elaboraron plantación con menos del 50 %. De crecimiento	



BLOQUE III “LA HORTALIZA Y SU IMPORTANCIA”

Ámbitos

Exploración y comprensión del mundo natural y social: Obtiene, registra y sistematiza información consultando fuentes relevantes y realiza los análisis e investigaciones pertinentes. Comprende la interrelación de la ciencia, la tecnología, la sociedad y el medio ambiente en contextos históricos y sociales específicos.

Cuidado del medio ambiente: Comprende la importancia de la sustentabilidad y asume una actitud proactiva para encontrar soluciones sostenibles. Piensa globalmente y actúa localmente. Valora el impacto social y ambiental de las innovaciones y avances científicos.

Colaboración y trabajo en equipo: Trabaja en equipo de manera constructiva y ejerce un liderazgo participativo y responsable, propone alternativas para actuar y solucionar problemas. Asume una actitud constructiva.

Propósito del BLOQUE III

Al finalizar el bloque III, el alumno valorará la importancia de los cuidados necesarios para lograr el cultivo de hortalizas, así mismo conocerá y comprenderá la importancia de las diferentes aportaciones que brindan al cuidado y desarrollo del ser humano, teniendo presente los diferentes factores que influyen durante el proceso de producción en el territorio mexicano debido a la variedad climática con la que se cuenta en el país. Aplicará los conocimientos necesarios para propagar los factores riesgosos y lograr una producción favorable.

Competencias Genéricas:

CG7.A3, CG8. A1, CG11.A1.

Habilidades Socioemocionales:

Dimensión: Elige-T, Habilidad: Toma Responsable de Decisiones.

Producto sugerido

Mediante la estrategia de trabajo colaborativo, en binas construirán una receta y posteriormente prepararán la misma. Ésta debe tener un mínimo de 6 ingredientes que se estudiarán y conocerán en clase. Las parejas compartirán su receta en una feria gastronómica y explicarán los valores nutricionales, la contribución a la salud y los aportes nutricionales.

Competencias Disciplinarias Extendidas

CDE-CE09, CDE-CE14.

Dimensiones de Proyecto de Vida:

Intelectual: Educación.



DESARROLLO DEL APRENDIZAJE

CONTENIDO CENTRAL

La Hortaliza y su importancia

CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO SUGERIDO
Panorama General: Los vegetales y su consumo	Conoce los diferentes tipos vegetales para el consumo del ser humano.	Lista con ilustraciones de las verduras.
Características y aportes nutricionales: la importancia de los vegetales y su consumo.	Establece rangos de medición sobre la importancia del consumo de vegetales basados en las características y aportes nutricionales para el ser humano.	Reporte de lectura. Maqueta.
Problemáticas durante los procesos de producción.	Valora la importancia de la implementación de los recursos correctos durante los proceso de producción.	Receta y preparación.



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Panorama General: Los vegetales y su consumo.

1. Realice una lluvia de ideas, en la cual nombre cuáles son los vegetales que conocen y qué importancia nutricional tienen para el ser humano, tome notas de las verduras que no conoce y de los aportes nutricionales que desconoce (RECUPERACIÓN, GRUPAL).

Características y aportes nutricionales: la importancia de los vegetales y su consumo.

2. Investigue en fuentes confiables (bibliotecas de Universidades, página de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, la FAO, entre otras.) cuáles son las características principales y los aportes nutricionales de los productos vegetales que abundan en su región, describa y comparta con el resto de la clase, para posteriormente elaborar una lista con ilustraciones de las verduras más consumidas en su población basados en las características y propiedades antes conocidas (COMPRENSIÓN, INDIVIDUAL, LISTA DE COTEJO).

Problemáticas durante los procesos de producción.

3. Investigue en fuentes confiables (bibliotecas de Universidades, página de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, la FAO, entre otras.) cuáles son las problemáticas principales que se presentan durante el proceso de producción que impiden la comercialización o consumo de productos vegetales en México y cómo se puede combatir, realice un reporte de lectura. (ANÁLISIS, INDIVIDUAL, RÚBRICA).

ORIENTACIONES AL DOCENTE

1. Se recomienda ver <https://www.youtube.com/watch?v=B1V0KIJNYgk> , <https://www.youtube.com/watch?v=A7C6CB39fkl> y orientar a los alumnos sobre la clasificación de hortalizas según importancia y valores nutricionales, posteriormente realice una lista de cotejo en la que evalúe el desempeño de cada alumno sobre el las actividades y clasificaciones que realizarán.

2. Se recomienda que la actividad se desarrolle con material reciclado.

3. Se recomienda ver <https://www.youtube.com/watch?v=C4xYk0JjE4A> y guiar a los alumnos sobre cómo realizar un proceso de producción, tomando en cuenta las problemáticas principales que se presentan y cómo combatirlas, aplicando las mejores prácticas agrícolas para lograr un proceso productivo.



4. Elabore una maqueta en parejas sobre un área de hortalizas, verduras y demás productos endémicos de su región (APLICACIÓN, BINAS, LISTA DE COTEJO). Socialice con el resto de sus compañeros de clase, la maqueta, escuche puntos de vista distintos y enriquezca su trabajo. La maqueta debe tener una tarjeta de identificación en la que explique los elementos centrales de su trabajo (APLICACIÓN, BINAS, GUÍA DE OBSERVACIÓN).

5. En binas, construya una receta y posteriormente prepare la misma, a partir de la estrategia de trabajo colaborativo. Ésta debe tener un mínimo de 6 ingredientes que se estudiaron y conocieron en clase. Comparta su receta en una feria gastronómica y explique los valores nutricionales, la contribución a la salud y aportes nutricionales. (METACOGNICIÓN, BINAS, RÚBRICA).

4. Se sugiere que sea por equipos la actividad, sin embargo la organización está a cargo del docente y dependerá del contexto escolar. Se recomienda que la actividad se desarrolle con material reciclado.

5. El docente guiará a los alumnos para la realización de una receta de cocina, considerando un mínimo de 6 ingredientes usando como base, la tabla de valores nutricionales que posteriormente expondrá para degustación explicando el contenido de cada ingrediente y que aporta al ser humano.



EVALUACIÓN DEL BLOQUE III

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	Conoce los diferentes tipos vegetales para el consumo del ser humano.	<p>Lista con ilustraciones de las verduras más consumidas en su población basados en las características y propiedades.</p> <p>Reporte de lectura sobre cuáles son las problemáticas principales que se presentan durante el proceso de producción que impiden la comercialización o consumo de productos vegetales en México y cómo se puede combatir.</p>	<p>Lista de Cotejo.</p> <p>Rúbrica.</p>	30 %
HACER	Establece rangos de medición sobre la importancia del consumo de vegetales basados en las características y aportes nutricionales para el ser humano.	Elabore una maqueta en parejas sobre un área de hortalizas, verduras y demás productos endémicos de su región.	Lista de Cotejo.	30%
SER Y CONVIVIR	Se deben anotar los aprendizajes o aprendizaje referido al desarrollo de HSE a partir de las actividades desarrolladas en el programa.	Socialice con el resto de sus compañeros de clase, la maqueta, escuche puntos de vista distintos y enriquezca su trabajo.	Guía de Observación.	10%



PRODUCTO FINAL (CIERRE)				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
Trabajo Colaborativo.	En binas, construya una receta y posteriormente prepare la misma, a partir de la estrategia de trabajo colaborativo. Ésta debe tener un mínimo de 6 ingredientes que se estudiaron y conocieron en clase. Comparta su receta en una feria gastronómica y explique los valores nutricionales, la contribución a la salud y aportes nutricionales.	Agente evaluativo: heteroevaluación. Trabajo en binas.	Rúbrica.	30%
			TOTAL	100%



GUÍAS DE OBSERVACIÓN

GUÍA DE OBSERVACIÓN DEL DOCENTE ACERCA DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES (HABILIDADES GENERALES)

Ponderación: 10 puntos equivalen al 5% de la calificación final)

Nombre del alumno:		Grado y grupo:		
CRITERIOS	NIVELES OBSERVABLES			
	NUNCA (0)	A VECES (1)	SIEMPRE (2)	TOTAL
1. Participa activamente en las diferentes actividades de clase				
2. Logra mantener un adecuado nivel de concentración en las actividades desarrolladas.				
3. Es capaz de tomar la iniciativa y organizar una tarea o actividad de grupo				
4. Muestra respeto hacia el docente, así como a sus compañeros				
5. Muestra capacidad de autonomía y autorregula su aprendizaje				
TOTAL:				



GUÍA DE OBSERVACIÓN DEL ALUMNO (AUTOEVALUACIÓN) ACERCA DE SUS HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES (HABILIDADES GENERALES)

Nombre del alumno:			Grado y grupo:	
CRITERIOS	NIVELES OBSERVABLES			
	NUNCA (0)	A VECES (1)	SIEMPRE (2)	TOTAL
1. Valoro la importancia de los conocimientos que desarrollé durante el bloque.				
2. Controlo mis emociones y actúo de manera propositiva en las actividades desarrolladas.				
3. Considero y analizo diversas alternativas para cumplir tareas individuales o colectivas.				
4. Valoro las consecuencias o repercusiones que pueden tener mis actos o comportamientos individuales o colectivos.				
5. Mido el nivel de motivación que ejercen en mí, las diversas actividades propuestas para desarrollar mi autonomía.				
TOTAL:				



ANEXOS BLOQUE III

Rúbrica para evaluación de actividad final bloque III.

CRITERIOS	EXCELENTE 4	BUENO 3	REGULAR 2	INSUFICIENTE 1	Total
Tiempos de preparación	Manejan eficientemente el tiempo en todas las etapas de preparación de la receta	Manejan el tiempo en las etapas de preparación de la receta	Manejan el tiempo limitadamente en las etapas de la preparación de la receta	No manejan el tiempo en la preparación de la receta	
Organización y trabajo en equipo	Muestran excelente comunicación y orden en el manejo de los contenidos	Muestran buena comunicación y orden en el manejo de los contenidos	Muestran poca comunicación y poco orden en el manejo de los contenidos	Muestran nula comunicación y orden en el manejo de los contenidos	
Creatividad y presentación	Desarrollan eficientemente la creatividad en el acabado y presentación del platillo	Desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del platillo	Desarrolla limitadamente la creatividad en el acabado y presentación del platillo	No desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del platillo	
Dominio de ingredientes	Muestran amplio dominio de los ingredientes y sus propiedades	Muestran dominio de los ingredientes y sus propiedades	Muestran escaso dominio de ingredientes y sus propiedades	No muestran dominio de ingredientes y sus propiedades	



Degustación	El platillo presenta excelente sabor, variedad de ingredientes	El platillo presenta buen sabor y variedad de ingredientes	El platillo presenta escaso sabor y poca variedad de ingredientes	El platillo no presenta sabor nula variedad de ingredientes	
-------------	--	--	---	---	--



Bibliografía básica.

- Calderón A. (1977). *Poda de árboles Frutales* Ed. Eca México.
- Ducar M.P (2002). *Conservación de frutas y hortalizas*. Ed. Acribia.
- Fujigaki, E. (2004). *La agricultura: Siglos XVI al XX*. UNAM/Océano.
- González, A. (1990). *Los tipos de Agricultura y los las regiones Agrícolas de México*. Colegio de Postgraduados.
- Holds S.D. (1988). *Conservación de Frutas y Hortalizas*. Trillas.
- Ortiz, V.B (1973) *Edafología*. Potena.
- Secretaría de Educación Pública (1984). *El maíz fundamento de cultura popular mexicana*. Museo Nacional de Culturas Populares. G.V. Editores.

Bibliografía complementaria.

- Hawker, J. G. (1983) *La diversidad de las plantas cultivadas*. Universidad de Harvard.
- Holman, R. (1990). *Botánica General*. Unión tipográfica editorial hispano americana.
- Valadez, A. (1994) *Producción de Hortalizas*. Uthea, Noriega Editores.
- Varios. (2009). *Manuales para Educación Agropecuaria. Elaboración de frutas y hortalizas*. Trillas

Páginas WEB

<https://www.youtube.com/watch?v=U12LZYLa8q4&t=99s>

<https://www.youtube.com/watch?v=ewGbyvMr9Dk>

<https://www.youtube.com/watch?v=6nz9E6S9png>, <https://www.youtube.com/watch?v=T9i-9IHETx8>

<https://www.youtube.com/watch?v=yehqAqZ2KNI>

<https://www.lifeder.com/tipos-fruticultura/>

<http://www.fao.org/3/v5290s/v5290s38.htm>

<https://www.youtube.com/watch?v=qfyqUljVY8I>

https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34292009000300003

<https://www.youtube.com/watch?v=B1V0KIJNYgk> , <https://www.youtube.com/watch?v=A7C6CB39fkl>

<https://www.youtube.com/watch?v=C4xYk0JjE4A>