



EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIO BGE 2018



Secretaría
de Educación



FORMACIÓN PROPEDÉUTICA

QUINTO SEMESTRE

Introducción a la Agronomía



ÍNDICE

DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	4
DIRECCIONES QUE PARTICIPAN	5
DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE QUINTO SEMESTRE	6
PRINCIPIOS DE LA NUEVA ESCUELA MEXICANA	7
LAS 4A PARA GARANTIZAR EL DERECHO A LA EDUCACIÓN Y FORMAR CIUDADANÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN EN EL ESTADO DE PUEBLA, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018	9
ENFOQUE DEL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIO	10
DATOS GENERALES DE QUINTO SEMESTRE	12
IMPACTO DEL CAMPO DISCIPLINAR Y SUS BLOQUES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS	13
IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE INTRODUCCIÓN A LA AGRONOMÍA	15
BLOQUE I. CULTIVOS BÁSICOS	17
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	18
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS	18
EVALUACIÓN DEL BLOQUE I	21
BLOQUE II. LA FRUTICULTURA	23
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	24
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS	24
EVALUACIÓN DEL BLOQUE II	27
BLOQUE III. LA HORTALIZA Y SU IMPORTANCIA	29
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	30
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS	30
EVALUACIÓN DEL BLOQUE III.....	32
INSTRUMENTOS DE VALORACIÓN	34
REFERENCIAS	36
REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS	36
ANEXOS	38



DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

MIGUEL BARBOSA HUERTA

GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO DE PUEBLA

MELITÓN LOZANO PÉREZ

SECRETARIO DE EDUCACIÓN DEL ESTADO

MARÍA DEL CORAL MORALES ESPINOSA

SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN OBLIGATORIA

AMÉRICA ROSAS TAPIA

SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN SUPERIOR

MARÍA CECILIA SÁNCHEZ BRINGAS

TITULAR DE LA UNIDAD DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

DEISY NOHEMÍ ANDÉRICA OCHOA

DIRECTORA GENERAL DE PROMOCIÓN AL DERECHO EDUCATIVO

IX-CHEL HERNÁNDEZ MARTÍNEZ

DIRECTORA GENERAL DE PLANEACIÓN Y DEL SISTEMA PARA LA CARRERA DE LAS MAESTRAS Y DE LOS MAESTROS



DIRECCIONES QUE PARTICIPAN

DIRECCIÓN ACADÉMICA DE LA SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN OBLIGATORIA

MARIBEL FILIGRANA LÓPEZ

DIRECCIÓN DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO, ASESORÍA A LA ESCUELA Y FORMACIÓN CONTINUA

DIRECCIÓN DE BACHILLERATOS ESTATALES Y PREPARATORIA ABIERTA

ANDRÉS GUTIÉRREZ MENDOZA

DIRECCIÓN DE CENTROS ESCOLARES

JOSÉ ANTONIO ZAMORA VELÁZQUEZ

DIRECCIÓN DE ESCUELAS PARTICULARES



DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE QUINTO SEMESTRE

COORDINACIÓN

ALFREDO MORALES BÁEZ

DINORA EDITH CRUZ TORAL

MARÍA CRISTINA HERNÁNDEZ RAMOS

MARÍA DEL PILAR GUZMÁN TENORIO

MARIANA PAOLA ESTÉVEZ BARBA

MIRIAM PATRICIA MALDONADO BENÍTEZ

VÍCTOR HUGO ESCAMILLA MIRANDA

DISEÑADORES DEL PROGRAMA DE INTRODUCCIÓN A LA AGRONOMÍA

JOSÉ DANIEL SÁNCHEZ MÉNDEZ

REVISIÓN METODOLÓGICA Y DE ESTILO

LILAITZEL CARRASCO RODRÍGUEZ

PRINCIPIOS DE LA NUEVA ESCUELA MEXICANA

La Nueva Escuela Mexicana (NEM) tiene como centro la formación integral de niñas, niños, adolescentes y jóvenes, y su objetivo es promover el aprendizaje de excelencia, inclusivo, intercultural y equitativo a lo largo del trayecto de su formación. Esta garantiza el derecho a la educación llevando a cabo cuatro condiciones necesarias: asequibilidad, accesibilidad, aceptabilidad y adaptabilidad. Es por ello que los planes y programas de estudio retoman desde su planteamiento cada uno de los principios en que se fundamenta y con base en las orientaciones de la NEM, se adecuan los contenidos y se plantean las actividades en el aula para alcanzar la premisa de aprender a aprender para la vida.

Los elementos de los Programas de Estudio se han vinculado con estos principios, los cuales son perceptibles desde el enfoque del aprendizaje situado a partir de la implementación de diversas estrategias de aprendizaje que buscan ajustarse 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.

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 permitan 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 GARANTIZAR EL DERECHO A LA EDUCACIÓN Y FORMAR CIUDADANÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN EN EL ESTADO DE PUEBLA, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018

El fin de la Educación en el Estado de Puebla es formar ciudadanía para la transformación; que se traduce en formar a las y los estudiantes para que a lo largo de su vida sean capaces de ser buenos ciudadanos, conscientes de ejercer sus derechos respetando tanto los valores y normas que la democracia adopta para hacerlos efectivos, como los derechos del resto de sus conciudadanos. Esta noción tiene que ver en palabras de Maturana, F. (2014), con llegar a ser un humano responsable, social y ecológicamente consciente, que se respeta así mismo y una persona técnicamente competente y socialmente responsable.

Desde la Secretaría de Educación del Estado de Puebla se pretende formar a sujetos crítico-éticos, solidarios frente al sufrimiento; personas que cambien el mundo desde los entornos más cercanos. ¡Las grandes causas desde casa!

Para concretar los principios pedagógicos de la Nueva Escuela Mexicana y las finalidades educativas en el Estado de Puebla, el Bachillerato General Estatal, a través de sus programas de estudio, promueve las 4A para garantizar el Derecho a la Educación, a través de sus dimensiones (asequibilidad, accesibilidad, aceptabilidad y adaptabilidad).

ASEQUIBILIDAD	ACCESIBILIDAD	ADAPTABILIDAD	ACEPTABILIDAD
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.	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.	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.	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.

ENFOQUE DEL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIO

La metodología de Aprendizaje Situado de los planes y programas de estudio de Bachillerato General Estatal es una oportunidad para las y los docentes, estudiantes y la innovación en la enseñanza, al promover la toma de decisiones, incentivar el trabajo en equipo, la resolución de problemas y vinculación con el contexto real.

Díaz Barriga F. (2006) afirma que el Aprendizaje Situado es un Método que consiste en proporcionar al estudiante una serie de casos que representen situaciones problemáticas diversas de la vida real para que se analicen, estudien y los resuelvan. La práctica situada se define como la práctica de cualquier habilidad o competencia que se procura adquirir, en un contexto situado, auténtico y real, y en donde se despliega la interacción con otros participantes.

En este sentido se promueve que “los docentes de la EMS sean mediadores entre los saberes y los estudiantes, el mundo social y escolar, las Habilidades Socioemocionales y el proyecto de vida de los jóvenes. En el Currículo de la EMS, los principios pedagógicos alineados con el Modelo Educativo Nacional vigente, que guían la tarea de los docentes y orientan sus actividades escolares dentro y fuera de las aulas, para favorecer el logro de aprendizajes profundos y el desarrollo de competencias en sus estudiantes” son:

Tener en cuenta los saberes previos del estudiante

- El docente reconoce que el estudiante no llega al aula “en blanco” y que para aprender requiere “conectar” los nuevos aprendizajes con lo que ya sabe, adquirido a través de su experiencia.
- Las actividades de enseñanza–aprendizaje aprovechan nuevas formas de aprender para involucrar a los estudiantes en el proceso de aprendizaje, descubriendo y dominando el conocimiento existente y luego creando y utilizando nuevos conocimientos.

Mostrar interés por los intereses de sus estudiantes

- Es fundamental que el docente establezca una relación cercana con el estudiante, a partir de sus intereses y sus circunstancias particulares. Esta cercanía le permitirá planear mejor la enseñanza y buscar contextualizaciones que los inviten a involucrarse más en su aprendizaje.

Diseñar situaciones didácticas que propicien el aprendizaje situado

- El docente busca que el estudiante aprenda en circunstancias que lo acerquen a la realidad, simulando distintas maneras de aprendizaje que se originan en la vida cotidiana, en el contexto en el que él está inmerso, en el marco de su propia cultura.
- Además, esta flexibilidad, contextualización curricular y estructuración de conocimientos situados, dan cabida a la diversidad de conocimientos, intereses y habilidades de los estudiantes.
- El reto pedagógico reside en hacer de la escuela un lugar social de conocimiento, donde los alumnos se enfrenten a circunstancias “auténticas”.



Promover la relación interdisciplinaria

- La enseñanza promueve la relación entre disciplinas, áreas del conocimiento y asignaturas.
- La información que hoy se tiene sobre cómo se crea el conocimiento, a partir de "piezas" básicas de aprendizajes que se organizan de cierta manera, permite trabajar para crear estructuras de conocimiento que se transfieren a campos disciplinarios y situaciones nuevas.

Reconocer la diversidad en el aula como fuente de riqueza para el aprendizaje y la enseñanza

- Las y los docentes han de fundar su práctica en la equidad mediante el reconocimiento y aprecio a la diversidad individual, cultural y social como características intrínsecas y positivas del proceso de aprendizaje en el aula.
- También deben identificar y transformar sus propios prejuicios con ánimo de impulsar el aprendizaje de todos sus estudiantes, estableciendo metas de aprendizaje retadoras para cada uno.

Superar la visión de la disciplina como un mero cumplimiento de normas

- La escuela da cabida a la autorregulación cognitiva y moral para promover el desarrollo de conocimientos y la convivencia.
- Las y los docentes y directivos propician un ambiente de aprendizaje seguro, cordial, acogedor, colaborativo y estimulante, en el que cada niño o joven sea valorado, se sienta seguro y libre.



DATOS GENERALES DE QUINTO SEMESTRE

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

Clave Disciplina: **FP-AYV-IAG**
Duración: **3 Hr/Sem/Mes (54 horas al semestre)**
Créditos: **3**

Total de horas: **54**

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



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

Propósito del Programa de Introducción a la Agronomía

El estudiante identifique las características principales de 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, valore la importancia que tienen en el proceso de nutrición y la gran cantidad de propiedades que aportan al ser humano.

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.

Competencias 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

Dimensión: Elige - T.

Habilidad: Toma responsable de decisiones.

Dimensiones del Proyecto de Vida

Intelectual: Educación.



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 las más extensas en el territorio mexicano, algunos de los cultivos básicos más importantes en México son: el Maíz, Fríjol, 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.



Bloque I. Cultivos básicos

Propósito del Bloque

El estudiante valore la importancia del cuidado de la tierra y el manejo del terreno, para que aproveche los recursos naturales, orgánicos y autosustentables para el crecimiento del cultivo, germinación de las semillas, desarrollo de la planta, crecimiento del grano y cosecha.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE

CONTENIDO CENTRAL

Cultivos básicos.

CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
<ol style="list-style-type: none">1. Semillas: clasificación.2. Los cereales, descripción botánica, requerimientos climáticos y edáficos.3. Las oleaginosas, descripción botánica, requerimientos climáticos y edáficos.4. Las leguminosas, descripción botánica, requerimientos climáticos y edáficos.	<p>Conoce los cuidados requeridos para el desarrollo y crecimiento de los cultivos básicos.</p> <p>Clasifica los diferentes tipos de plantas de cultivo y sus propiedades según suelo y clima.</p> <p>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.</p>	<p>En equipo, elabore un minihuerto escolar en donde cultive semillas analizadas en el presente Bloque, tome en cuenta lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none">a) Importancia y cuidado de la semilla.b) Tablas de medición de desarrollo de los cultivos.c) Requerimientos climáticos y edáficos.d) Esquema de mantenimiento.



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	ORIENTACIONES O SUGERENCIAS
<p>Semillas: clasificación</p> <p>1. En plenaria, a través de una lluvia de ideas, mencione los tipos de cultivos básicos que existen dentro de su contexto, enliste los que se consumen en casa y en otra lista aquellos que no conoce, comente y complemente de ser necesario.</p>	<p>1.</p>
<p>2. De manera individual, indague acerca de las semillas y su clasificación, con la información construya un organizador gráfico, presente en plenaria y complemente con la información del docente.</p> <p>De manera grupal, atienda a la presentación del docente acerca de la importancia y características que describen a los cultivos básicos que se producen en las diferentes regiones de México, enseguida, redacte una ficha en la que relacione e identifique semillas de cultivos que se hayan presentado en la exposición del docente y aquellos producidos en su contexto, tome en cuenta lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Características.b) Requerimientos.c) Cómo contribuyen a la nutrición del ser humano.	<p>2. La información para complementar la información de las semillas se sugiere en el siguiente video:</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=NKo3liqsf14</p>
<p>3. De manera grupal, atienda a la presentación del docente acerca de la importancia y características que describen a los cultivos básicos que se producen en las diferentes regiones de México, enseguida, redacte una ficha en la que relacione e identifique semillas de cultivos que se hayan presentado en la exposición del docente y aquellos producidos en su contexto, tome en cuenta lo siguiente:</p>	<p>3. El enlace para la presentación de los cultivos en México es el siguiente:</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=8Wd8qFLQ0G0</p>



<ul style="list-style-type: none">a) Características.b) Requerimientos.c) Cómo contribuyen a la nutrición del ser humano.	
<p>Los cereales, descripción botánica, requerimientos climáticos y edáficos.</p> <p>4. Indague en fuentes confiables acerca de las características principales de los cereales, en binas, compare la información y complemente de ser necesario, enseguida, construya una tabla informativa en la que tome en cuenta lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Descripción botánica.b) Valor nutricional.c) Requerimientos climáticos y edáficos para su producción. <p>En plenaria presente su tabla, comente y complemente con la información presentada por el docente.</p>	<p>4. Se sugiere el video en el siguiente vínculo para complementar la información del alumnado:</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=ewGbyvMr9Dk</p>
<p>Las oleaginosas, descripción botánica, requerimientos climáticos y edáficos</p> <p>5. En binas, realice la lectura comentada acerca de las características principales de las oleaginosas, resuma la información en una ficha, enseguida, con los datos recabados construya una tabla tomando en cuenta lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Descripción botánica.b) Valor nutricional.c) Requerimientos climáticos y edáficos para su producción.	<p>5. Se recomienda el siguiente enlace para realizar la lectura comentada:</p> <p>http://www.consejagri.mx/images/PLANEACION%20AGRINAL%20MEX/CULTIVOS%20ESTRATEGICOS%20BASICOS/Basico-Oleaginosas.pdf</p>



<p>Presente su tabla en plenaria, comente y complemente de ser necesario.</p>	
<p>Las leguminosas, descripción botánica, requerimientos climáticos y edáficos</p> <p>6. En binas, indague en fuentes confiables acerca de las características principales de las leguminosas, resuma la información en una ficha, enseguida, con los datos recabados construya una tabla tomando en cuenta lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Descripción botánica.b) Valor nutricional.c) Requerimientos climáticos y edáficos para su producción. <p>Presente su tabla en plenaria, comente y complemente con la información del docente de ser necesario.</p>	<p>6. Se sugiere el siguiente enlace para complementar la información del alumnado:</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=nVmppuJFOAE</p>
<p>7. En binas, retome la información analizada hasta el momento en el Bloque, exponga y explique la información acerca de las características y propiedades de las semillas analizadas previamente, presente en plenaria, comente, resuelva dudas y complemente de ser necesario.</p>	<p>7. Aunque la sugerencia de la exposición es en binas, la decisión final es del docente quien toma en cuenta el contexto y las necesidades del grupo.</p>
<p>PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO</p> <p>En equipo, elabore un minihuerto escolar en donde cultive semillas analizadas en el presente Bloque, tome en cuenta lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">e) Importancia y cuidado de la semilla.f) Tablas de medición de desarrollo de los cultivos.g) Requerimientos climáticos y edáficos.h) Esquema de mantenimiento.	<p>Se sugiere observar previamente material para la creación de minihuertos, se propone el siguiente video:</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=yehqAqZ2KNl</p>



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	Clasifica 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	Instrumento de valoración.	Instrumento de valoración.	10%



	productos orgánicos y sustentables para el cuidado del medio ambiente y lograr una cosecha productiva.			
--	--	--	--	--

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
AB Proyectos.	En equipo, elabore un minihuerto escolar en donde cultive semillas analizadas en el presente Bloque, tome en cuenta lo siguiente: a) Importancia y cuidado de la semilla. b) Tablas de medición de desarrollo de los cultivos. c) Requerimientos climáticos y edáficos. d) Esquema de mantenimiento.	Equipo. Heteroevaluación.	Rúbrica. (Ver Anexo 1).	30%
TOTAL				100%



Bloque II. La Fruticultura

Propósito del Bloque

El estudiante valore 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.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE

CONTENIDO CENTRAL

Introducción al estudio del arte y primeras manifestaciones artísticas de la humanidad.

CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
<ol style="list-style-type: none">1. Principales zonas productoras de México.2. Manejo del suelo en el huerto frutal.3. Factores determinantes para la elección del sistema más apropiado.4. Fruticultura protegida:<ol style="list-style-type: none">a) Invernaderos.b) Mallas.c) Material vegetativo.d) Especies.e) Sanidad.	<p>Conoce las principales frutas que predominan en los campos de cultivo de México y los requerimientos necesarios para su producción.</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>En equipo, retome la información analizada en el presente Bloque y construya una plantación frutícola tomando en cuenta los parámetros para el crecimiento y producción de la fruta, exponga a la comunidad estudiantil a través de un evento organizado de manera grupal.</p>



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	ORIENTACIONES O SUGERENCIAS
<p>Principales zonas productoras de México</p> <p>1. En plenaria y mediante una lluvia de ideas enuncie las frutas que abundan en la región, describa su apariencia, sabor, planta de la que proviene, mencione en qué temporada del año se producen, con la información recabada, enliste las frutas y construya una tabla con las características mencionadas. Finalmente, exponga la tabla y complemente con la información presentada por el docente.</p>	<p>1. La información para complementar la información del alumnado se encuentra en el siguiente apartado:</p> <p>https://www.lifeder.com/tipos-fruticultura/</p>
<p>2. Atienda a la presentación del docente acerca de la importancia y características técnicas, económicas y sociales de la fruticultura nacional, retome las ideas principales y construya un organizador gráfico adecuado para ordenar la información, exponga en plenaria, comente y complemente de ser necesario.</p>	<p>2. El material para la presentación se encuentra en el siguiente enlace:</p> <p>http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342014000700012</p>
<p>3. En binas, indague en fuentes confiables acerca de las principales frutas que se producen en México tomando en cuenta lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Valores nutrimentales.b) Importancia económica.c) Temporada en la que se cosecha.d) Región que la produce. <p>Al finalizar, redacte una ficha de conclusión en donde explique la importancia de conocer las frutas que se producen en nuestro país.</p>	<p>3. N/A</p>



<p>Manejo del suelo en el huerto frutal</p> <p>4. En binas, lleve a cabo la lectura comentada acerca de los requerimientos edáficos indispensables para lograr una producción frutícola adecuada, posteriormente a través de un organizador gráfico explique cómo es que deben aplicarse los requerimientos mencionados y con qué recursos se llevan a cabo.</p>	<p>4. Se sugiere el siguiente enlace para llevar a cabo la lectura comentada:</p> <p>http://www.fao.org/3/v5290s/v5290s38.htm</p>
<p>Factores determinantes para la elección del sistema más apropiado</p> <p>5. De manera individual, indague en fuentes confiables cuáles son los principales problemas o factores de adaptación que influyen durante la producción de las especies frutícolas, posteriormente, en binas explique qué métodos se deberían aplicar para combatir las problemáticas previamente analizadas, tomando en cuenta requerimientos edáficos específicos.</p>	<p>5. Se sugiere la realización de un cartel, sin embargo, puede elaborarse cualquier otro material gráfico que esté al alcance del alumnado y que permita llevar a cabo el propósito de la actividad.</p>
<p>Fruticultura protegida</p> <p>6. En binas, indague en fuentes confiables acerca de los sistemas de producción frutícola en condiciones protegidas, con la información elabore un folleto en el que describa y explique cómo funciona cada uno de ellos en el proceso de producción.</p>	<p>6. Se sugiere la realización de un folleto, sin embargo, puede elaborarse cualquier otro material gráfico que esté al alcance del alumnado y que permita llevar a cabo el propósito de la actividad.</p>
<p>7. Atienda a la exposición del docente acerca de los arreglos topológicos en condiciones protegidas, posteriormente, en equipo desarrolle un sistema de producción en condición protegida, tome en cuenta lo siguiente:</p> <p>a) Infraestructura adecuada.</p>	<p>7. Se sugiere el siguiente material para la presentación:</p> <p>https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34292009000300003</p>



<p>b) Uso de mallas u otro material de protección. c) Material reciclado o de reúso. d) Exposición en plenaria.</p>	
<p>PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO</p> <p>En equipo, retome la información analizada en el presente Bloque y construya una plantación frutícola tomando en cuenta los parámetros para el crecimiento y producción de la fruta, exponga a la comunidad estudiantil a través de un evento organizado de manera grupal.</p>	<p>Se sugiere que la presentación a la comunidad estudiantil se lleve a cabo a través de un evento que pueda ser organizado y sustentado por el alumnado, buscando que sea accesible pero llamativo.</p>



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. Arreglo topológico en condiciones protegidas.	Lista de cotejo. Rúbrica.	30%



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.	Instrumento de valoración	Instrumento de valoración.	10%
-----------------------	---	---------------------------	----------------------------	------------

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
AB Proyectos.	En equipo, retome la información analizada en el presente Bloque y construya una plantación frutícola tomando en cuenta los parámetros para el crecimiento y producción de la fruta, exponga a la comunidad estudiantil a través de un evento organizado de manera grupal.	Equipo. Heteroevaluación.	Rúbrica. (Ver Anexo 2).	30%
TOTAL				100%



Bloque III. La Hortaliza y su Importancia

Propósito del Bloque

El estudiante valore la importancia de los cuidados necesarios para lograr el cultivo de hortalizas, a través del análisis de un correcto proceso del mismo y comprende 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.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE

CONTENIDO CENTRAL

La hortaliza y su importancia.

CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
<ol style="list-style-type: none">1. Los vegetales y su consumo2. La importancia de los vegetales y su consumo.3. Problemáticas durante los procesos de producción.	<p>Conoce los diferentes tipos vegetales para el consumo del ser humano.</p> <p>Establece rangos de medición sobre la importancia del consumo de vegetales basados en las características y aportes nutricionales para el ser humano.</p> <p>Valora la importancia del consumo de alimentos vegetales en la dieta del ser humano.</p>	<p>En binas, indague acerca de alguna receta de cocina tomando en cuenta lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none">a) Del contexto en que vive.b) Contener al menos 6 ingredientes analizados en el Bloque.c) Ficha de valor nutricional.d) Explica la contribución que hace a la salud.e) Exposición de la receta.f) Ficha de conclusión en donde valora el consumo de vegetales en la dieta del ser humano.



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	ORIENTACIONES O SUGERENCIAS
<p>Los vegetales y su consumo</p> <p>1. En plenaria y mediante una lluvia de ideas enuncie aquellos vegetales que conoce y abundan en la región, describa su apariencia, sabor, planta de la que proviene, mencione en qué temporada del año se producen y el aporte nutricional que tienen en la dieta del ser humano, comparta en plenaria, comente y complemente de ser necesario.</p>	<p>1. N/A</p>
<p>2. Atienda a la exposición del docente acerca de las hortalizas y sus aportes nutricionales, retome la información de la actividad anterior y complemente la información que considere necesaria.</p>	<p>2. Se sugieren los siguientes videos para complementar la información del alumnado.</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=B1VOKIJNYgk https://www.youtube.com/watch?v=A7C6CB39fkl</p>
<p>La importancia de los vegetales y su consumo</p> <p>3. De manera individual, indague en fuentes confiables cuáles son las características principales y los aportes nutricionales de los productos vegetales que abundan en la región, describa en una ficha de reporte y comparta en plenaria, posteriormente elabore una lista en donde ilustre aquellas verduras más consumidas en la comunidad, mencione sus características y propiedades.</p>	<p>3. Se sugiere que la actividad se lleve a cabo con material reciclado.</p>



<p>Problemáticas durante los procesos de producción</p> <p>4. De manera individual, indague en fuentes confiables cuáles son las problemáticas principales que se presentan durante el proceso de producción, que impiden la cosecha, comercialización o consumo de productos vegetales en México, con la información, redacte una ficha de opinión en donde proponga cómo solucionar este tipo de problemáticas.</p>	<p>4. N/A</p>
<p>5. En equipo, construya una maqueta acerca de cómo se observa un área de hortaliza, verdura o algún producto endémico de la región, indique sus partes por medio de tarjetas de identificación, comparta en plenaria y describa en qué consiste su material.</p>	<p>5. Se sugiere o se recomienda + que + verbo en presente subjuntivo + complemento. (Se pueden sugerir alternativas de acción a la actividad, vínculos de internet o material de apoyo para la misma, si se trata de libros o referencias web, citarlos en el anexo correspondiente).</p>
<p>PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO</p> <p>En binas, indague acerca de alguna receta de cocina tomando en cuenta lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">g) Del contexto en que vive.h) Contener al menos 6 ingredientes analizados en el Bloque.i) Ficha de valor nutricional.j) Explica la contribución que hace a la salud.k) Exposición de la receta.l) Ficha de conclusión en donde valora el consumo de vegetales en la dieta del ser humano.	<p>La exposición de la receta puede llevarse a cabo a nivel institución o en el salón mismo, dependiendo del contexto escolar y las características del grupo.</p>



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.	<p>Elabore una maqueta en parejas sobre un área de hortalizas, verduras y demás productos endémicos de su región.</p>	<p>Lista de Cotejo.</p>	30%
SER Y CONVIVIR	Valora la importancia del consumo de alimentos vegetales en la dieta del ser humano.	<p>Instrumento de valoración.</p>	<p>Instrumento de valoración.</p>	10%



PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
AB Proyectos.	<p>En binas, indague acerca de alguna receta de cocina tomando en cuenta lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Del contexto en que vive.b) Contener al menos 6 ingredientes analizados en el Bloque.c) Ficha de valor nutricional.d) Explica la contribución que hace a la salud.e) Exposición de la receta.f) Ficha de conclusión en donde valora el consumo de vegetales en la dieta del ser humano.	Binas. Heteroevaluación.	Rúbrica. (Ver Anexo 3).	30%
TOTAL				100%



INSTRUMENTOS DE VALORACIÓN

INSTRUMENTO DE VALORACIÓN DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES (HABILIDADES GENERALES) <i>(Ponderación: 10 puntos equivalen al 5% de la calificación final)</i>				
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:				



INSTRUMENTO DE AUTOVALORACIÓN DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES (HABILIDADES GENERALES)

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

Nombre del alumno:				Grado y grupo:
CRITERIOS	NIVELES OBSERVABLES			TOTAL
	NUNCA (0)	A VECES (1)	SIEMPRE (2)	
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:				



REFERENCIAS

- Calderón A. (1977). *Podá de árboles Frutales* Ed. Eca México.
- Díaz Barriga, F. (2006). *Enseñanza Situada*. (2ª ed.). McGraw Hill
- 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.
- Maturana F. (2014). *Transformación en la convivencia*. México: Granica
- 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.
- Secretaría de Educación Pública. (2017). *Planes de estudio de referencia del componente básico del Marco Curricular Común de la Educación Media Superior*. <http://www.sems.gob.mx/work/models/sems/Resource/12491/4/images/libro.pdf>

REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS

- 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

REFERENCIAS DE PÁGINAS WEB

- Capital 21. (2020). *Conoce los beneficios de las leguminosas y cómo añadirlas en tu dieta* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=nVmppuJFOAE>
- Copitos de Salud. (2017). *Cereales: cuáles son, dónde se encuentran, cuáles deberías consumir y por qué* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=ewGbyvMr9Dk>
- Cultura de Paz. (2021). *Cultivos en México* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=8Wd8qFLQ0G0>



- Entornos Sostenibles Saludables. (2020). *Huertos escolares ecológicos* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=yehqAqZ2KNI>
- FAO. (2021). *Cultivo de árboles frutales*. FAO.org. <http://www.fao.org/3/v5290s/v5290s38.htm>
- Gómez-González A. (2009). *Efecto del arreglo topológico en la producción de calabacita en hidroponía a cielo abierto*. Scielo. https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34292009000300003
- González G. (2021). *Fruticultura: historia, características, tipos, importancia social y económica*. Lifeder. <https://www.lifeder.com/tipos-fruticultura/>
- INS Perú. (2017). *Aportes nutricionales de las verduras* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=A7C6CB39fkl>
- López E. (2017). *Oleaginosas, canola, cártamo, girasol y soya mexicanas*. Sagarpa. <http://www.consejagri.mx/images/PLANEACION%20AGRINAL%20MEX/CULTIVOS%20ESTRATEGICOS%20BASICOS/Basico-Oleaginosas.pdf>
- Salazar E. (2020). *Tipos de semillas* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=NKo3liqsf14>
- Torcor XXII. (2016). *Hortalizas, definición y clasificaciones* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=B1VOKIJNYgk>



ANEXOS

ANEXO 1: RÚBRICA DEL PRODUCTO INTEGRADOR DEL BLOQUE I

DATOS DE LA INSTITUCIÓN:					
RÚBRICA DEL PRODUCTO: MINIHUERTO					
DATOS DEL ALUMNO: _____					
FECHA DE ENTREGA: _____					
INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto final del Bloque I, marque con una "X" el nivel de logro alcanzado, el puntaje obtenido puede ser de 1 hasta 4, seleccionando el nivel que considere el más adecuado. La suma más alta es de 25 puntos (excelente desempeño), al final del instrumento se propone la ponderación, la cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del Bloque I.					
CRITERIOS	EXCELENTE 4	BUENO 3	REGULAR 2	INSUFICIENTE 1	TOTAL
Plan de trabajo sobre la elaboración de un minihuerto.	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	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.	



	concordancia en el trabajo.				
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 tablas de información.	Presentan pocas tablas de información.	No presentan ninguna tabla de información.	
PONDERACIÓN					
Ponderación	6 puntos o menos	7-12	13-18	19-25	
Total	Necesita apoyo	Regular desempeño	Buen desempeño	Excelente desempeño	
Comentarios u observaciones:					
Nombre del docente (evaluador):					



ANEXO 2. RÚBRICA DEL PRODUCTO INTEGRADOR DEL BLOQUE II

DATOS DE LA INSTITUCIÓN:

RÚBRICA DEL PRODUCTO: PROYECTO DE PRODUCCIÓN FRUTÍCOLA

DATOS DEL ALUMNO: _____

FECHA DE ENTREGA: _____

INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto final del Bloque II, marque con una "X" en nivel de logro alcanzado, el puntaje obtenido puede ser de 1 hasta 4, seleccionando el nivel que considere el más adecuado. La suma más alta es de 15 puntos (excelente desempeño), al final del instrumento se propone la ponderación, el cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del Bloque II.

CRITERIOS	EXCELENTE 3	BUENO 2	REGULAR 1	TOTAL
Atención	Prestan atención total a las instrucciones.	Prestan mediana atención 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 algunos detalles de crecimiento.	Elaboraron plantación con menos del 50 % de crecimiento.	
PONDERACIÓN				
Ponderación	4 puntos o menos	5-9	10-15	
Total	Necesita apoyo	Buen desempeño	Excelente desempeño	
Comentarios u observaciones:				
Nombre del docente (evaluador):				



ANEXO 3. RÚBRICA DEL PRODUCTO INTEGRADOR DEL BLOQUE III

DATOS DE LA INSTITUCIÓN:

RÚBRICA DEL PRODUCTO: RECETA DE COCINA

DATOS DEL ALUMNO: _____

FECHA DE ENTREGA: _____

INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto final del Bloque III, marque con una "X" en nivel de logro alcanzado, el puntaje obtenido puede ser de 1 hasta 4, seleccionando el nivel que considere el más adecuado. La suma más alta es de 20 puntos (excelente desempeño), al final del instrumento se propone la ponderación, el cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del Bloque III.

CRITERIOS	EXCELENTE 4	BUENO 3	REGULAR 2	INSUFICIENTE 1	TOTAL
Tiempos de preparación	Maneja eficientemente el tiempo en todas las etapas de preparación de la receta.	Maneja el tiempo en las etapas de preparación de la receta.	Maneja el tiempo limitadamente en las etapas de la preparación de la receta.	No maneja el tiempo en la preparación de la receta.	
Organización y trabajo en equipo	Muestra excelente comunicación y orden en el manejo de los contenidos.	Muestra buena comunicación y orden en el manejo de los contenidos.	Muestra poca comunicación y poco orden en el manejo de los contenidos.	Muestra nula comunicación y orden en el manejo de los contenidos.	
Creatividad y presentación	Desarrolla eficientemente la creatividad en el acabado y	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.	



	presentación del platillo.				
Dominio de ingredientes	Muestra dominio amplio de los ingredientes y sus propiedades.	Muestra dominio de los ingredientes y sus propiedades.	Muestra escaso dominio de ingredientes y sus propiedades.	No muestra dominio de ingredientes y 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.	
PONDERACIÓN					
Ponderación	5 puntos o menos	6-10	11-15	16-20	
Total	Necesita apoyo	Regular desempeño	Buen desempeño	Excelente desempeño	
Comentarios u observaciones:					
Nombre del docente (evaluador):					

*El contenido de este programa fue recuperado de la edición 2019.