



PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL



Santa Rosa de Cabal
Risaralda
2016



TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	
JUSTIFICACIÓN	
1. HORIZONTE INSTITUCIONAL	
1.1. Fines de la educación.....	16
1.1.1. Filosofía de la institución.....	20
1.1.2. Fundamentos (filosóficos, pedagógicos y epistemológicos).....	22
1.2. Principios.....	26
1.3. Visión.....	27
1.4. Misión.....	27
1.5. Propósitos.....	28
1.6. Políticas.....	29
1.7. Articulación de la media técnica.....	29
1.7.1. Especialidad agropecuaria.....	29
1.7.2. Especialidad en GESTIÓN TURÍSTICA	
BILINGÜE.....	73
1.7.3. Especialidad en agroindustria.....	115
1.7.4. Especialidad en Tecnología de la información y la comunicación.....	
Currículo Pertinente.	



INTRODUCCIÓN

El Instituto Agropecuario Veracruz fundado en el año 1966 por las Hermanas Franciscanas Misioneras de María, en el barrio la Hermosa del municipio de Santa Rosa de Cabal, departamento de Risaralda, con el objetivo de formar mujeres campesinas procedentes de diversas regiones de Colombia como bachilleres técnico agropecuarios. Durante estos años de vida, se evidencia claramente el decidido trabajo de la comunidad educativa. Contaban con unos asiduos colaboradores como: el ICA, el Comité de Cafetero, la Lotería del Risaralda y el INCORA; éste último, brindaba con frecuencia capacitación a la mujer campesina. Años más tarde este programa se hizo extensivo a diferentes jóvenes del municipio de Santa Rosa de Cabal, para dar respuesta a las exigencias propias del cambio de los tiempos, quedando así una institución educativa para la formación integral de hombres y mujeres.

El Instituto Agropecuario Veracruz desde el año de 1997, entra en el proceso de articulación de la educación con diferentes instituciones de formación para el trabajo, universitarias, y el sector productivo, de acuerdo al contexto pedagógico de las diferentes especialidades. En un primer momento se articuló con el SENA en la implementación de la especialidad Agropecuaria. En un segundo momento, 2003, se integró nuevamente con el SENA para la implementación de la especialidad en GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE.

Desde 2006, en el marco de la Alianza Agroindustrial de Risaralda se vinculó al Programa de Técnica Profesional en Procesos Agroindustriales, diseñado por competencias y por ciclos propedéuticos, ofrecido por la Universidad Tecnológica de Pereira. En este nivel de articulación con la Universidad Tecnológica de Pereira, se inició entonces una primera etapa denominada Resignificación del PEI, en la que se contó con la participación de todo el cuerpo docente y directivo, liderado por la Institución, y asesorado por la universidad. Este proceso permitió obtener, por parte de la Secretaria de Educación Departamental, a través de la Dirección del Servicio Educativo, la aprobación del plan de estudios, mediante la Resolución N. 021 del 22 de Febrero del 2008. Así ha podido brindar a sus estudiantes la oportunidad de cursar simultáneamente sus estudios en el nivel de educación media y los dos primeros semestres del ciclo de Técnica Profesional en Procesos Agroindustriales. Reciben una primera certificación como "Bachiller Técnico en Agroindustria" y con un año más de estudios, hacen el tercer y cuarto semestre en la Universidad, obteniendo allí el Título de "Técnico Profesional en Procesos Agroindustriales".

En el año 2002 se conforma el colegio completo integrado por 7 Sedes: La Hermosa, El Edén, San Bernardino, La Argelia, La Reina, Santo Domingo, y La Sede Centro Veracruz, dando origen a una institución educativa formando desde preescolar hasta el grado once, para 1500 estudiantes. Han pasado por el instituto agropecuario Veracruz cuatro rectoras Hermanas religiosas de la congregación Hermanas Franciscanas Misioneras de María, quienes con su carisma han convocado a la interacción y participación de la comunidad educativa y de las entidades gubernamentales e instituciones de educación superior; posicionando la institución en los mejores lugares



en el sector, el departamento y la nación. Todo lo anterior se evidencia en los resultados de la prueba ICFES que han pasado del nivel alto a superior.

En los años 2011 y 2012, se hacen grandes esfuerzos por el mejoramiento en los procesos educativos institucionales, para elevar el nivel de la calidad en la educación que se oferta a estudiantes, padres de familia y comunidad educativa en general; alcanzando la certificación que garantiza la excelencia en dichos procesos dentro del Sistema de Gestión de Calidad, con la norma ISO 9001:2008.

Desde el AÑO 2017 la secretaria de educación departamental, estableció el proyecto de Risaralda bilingüe en donde se ha capacitado a grupos de estudiantes y docentes en ingles apoyados por el programa de voluntarios nativos de lengua inglesa.

En la actualidad la Gobernación estableció un convenio con la ALIANZA FRANCESA para el fortalecimiento del idioma FRANCÉS, becando 25 estudiantes desde el año 2016 para llevarlos hasta el nivel B1.

Comfamiliar Risaralda contribuye con la institución en la formación de estudiantes de PRIMARIA Y SECUNDARIA en matemáticas, danzas, teatro, EMPRENDIMIENTO, MÚSICA.

La Fundación Universitaria Comfamiliar se articula con la Institución en la especialidad de TIC conel programa TÉCNICO PROFESIONAL EN SISTEMAS DE CÓMPUTO, donde SE ENCUENTRAN MATRICULADOS 14 ESTUDIANTES PARA ESTUDIAR DURANTE LOS AÑOS 2019 Y 2020.

Desde el año 2018 se está gestionando la articulación con UNISARC para articular el programa TÉCNICO PROFESIONAL EN ADMNISTRACIÓN TURÍSTICA Y DEL PATRIMONIO de la cual se encuentra a la espera del registro calificado.



JUSTIFICACIÓN

Siendo el P.E.I. la carta de Navegación de la Institución, se pretende fomentar el compromiso de todos los miembros de la comunidad educativa, para establecer lineamientos claros que permitan el desarrollo de los fines de la educación enmarcados en la Constitución Política, la Ley General de Educación y demás normas que fundamentan el servicio educativo.

Dicho propósito se pretende alcanzar a través de criterios de formación de los procesos conceptuales, pedagógicos, administrativos y comunitarios que ayuden al mejoramiento de las condiciones educativas y culturales de las comunidades urbanas y rurales en las que se desenvuelve la institución para desarrollar esta meta formadora.

La educación es un derecho fundamental por lo que es inherente, inalienable, esencial a la persona humana. En la actualidad la mayoría de los jóvenes que egresan de la educación media se enfrentan a las exigencias de conseguir un trabajo para la subsistencia sin tener la formación para desempeñarse laboralmente.

Para enfrentar esta situación el Ministerio de Educación Nacional asume como una política nacional la articulación de la oferta educativa con el mundo productivo con base en las políticas de desarrollo de la región, la oferta y la demanda laboral.

El departamento de Risaralda asume el plan de articulación de la media técnica con el fin de mejorar la calidad, pertinencia y sostenibilidad de la educación y para ello establece alianzas estratégicas entre la administraciones departamental, municipal, la academia, el sector productivo y las instituciones educativas y así ofrecer diferentes especialidades de acuerdo a las exigencias del sector productivo.

El instituto Agropecuario Veracruz desde el año 1998 está articulado con el SENA en la especialidad de producción agropecuaria, en los grados 10 y 11 de la educación media técnica, ~~alcanzando ya la quinta promoción de estudiantes con el bachillerato agropecuario y el Certificado de Aptitud profesional como técnico en producción agropecuaria.~~ En el año 2005 ~~presenta se aprueba el Proyecto para~~ la especialidad en **AGROTURISMO GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE** y en el año 2007 presenta el proyecto para especialidad en AGROINDUSTRIA.

En el año 2015 se presenta el proyecto para la Especialidad de Tecnología de la información y las comunicaciones TIC aprovechando los recursos tecnológicos existentes y la sala de vive digital Plus ubicada en la sede la Hermosa. ~~En el año 2017 fue suspendida la especialidad Agropecuaria de la sede central por falta de recursos y se busca dar continuidad en otras sedes. En el año 2018 se aprobó el cambio de Especialidad en Agroturismo a Gestión Turística Bilingüe, en el mismo año se da por terminada la modalidad de Agroindustria.~~

La Constitución Política Nacional de 1991 y la Ley 115 de 1994, presentan el PEI como una propuesta para la descentralización, la participación y la autonomía a partir de las



necesidades, fortalezas y búsqueda de alternativas de solución para los problemas de las comunidades educativas.

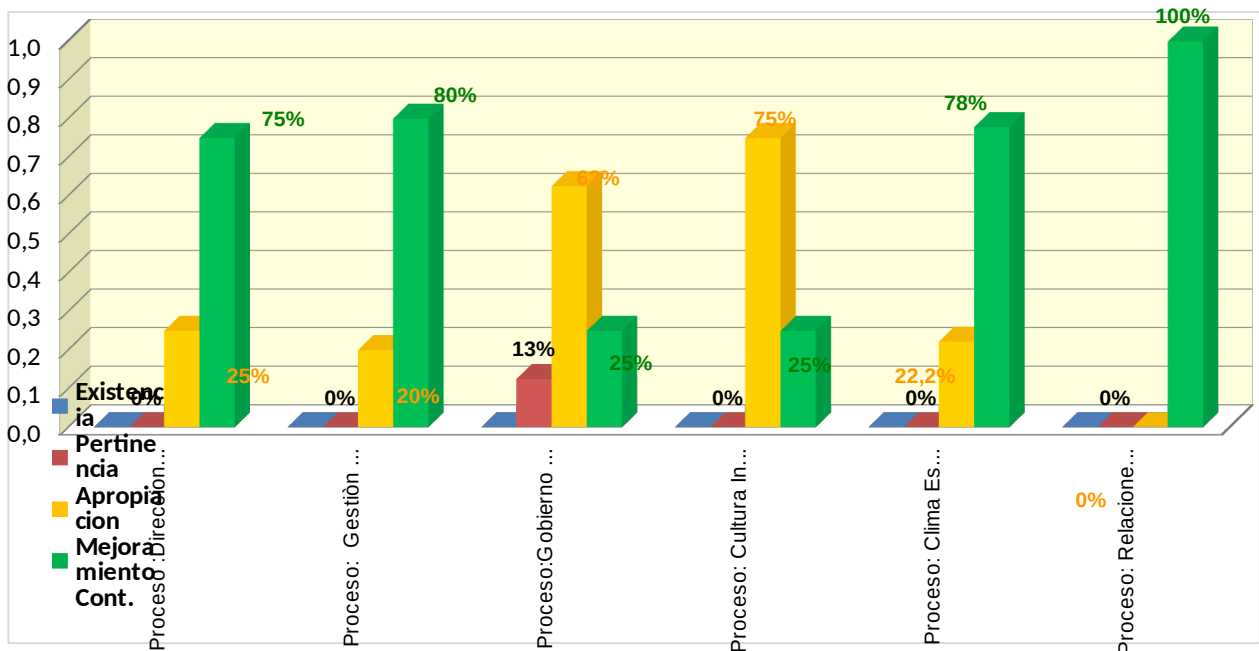
El PEI tiene la misión de fijar los derroteros que debe seguir la institución y el horizonte hacia donde ésta debe dirigirse para contribuir al mejoramiento de la calidad de la educación.

El nuevo sistema educativo busca la formación de ciudadanos participativos, solidarios, innovadores y competentes, que aprendan autónoma y creativamente en un clima de convivencia y respeto mutuo.

La Institución pretende promover y desarrollar prácticas educativas que tengan en cuenta la diversidad de las necesidades de cada estudiante, para incrementar las posibilidades equivalentes de aprendizaje y participación, percibiendo la diversidad como valor social. Dando especial protección a la población en condición de vulnerabilidad con necesidades educativas especiales, y con barreras para el aprendizaje y la participación.

Teniendo en cuenta que el Instituto Agropecuario Veracruz está conformado por ocho sedes rurales y cinco urbanas, por el sector primario de la economía Colombiana es el más importante para el desarrollo socioeconómico en el proceso de producción de nuestra sociedad, tenemos que aceptar y que es en el campo donde están nuestras verdaderas posibilidades de progreso por lo tanto uno de los propósitos de Veracruz, al ser de especialidad Agropecuaria, agro-turística Gestión Turística Bilingüe y TIC'S, es estimular en los educandos la vocación a carreras y ocupaciones relacionadas con: la agronomía, zootecnia, turismo, medio ambiente y aprovechamiento de los recursos tecnológicos y/o GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE, dependiendo de las habilidades y destrezas de cada uno de ellos, como la mejor forma de vida y la verdadera orientación de las capacidades creativas y su actividad cotidiana. La institución surge como respuesta a la necesidad de capacitar a los jóvenes en la organización y liderazgo, mejoramiento de vivienda, huertas familiares, impulso a la GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE, la agroindustria y todo tipo de acción que permita una vida más cómoda y agradable en el campo, permitiendo así que estos puedan según sus posibilidades continuar estudios superiores y/o integrarse al mercado laboral y productivo del país.

Para alcanzar la calidad en educación el Instituto Agropecuario Veracruz emprende a partir del año 2011, el sistema de gestión de calidad, el cual pretende a través de su implementación generar en la comunidad educativa la cultura del control y un enfoque de procesos integrados, orientado a su propia satisfacción y proyección Institucional, utilizando como herramienta fundamental el mejoramiento continuo.



La grafica muestra los seis procesos ejecutados en el 2013-2014 contemplados en la gestión estratégica integral cuatro de ellos reflejan una valoración de mejoramiento continuo, el proceso de gobierno escolar y cultura institucional necesitan desarrollar estrategias que busquen elevar los porcentajes del mejoramiento continuo a unos niveles de aceptación dentro de los rangos establecidos, además el proceso de gobierno escolar requiere de estrategias para buscar desaparecer la valoración de pertinencia. Buscando siempre mejorar el impacto de la gestión estratégica en la comunidad educativa.



MARCO LEGAL

El proyecto se fundamenta en las normas legales vigentes.

Constitución política de Colombia

Ley general de educación: Ley 115 de Agosto de 1.994 y su decreto reglamentario 1860 de 1.994: Por la cual se reglamenta parcialmente la ley 115 de 1.994 en los aspectos pedagógicos y organizativos generales. Sección IV, capítulo 44 sobre la Educación Media.

Decreto 1290 de 16 de abril de 2.009: Deroga el Decreto 230 y reglamenta el Sistema Institucional de Evaluación Escolar.

Ley 1098 de 2006: Código de la Infancia y la Adolescencia

Ley 715 de 21 de Diciembre de 2.001: Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y se dictan otras normas para organizar la prestación de servicios de educación y salud entre otros.

Decreto 1850 del 13 de Agosto de 2.002: Por la cual se reglamenta la organización de la jornada escolar y la jornada laboral de directivos docentes y docentes de los establecimientos educativos estatales.

Decreto 4791 de 19 de Diciembre de 2.008: Por la cual se reglamenta parcialmente los artículos 11,12,13 y 14 de la ley 115 de 2.001 en relación con el Fondo de Servicios Educativos

Decreto 1286 del 27 de Abril de 2.005: Por la cual se establecen normas sobre la participación de los padres de Familia en el mejoramiento de los procesos educativos.

~~**Resolución 2343 del 05 de Junio de 1.996:** Por la cual se adopta un diseño de lineamientos generales de los procesos curriculares del servicio público educativo y se establecen los indicadores de logros curriculares.~~

Ley 1620 "por la cual se crea el sistema nacional de convivencia escolar y formación para el ejercicio de los derechos humanos, la educación para la sexualidad y la prevención y mitigación de la violencia escolar".

INCLUSIÓN: (Decreto 1860 del 94). Artículo 5: Incorporación de mecanismos o instrumentos de atención e integración que beneficien a los niños menores de 6 años

El Decreto 2082 de 1996, reglamenta la atención educativa a personas con limitaciones o con capacidades o talentos excepcionales

Permiso de fundación: Res 17247 De Mayo 17/66

Licencia de funcionamiento: Res 1.946 de Noviembre 12 de 1.968 niveles Básica Secundaria 1º a 3º.

Res. 007 de Agosto 18 de 1.972 Nivel Básica Secundaria 4º

Res. 003 de Junio 1º de 1.971 Nivel Media Vocacional 5º

Res. 001 de Marzo 1º de 1.972 Nivel Media Vocacional 6º y 7º

Res. 002 de Enero 2 de 1.973 1º a 7º Bachillerato Técnico Agrícola

Reconocimiento de estudios: Res 3357 de noviembre. 2 de 1.966: 1º Básica Secundaria Agrícola.

Aprobación de estudios: Res. 4481 de Noviembre.10 de 1.969 Básica Secundaria 1º a 4º Agrícola

Res. 5886 de Octubre 4 de 1.972: Media Vocacional 5º, 6º y 7º Agrícola

Res. 9177 de Noviembre. 4 de 1974: Básica Secundaria 1º a 4º y Media Vocacional 5º, 6º y 7º



Res. 13443 De Agosto 8 de 1980: 1º 4º Básica Secundaria, 5º, 6º y 7º Media Vocacional. Modalidad Agropecuaria hasta nueva visita.

Res. 251 de Noviembre 12 de 1.991 Aprobación de estudios de 6º a 11º hasta nueva visita

Personería Jurídica: Res. 1215 del 3 de Mayo de 1.968

Cambio de denominación: Res.021371 del 12 de Agosto de 1.976

Oficialización: Decreto 0177 de Marzo 3/80.

Res. 2458 De Noviembre 14 de 2002 por la cual se integran técnica, administrativa y financieramente los establecimientos educativos la Hermosa, Santo Domingo, El Edén, La Reina, La Argelia, San Bernardino y Veracruz denominando el colegio completo INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ".

Res. 0719 de noviembre 28 de 2005: Aprobación funcionamiento de la educación media en la especialidad técnico en GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE facultándose a la institución para otorgar el título de Bachiller Técnico en GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE.

Res 021 de febrero 22 de 2008: Aprobación estudios de: Bachiller Técnico Especialidad Agropecuaria, GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE y Agroindustria.

Año 2006: Fusión de las sedes El Edén y San Bernardino en esta última.



CARACTERIZACIÓN DE LA INSTITUCIÓN

SEDE PRINCIPAL: INSTITUTO AGROPECUARIO VERACRUZ

LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO:

NID: 266682000457

NIT. 891 400 759 0

Código: 266682000457-01

Dirección: Km. 1 vía Pereira

Teléfono: 3648353

SEDE SANTO DOMINGO

NID:26682001372

Código:266682000457-02

Dirección: Vereda Santo Domingo

SEDE SAN BERNARDINO

NID: 26682001666

Código: 266682000457-03

Dirección: Barrio Villa Eugenia CR. 21 Cl. 32

Teléfono:

La Sede El Edén fue fusionada con la sede San Bernardino, en el año 2006.

SEDE LA REINA

NID: 16682001815

Código: 266682000457-05

Dirección: Barrio La Reina

SEDE LA ARGELIA

NID: 16682001823

Código: 266682000457-06

Dirección: Barrio La Argelia

SEDE LA HERMOSA

NID: 16682001645

Código: 266682000457-07

Dirección: Barrio La Hermosa etapa I CR. 23 Cl. 18 esquina

SEDE LAS MANGAS

NID: 266682001101

Código: 266682000457-15

Dirección: Vereda Las Mangas

SEDE PLANADAS



NID: 266682001178

Código: 266682000457-08

Dirección: Vereda Planadas

SEDE VOLCANES

NID: 266682001135

Código: 266682000457-09

Dirección: Vereda Volcanes

SEDE EL CEDRALITO

NID: 266682001216

Código: 266682000457-10

Dirección: Vereda Cedralito Bajo

SEDE CEDRALITO ALTO

NID: 266682001780

Código: 266682000457-11

Dirección: Vereda Cedralito Alto

SEDE PUENTE ALBAN LA MARIA

NID: 266682001704

Código: 266682000457-12

Dirección: Vereda Puente Albán La María

SEDE POTREROS

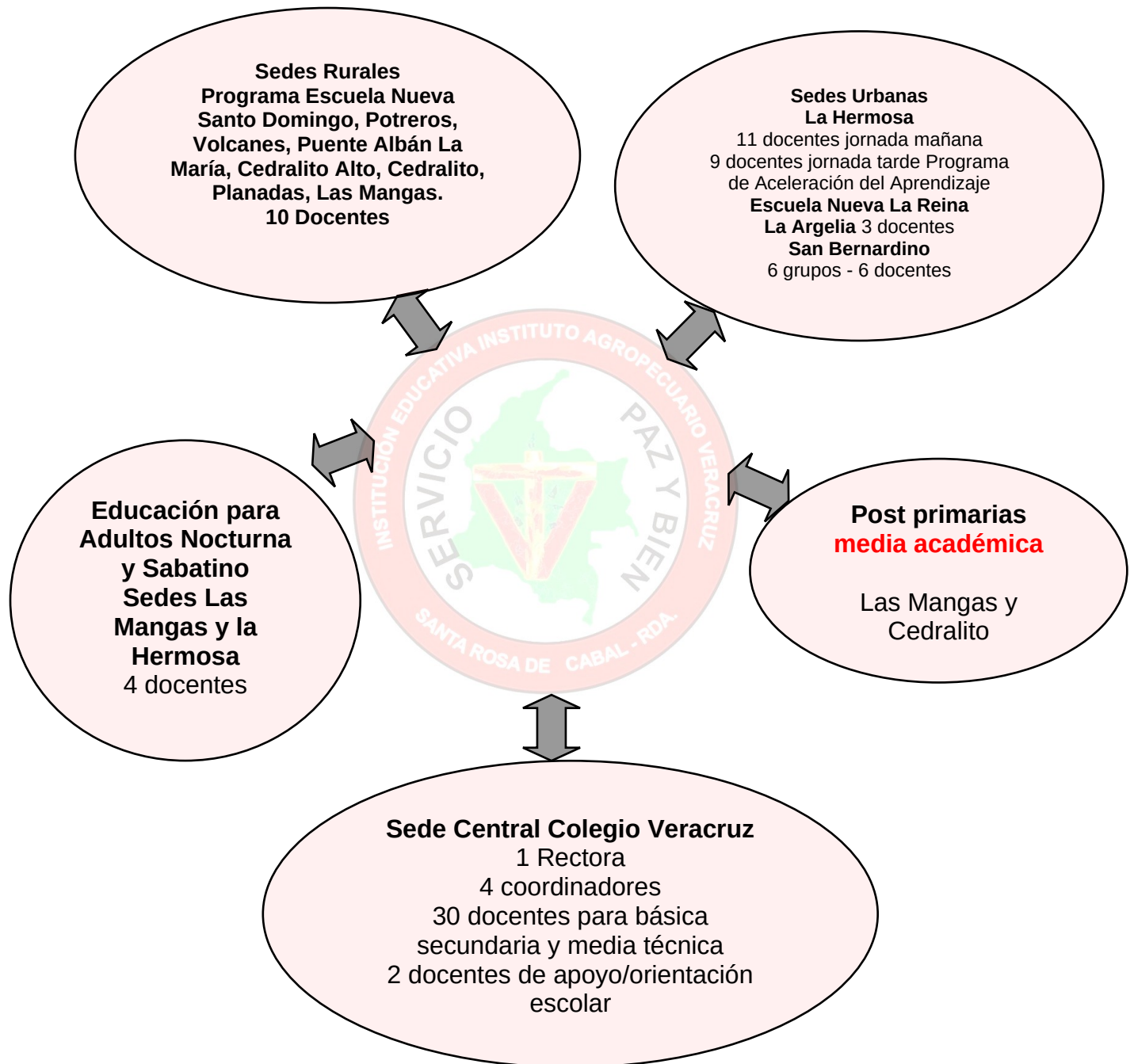
NID: 266682000244

Código: 266682000457-13

Dirección: Vereda Potreros

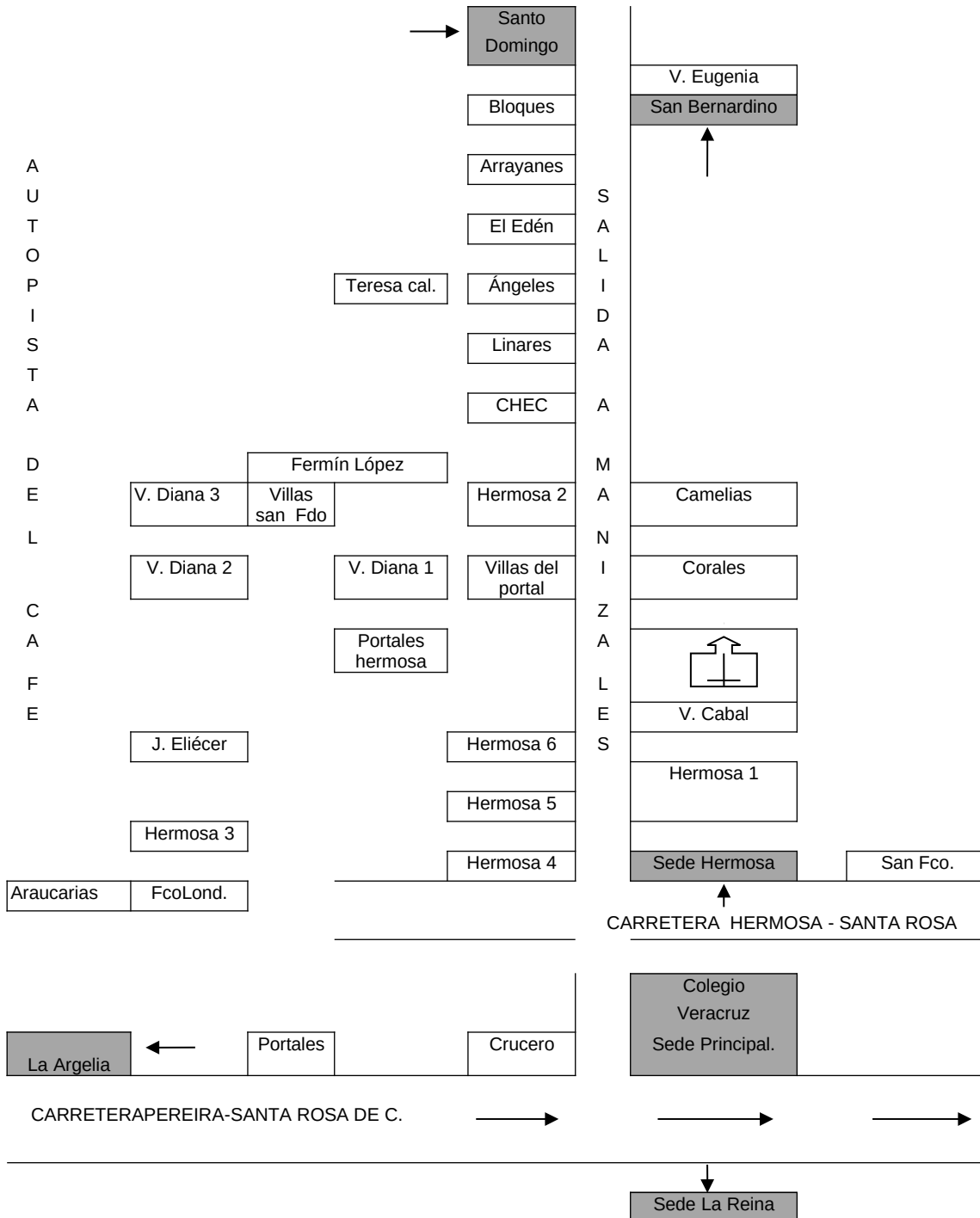


CONFORMACIÓN





SEDES INSTITUTO AGROPECUARIO VERACRUZ





RESEÑA HISTÓRICA DEL INSTITUTO AGROPECUARIO VERACRUZ INSTITUTO AGROPECUARIO VERACRUZ

"Abriendo caminos de conocimientos y alternativas"

Al llegar a Santa Rosa de Cabal las franciscanas Misioneras de María, evidencian la necesidad que se tiene en la región de crear una escuela a favor de la juventud y del campo con un objetivo especial de formar mujeres líderes campesinas de todas las regiones de país y prepararlas en el papel de promotoras rurales, incluyendo sus dotes femeninas de mujeres y de madres. Fue así como se fundó el Instituto Agrícola Femenino Veracruz como "Camino de conocimientos y alternativas" en el año de 1966 con 27 estudiantes quienes tenían gratuidad para cursar los estudios secundarios y alojamiento en La Casa de Acogida.

La Hermana Gertrudis Arrieta de nacionalidad española y proveniente de Chile, en el año de 1966 realizó las gestiones para la construcción del colegio y fue la primera rectora hasta 1972, año en que se graduó la primera promoción después de haber cursado 7 años de bachillerato.

En el año 1971, el colegio recibió la visita del presidente de Colombia, el Doctor Misael Pastrana Borrero quien fue maravillado con el colorido, la música, la poesía y las danzas folclóricas del instituto y a la vez de los planes y programas que tenían las estudiantes de último grado con seis municipios del departamento en los que trabajaban con las mujeres campesinas llevando a cabo programas de: Artesanías, culinaria, jardinería, nutrición, educación para el hogar, danzas populares, recreación, entre otras, como prestación del servicio social, las estudiantes eran dirigidas en dicha labor por las Hermanas Franciscanas Misioneras de María con una formación fundamentada en la teórica y en la práctica.

Entre los años 1973 y 1984 asume la rectoría del colegio la Hermana Georgina Hidalgo Vidales quien da continuidad a los programas y gestiona recursos ante el Ministerio de Agricultura; es ella la autora de la letra y música del himno institucional.

De 1985 a 2001 se desempeñó como rectora la Hermana María Enriqueta Sampedro conocida en la sociedad como Sor Paulina, quien estableció estrechos vínculos con entidades del sector público y privado como el ICA, el Comité de Cafeteros, la Lotería del Risaralda y el INCORA, Ministerio de Agricultura y autoridades del orden municipal, departamental y nacional, logrando valiosas alianzas y convenios que favorecieron los diferentes proyectos del colegio y lo llevaron a posicionarse como una institución reconocida a nivel nacional e internacional. En este periodo y para dar cumplimiento a los lineamientos del MEN el colegio recibe a los tres primeros hombres en grado sexto y se convierte en una institución que ofrece servicio educativo mixto, también se inicia el proceso pedagógico y participativo de la comunidad educativa a través del gobierno escolar y se elige democráticamente la primera personera estudiantil.



En la historia de la Institución, año 1994, se registra la visita del profesor Yarumo; como personaje de reconocimiento nacional y promotor de los proyectos campesinos y desde el año 1997 se inicia la adecuación del plan de estudios para orientar el proceso de formación en especialidad agropecuaria y agro turística; en 1999 el inicio del convenio con el SENA para el fortalecimiento de proyectos como cunicultura, gallinas ponedoras, piscicultura, porcinos y vacunos y cultivos de diferentes especies hace que el colegio se convierta en una granja auto sostenible que ofrece productos a la comunidad que se toma como ejemplo a nivel departamental y nacional y es visitada por entidades de gran reconocimiento e instituciones educativas que quieren conocer la experiencia..

Desde 2001 hasta inicios de 2016 rigió los destinos del colegio la Hermana Bertha Inés Gómez. En el año 2002 se conformó el colegio completo integrado por 7 Sedes: La Hermosa, El Edén, San Bernardino, La Argelia, La Reina, Santo Domingo, y La Sede Centro Veracruz. Se contaba en ese entonces con un total de 1.500 estudiantes desde preescolar hasta grado once, iniciándose un proceso de integración y unificación tanto en el aspecto académico como social y cultural.

En el año 2003, se integró nuevamente con el SENA para la implementación de la especialidad en GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE.

Para el año 2004 se firma el convenio Veracruz Sena en el que se certifica a los estudiantes como trabajadores calificados en explotaciones agropecuarias, otorgándoles al terminar el grado once su título como Bachiller Agropecuario y el Certificado de Aptitud Profesional dado por el Sena. Por otro lado se comienza a implementar un nuevo proyecto en el año 2005 con la práctica empresarial; los estudiantes de grados décimo y once dan inicio a la empresa de economía solidaria con "flores y follajes, pulpas, lácteos(PULAC), Orellanas y conservas Veracruz.

Desde 2006, en el marco de la Alianza Agroindustrial de Risaralda se vinculó al Programa de Técnica Profesional en Procesos Agroindustriales, diseñado por competencias y por ciclos propedéuticos, ofrecido por la Universidad Tecnológica de Pereira. En este nivel de articulación se inició entonces una primera etapa denominada Resignificación del PEI, en la que se contó con la participación de todo el cuerpo docente y directivo, liderado por la Institución, y asesorado por la universidad. Este proceso permitió obtener, por parte de la Secretaria de Educación Departamental, a través de la Dirección del Servicio Educativo, la aprobación del plan de estudios, mediante la Resolución N. 021 del 22 de febrero del 2008. Así ha podido brindar a sus estudiantes la oportunidad de cursar simultáneamente sus estudios en el nivel de educación media y los dos primeros semestres del ciclo de Técnica Profesional en Procesos Agroindustriales. Reciben una primera certificación como "Bachiller Técnico en Agroindustria" y con un año más de estudios, hacen el tercer y cuarto semestre en la Universidad, obteniendo allí el Título de "Técnico Profesional en Procesos Agroindustriales"

Es motivo de orgullo para la Institución, presentar en el año 2006 la primera promoción de guías turísticos; en total fueron 20 bachilleres y gracias a la Secretaría de Educación y Cultura del Departamento y al convenio con el SENA, se pueden graduar



nuevos líderes para colaborar con el desarrollo de la región y del país en el campo del turismo. Para este año, en las pruebas ICFES, se pasa de un nivel bajo al nivel alto.

Por las razones anteriormente expuestas fue necesario reformar la letra del himno institucional para que recogiera la filosofía teniendo en cuenta nuevas especialidades, este trabajo se hizo bajo la dirección de la hermana Emilia Briones, coordinadora.

Durante el año 2007, Veracruz fortaleció el proceso de investigación con el apoyo de ONDAS COLCIENCIAS cuyos frutos se evidenciaron con una nutrida participación (14 proyectos de investigación tales como: la feria interactiva de valores, identidad sentido de territorio, soy maestro porque me encanta aprender, comámonos la matemática y el PRAE como experiencia significativa ante COLOMBIAAPRENDE en el 2008.

El programa de "técnico profesional en procesos agroindustriales", se inicia en el año 2009 pensando en las necesidades de la población y del sector productivo de la región, el departamento y el país, para lograr en los estudiantes aprendizajes significativos y contextualizados según las fortalezas y necesidades de su entorno. Este mismo año, se implementa una nueva pedagogía a través de la plataforma virtual, para ello se capacita a la comunidad educativa con el proyecto aula virtual.

También en el año 2009 se realiza convenio con el SENA para iniciar proyecto de cultivo bajo cubierta, con ello se logra el mejoramiento en cuanto a calidad y variedad en los cultivos. Así mismo se implementa el cultivo de aromáticas inmerso en el proyecto sembrando salud con aroma.

Para el año 2010 la institución inicia un proyecto de bilingüismo apoyado por el programa departamental Risaralda bilingüe el cual pretendía que para el año 2015 todas las instituciones del departamento implementaran en su currículo una segunda lengua, para lo cual se capacitaron los docentes en didáctica del inglés.

En los años 2011 y 2012, se hacen grandes esfuerzos por el mejoramiento en los procesos educativos institucionales, para elevar el nivel de la calidad en la educación que se oferta a estudiantes, padres de familia y comunidad educativa en general y se inician las capacitaciones, gestiones legales y organización general para lograr la certificación. Todo lo anterior se evidenció en los crecientes resultados de la prueba ICFES que han pasado del nivel alto a nivel superior.

En el mes de febrero del 2013 ICONTEC como ente certificador otorga la certificación ISO 9001 DE 2008 que acredita a Veracruz como una institución de calidad para prestar el servicio educativo en preescolar, básica y media técnica en las especialidades agropecuaria, GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE y agroindustria, convirtiéndose así en el segundo colegio oficial que se certifica en el departamento y el primero a nivel oficial o privado en el municipio. A partir de ese momento todos los procesos directivo, académico, comunitario y financiero operaron de manera organizada y sistemática cada uno en su correspondiente gestión.



En año 2014 los estudiantes continúan participando en diferentes programas que les permite mejorar las competencias a nivel académico y en su formación integral; entre estos están: Programa de Fortalecimiento en una segunda lengua que hace parte del proyecto de Bilingüismo "Regalías con Resultados" de la Secretaria de Educación Departamental y comprende El Programa de intercambio cultural y comunicativo en convenio con NUKANTI FOUNDATION y el Programa de las Becas Access Alianza entre la embajada de los EE.UU, Ministerio de Educación Nacional y el Colombo Americano.

Además de lo anterior y en general la Institución participo de las diferentes alianzas y/o estrategias propuestas por el Ministerio de Educación Nacional y a través de la Secretaria de Educación Departamental con el fin de alcanzar la meta del mejoramiento académico, cultural y social de los que también hacen parte: El Programa Todos Aprender (PTA), Supérate con el Saber y Supérate con el Deporte. Jornadas complementarias en Danzas, Teatro y Matemáticas. Olimpiadas en Matemáticas y Porrita COOPSER, entre otros. A través de estos programas también se beneficia la cualificación de los docentes que en este momento con el Ministerio de las TIC realizaron Diplomado en herramientas hipermediales web 2.0 orientado por Universidad Tecnológica de Pereira, Computadores para Educar y la Secretaría de Educación. Como resultado de este trabajo la Institución ocupo el primer puesto en pruebas SABER a nivel municipal y el primer puesto entre los colegios de municipio no certificados del departamento, 16 estudiantes obtuvieron puntajes para acceder a la beca del MEN, igualmente se inician gestiones para la construcción de la planta física para el colegio en el sector de La Hermosa en un lote de 5.000 metros cuadrados ubicado entre las carreras 23 y 24 y calles 25 y 26, en el mes de junio se recibió la visita de la Ministra de Educación, María Fernanda Campo quien anuncio la construcción de la nueva sede..

Con el apoyo de la gobernación fue entregada a Veracruz UN AULA VDP (Vive Digital Plus del ministerio de las TIC. Que fue ubicada en la sede la Hermosa, cuenta con espacios para la capacitación, entretenimiento y otras alternativas de servicios TIC a través del cual se busca generar desde competencias digitales básicas en la comunidad, hasta la formación del recurso humano en áreas técnicas y tecnológicas para la producción y uso de contenidos digitales, aplicaciones y desarrollo de software. Esto conlleva a que los docentes y estudiantes se capacitaran en el empleo de las TICS y se mejoraran los procesos educativos con nuevas estrategias pedagógicas.

Una estudiante de la promoción 2014 es becada por ECOPETROL para estudiar la carrera deseada en cualquier lugar del mundo gracias a sus buenos resultados en las pruebas SABER.

Durante el año 2015 se dio continuidad al sistema de gestión de calidad con auditorías internas, permitiendo hacer ajustes necesarios para el mejoramiento continuo y la recertificación. Los procesos debidamente articulados con indicadores de calidad se evidencian con resultados como, de 59 bachilleres, 15 acceden a la beca SER PILO PAGA, además, un estudiante de grado 5º. Ocupó el primer puesto en el concurso



PORRITA COOPSER a nivel nacional; por otro lado se ha contado con el apoyo de un nativo inglés quien fortaleció el proceso del bilingüismo en la institución.

En el año 2016, la Hermana Bertha Inés Gómez renuncia a su cargo como rectora justo en la celebración de los 50 años de acompañamiento de la comunidad FMM Franciscanas Misioneras de María a la sociedad Santar rosana y asume la rectoría del colegio la especialista Martha Riveros Tabares con quien se inicia la etapa de caracterización para implementar la nueva especialidad CURRÍCULOS PERTINENTES TECNOLOGIA DE LA INFORMACION Y LA COMUNICACIÓN CON ENFASIS EN PROGRAMACION en articulación con la Universidad Tecnológica de Pereira gracias a la existencia del aula vive digital plus y se logra el convenio con la alianza francesa para beneficiar a 25 estudiantes,

En el mismo año 2016 se fusionan a la Institución las sedes que conformaban el Centro Educativo Las Mangas con 8 escuelas rurales (La linda, Potreros, Volcanes, Cedralito Alto, Cedralito, Las Mangas, Puente Albán La María y Planadas) sumándole aproximadamente 200 estudiantes más a la Institución.

En el año 2017 se continúa con la gestión para la construcción de la planta física para el colegio, se fortalece el área de inglés con la presencia de un nativo y se da inicio al convenio con la alianza Colombo francesa para fortalecer una tercera lengua, francés, en el colegio y se institucionaliza el English Day como estrategia para fortalecer el inglés. Como herramienta para fortalecer la modalidad de TIC se adoptan los currículos exploratorios con el apoyo de la universidad TECNOLÓGICA y el MTIC.

Este mismo año 2017 se logran dos post primarias una en la sede Mangas y otra en la sede Cedralito juntas con proyección media rural y articulación con la universidad en el campo en colaboración con el comité de cafeteros y/o articulación con el SENA. De igual manera se realiza una pausa en las modalidades Agropecuaria y Agroindustrial para trasladarlas a las sedes rurales para conformar la media rural ya que la Gobernación de Risaralda en conjunto con el MEN inician la construcción de la nueva sede para Veracruz en el barrio La Hermosa, en la cual no hay el espacio adecuado para continuar con esas modalidades. Este año se graduó la última promoción agropecuaria en la sede Veracruz.

En el año 2018 se graduó la última promoción de bachilleres en agroindustria. Este año se hacen grandes esfuerzos por apoyar la modalidad de turismo con énfasis en inglés puesto que la demanda laboral del eje cafetero así lo requiere. Lo esencial en esta modalidad es el paisaje cultural cafetero ya que está declarado como patrimonio por la UNESCO, en esta competencia se debe profundizar el desempeño de los estudiantes.



1.HORIZONTE INSTITUCIONAL

1.1. FINES DE LA EDUCACIÓN

De conformidad con el artículo 67 de la constitución política, la educación se desarrollara atendiendo a los siguientes fines:

1. El pleno desarrollo de la personalidad sin más limitaciones que las que le imponen los derechos de los demás y el orden jurídico, dentro de un proceso de formación integral, física, psíquica, intelectual, moral, espiritual, social, afectiva, ética, cívica y demás valores humanos.
2. La formación en el respeto a la vida y a los demás derechos humanos, a la paz, a los principios democráticos, de convivencia, pluralismo, justicia, solidaridad y equidad, así como en el ejercicio de la tolerancia y de la libertad.
3. La formación para facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación.
4. La formación en el respeto a la autoridad legítima y a la ley, a la cultura nacional, a la historia colombiana y a los símbolos patrios.
5. La adquisición y generación de los conocimientos científicos y técnicos más avanzado, humanísticos, históricos, sociales, geográficos, y estéticos, mediante la apropiación de hábitos intelectuales adecuados para el desarrollo del saber
6. El estudio y comprensión crítica de la cultura nacional y de la diversidad étnica
7. El acceso al conocimiento, la ciencia, la técnica y demás bienes y valores de la cultura, el fenómeno de la investigación y el estímulo a la creación artística en sus diferentes manifestaciones.
8. La creación y fomento de la conciencia de la soberanía nacional y para la práctica de la solidaridad y la integración con el mundo, especialmente con Latinoamérica y el Caribe.
9. El desarrollo de la capacidad crítica, reflexiva y analítica que fortalezca el avance científico y tecnológico nacional, orientado con prioridad al mejoramiento cultural y de la calidad de la vida de la población, a la participación en la búsqueda de alternativas de solución a los problemas y al progreso social y económico del país
10. La adquisición de una conciencia para la conservación, protección y mejoramiento del medio ambiente, de la calidad de vida, del uso racional de los recursos naturales, de la prevención de desastres, dentro de una cultura ecológica del riesgo y la defensa de patrimonio cultural de la nación.
11. La formación en la práctica del trabajo, mediante los conocimientos técnicos y habilidades, así como la valoración del mismo como fundamento del desarrollo individual y social.



12. La formación para la promoción y preservación de la salud y la higiene, la prevención integral de problemas socialmente relevantes, la educación física, la recreación, el deporte y la utilización adecuada del tiempo libre, y
13. La promoción en la persona y en la sociedad de la capacidad para crear, investigar, adoptar la tecnología que se requiere en los procesos de desarrollo del país y le permita al educando ingresar al sector productivo.

Horizonte institucional

INSTITUTO AGROPECUARIO VERACRUZ
"Abriendo Caminos de Conocimientos y Alternativas"
SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD - HORIZONTE INSTITUCIONAL

En el año 2013 nuestra institución se posicionará en el medio como «Caminos de conocimientos y alternativas» con igualdad de oportunidades en la formación integral de estudiantes con valores éticos, morales, religiosos y cívicos, jóvenes líderes y emprendedores con visión de futuro, competentes para el sector social y productivo.

VISIÓN

MISIÓN

Nuestra institución educativa promueve la formación integral de la persona, basada en igualdad de oportunidades, con alta calidad en competencias laborales generales y específicas, capaces de transformar su entorno a través de una formación académica y técnica en las especialidades Agropecuaria, Agroturismo y Agroindustria.

POLITICAS DE CALIDAD

- Lograr la satisfacción de los padres de familia y estudiantes
- Brindar una formación integral con igualdad de oportunidades en las especialidades
- Mejoramiento continuo y eficaz de los procesos internos
- Incrementar las competencias de los Estudiantes
- Incorporar nuevas metodologías para la prestación del servicio
- Garantizar la sostenibilidad y servicio de Veracruz

Tener el nivel de satisfacción de padres y estudiantes frente al servicio educativo
Aprovechar los recursos disponibles para la prestación del servicio
Fortalecer actividades que fomenten la formación integral
Incrementar la eficacia de los procesos internos
Incrementar el nivel de competencia de los estudiantes
Generar estrategias de promoción que garanticen la solidez y la sostenibilidad financiera de la institución

OBJETIVOS DE CALIDAD

VALORES QUE NOS IDENTIFICAN

- Fé
- Amor
- Honestidad
- Servicio
- Sentido de Pertenencia y Pertinencia
- Comunicación
- Creatividad
- Libertad

" CURRÍCULO PERTINENTE CON CALIDAD "



SÍMBOLOS INSTITUCIONALES

ESCUDO



Su forma está dada por el Mapa de Colombia, en cuyo interior, se aprecia una V, la cual a su vez tiene en su interior una Cruz, dentro de la cual, se aprecia un manojito de espigas.

La V representa "Veracruz"

El mapa es la representación de toda nuestra geografía, desde donde llegan a nuestra institución jóvenes con deseos de superación.

Las espigas, visualizan los frutos obtenidos por los educandos durante el tiempo que permanecen en el plantel; semillas que como conocimientos y espiritualidad, empezaran a esparcir por los campos colombianos una vez alcanzan su graduación.

BANDERA





Nuestra bandera es de color verde y blanco con el escudo al centro. El color blanco, simboliza la rectitud, la lealtad, la sinceridad, la paz, la sencillez y la integridad. El color verde significa la esperanza en nuestros jóvenes por una sociedad más justa.

HIMNO VERACRUZ

Veracruz, Veracruz, Veracruz;
Tus semillas hoy germinaran,
En el alma con nobles ideales
En Colombia fructificaran.

Nosotros agro técnicos, guardemos con amor,
Compromiso de acción compartir
En el agro lo que se nos dio
La empresa es el futuro
Al querer alcanzar
Que mi patria crezca con mi aporte
Con las semillas que voy a plantar

CORO

Nuestro instituto es grande, nos ayuda a crecer,
Agua y flora es una riqueza
El turismo dar a conocer
Caminos que nos llevan
A poder ofrecer calidad, progreso, esperanza
Para un mundo de paz y de bien

Letra: HNA. GEORGINA HIDALGO Y COMUNIDAD VERACRUZ
Música: HNA. GEORGINA HIDALGO. Actualizado en el año 2006

1.1.1 FILOSOFÍA DE LA INSTITUCIÓN

El Instituto Agropecuario "Veracruz" se propuso desde su creación, la superación permanente de los y las jóvenes de los sectores urbano y rural. Para cumplir este propósito y hacerlo coherente adquiere un compromiso conjunto con los padres de familia, los profesores y directivas ~~y la Comunidad de las Franciscanas Misioneras de María~~; todos ellos centrando su atención en los estudiantes como núcleo de todas sus preocupaciones para convertirlos en personas dinamizadoras de procesos de desarrollo en sus zonas de influencia, y socializando nuevas tecnologías ~~en las especialidades agropecuarias, Gestión Turística Bilingüe y Tics y Agro-turísticas~~, con un enfoque inclusivo, de servicio comunitario, donde se promueva el respeto por las diferencias y necesidades individuales de los estudiantes. ~~(estudiantes con necesidades educativas especiales barreras para el aprendizaje y la participación transformando el sistema~~



~~educativo para acomodarse a su realidad y donde se reconozca, se entienda y se respete la diversidad en sus múltiples formas.~~

El Instituto Agropecuario "Veracruz" orienta y acompaña el proyecto de:

- Toma de conciencia del valor que se tiene como persona, como sujeto de su propio desarrollo, como actor social, histórico y cultural, para llegar a redescubrir y potencializar la condición de ciudadano y acrecentar nuestro compromiso con la comunidad en donde habitamos.
- Refuerzo de actitudes que favorezcan la conservación de la salud física y la mental, la participación responsable de la persona como miembro de la familia y de su grupo social, la ampliación de las relaciones que la vinculan con el entorno; el fomento del espíritu de conservación, recuperación y utilización racional de los recursos naturales y de los bienes y servicios de la sociedad y la permanencia del proceso de formación a través de toda la vida.
- El Instituto Agropecuario "Veracruz", orienta una formación integral del estudiante mediante el proceso de aprendizaje teórico práctico.
- El liderazgo de cada una de las y los estudiantes, se acrecienta como compromiso a la participación en el cambio social.
- El Educador del Instituto Agropecuario "Veracruz" será un modelo de aptitudes y actitudes positivas para sus estudiantes.

El Instituto Agropecuario "Veracruz", con la participación de todos sus estamentos, pretende desentrañar quienes somos, cómo somos, cómo estamos organizados, para determinar cómo pretendemos caminar hacia el futuro, **en de** tal forma que el sistema adoptado respete los conceptos universales de la democracia, con la identidad de pertenencia que promueva la autoestima, la dignidad humana, el acceso equitativo de la educación programada, la creatividad, el racionalismo científico y la posibilidad de incorporar permanentemente nuevas conceptualizaciones, de acuerdo a la movilidad social, generando condiciones que acojan a todos los estudiantes en su diversidad teniendo en cuenta las capacidades individuales y el origen social o cultural.

De otro lado, hay que aceptar la correlación entre el progreso científico y tecnológico con el avance cultural y artístico para compendiar interculturalmente los distintos aspectos, en tal forma que a largo plazo, se promueva la cultura y la economía con el fomento de la libertad, la igualdad y la prosperidad enfrentando la realidad del progreso científico permanentemente y la técnica progresiva; en síntesis, educar más estudiantes capaces de ser lo que quieran: científicos, creadores, artistas, pues debemos ser conscientes que para competir con éxito en las próximas décadas debemos conocer y transformar nuestra realidad.

Como meta importante debemos señalar la necesidad de aprender a aprender, aprender a hacer, aprender a ser, aprender haciendo y el aprender a convivir juntos, verdaderos caminos para el progreso, fundamentado en la investigación agropecuaria y **Gestión Turística Bilingüe y Tics Agroturística, el desarrollo de las tic** con un análisis objetivo, bien documentado, producto de la gestión continuada de sus propios



estamentos, con una conciencia crítica que determine los cambios y los nuevos rumbos de acuerdo a la experiencia.

1.1.2 FUNDAMENTOS

Todo establecimiento de Educación requiere de unas orientaciones definidas y claras para buscar la formación integral de la persona humana en la más amplia gama de sus posibilidades y proyecciones. Esto significa la existencia de unos fundamentos que sirven de plataforma, de lanzamiento hacia mejores metas. Para Veracruz dichos fundamentos son:

Revisar y ajustar según las nuevas normas

Legales: Se refiere al espíritu de las normas que sustentan la renovación curricular y el plan de mejoramiento, los cuales están determinados por:

La ley general de educación o ley 115 de 1994, La ley 715, Decreto reglamentario 1860, Decreto reglamentario 1850, Decreto reglamentario 0230, La resolución 2343. Decreto 1290 de 2009. Sistema Institucional de Evaluación.

Las anteriores leyes, decretos y resoluciones están relacionadas con el programa Nacional de Mejoramiento Cualitativo de la Educación.

Filosóficos: Contienen la concepción del **hombre ser humano** según el cual debe orientarse el currículo. Concepción referida al carácter cultural, histórico y social del **hombre ser humano** presentándolo como protagonistas y responsables de su destino, tanto en su dimensión personal como social, teniendo como base que es una realidad biopsicosocial. En este sentido, la educación se constituye como uno de los procesos utilizados por la sociedad para formar las nuevas generaciones, recreando en los educandos modos de pensar, de sentir y de actuar, ofreciéndoles la posibilidad para desarrollar su personalidad y participar activamente en la transformación de la realidad.

PENDIENTE En el mundo se lucha por tener un perfil **prototipo** de **ser humano hombre**, más sin tener en cuenta la heterogeneidad que se presenta a nuestro alrededor, el ambiente social en ocasiones discrimina y excluye, es así que lo que debería darse como prototipo de **hombre ser humano** se ha ido revaluando por las características diversas, el ambiente en el que se encuentre y las relaciones sociales en que se **desenvuelva** el individuo.

La educación desde el enfoque inclusivo pretende que cada uno sea valorado en su diversidad y que todos puedan ser educados juntos independientemente de sus características personales, sociales o culturales y la Institución debe estar preparada para incluir a todos los estudiantes e ir derribando las barreras que lo impidan de



manera progresiva. Así se garantiza el derecho a la educación, la participación y equidad de oportunidades, y sobre todo a no ser excluido.

Antropológicos: Las ideas, valores, sentimientos y costumbres que definen la identidad de una sociedad, definen también el prototipo de hombre propio de dicha sociedad.

En la medida que dicho prototipo se haga realidad en los miembros, la sociedad asegura su cohesión, continuidad y desarrollo; es decir, su unidad, identidad y madurez en el espacio y en el tiempo. Por consiguiente y de esta manera, la sociedad forma un determinado prototipo de hombre, que es el que se busca lograr a través de la educación. Así la filosofía explícita y el sentido del hombre implícito se dicha estructura, al explicitar el prototipo humano formado por la sociedad colombiana, llega a la conclusión de que este prototipo está doblemente condicionado: por una parte por las relaciones sociales existentes y, por otra, por las características, exigencias y aspiraciones de la civilización universal en el siglo XXI.

Epistemológicos: La epistemología se define como la teoría científica del conocimiento. Es la reflexión sobre la práctica científica, que precisa el objeto de una ciencia particular en la integración de todo el saber, de tal manera que no se independice una ciencia de otra y, por ende, no se extinga el campo de trabajo. De igual forma, la epistemología se encarga de ubicar el proceso científico desarrollando intereses y fijando objetivos generales y específicos. Veracruz, teniendo claros estos conceptos por directivas y docentes, los establece como base para que sus estudiantes tomen conciencia de ellos y puedan a su vez descubrir sus inquietudes científicas, potencializarlas y desarrollarlas.

Sociológicos: El hombre está sujeto a sus necesidades naturales: alimentación, protección, reproducción, y todas ellas son satisfechas de mejor forma, en grupos, bajo el principio "La unión hace la Fuerza", es decir integrado como ente social y respetando, como fundamento sociológico, la organización social existente y su correcta administración. También la sociedad, ya formada, debe respetar más valores típicamente humanos: La libertad, el conocimiento, el derecho, la religión, el amor, la producción económica. En resumen el ser humano requiere para su realización de la vida en sociedad. En Veracruz se procurará una formación integracionista con esta sociedad

Sicológicos: La Psicología como ciencia colabora en la comprensión de la conducta humana en sus diferentes manifestaciones. Viviríamos mejor si pudiéramos comprender a los semejantes, y es entonces cuando la psicología como ciencia puede ayudar ampliamente a los estudiantes en la solución de los problemas: rendimiento escolar, relación con padres, profesores y compañeros, eficacia en el trabajo, alteración de los estados de ánimo, la agresividad, los vicios, la pereza. El conocimiento psicológico puede, indudablemente, mejorar todos estos aspectos de la conducta

Axiológicos: La educación como elemento fundamental en la formación de la persona humana debe abarcar todo el espectro de los intereses de la persona como ente social que interactúa continuamente con el entorno que lo rodea en todos sus aspectos: político-económico, religioso y por ser así, la persona debe recibir una formación integral que le permita comprender y respetar los valores humanos tanto en el universo



personal, como familiar y social y así, no sólo obtener su realización y progreso personal, sino también contribuir a la realización y progreso social.

Para alcanzar estos propósitos la Institución procura:

A. Una formación ética y moral. El Instituto Veracruz debe dar un sentido de formación espiritual que determine el respeto por los bienes ajenos, el respeto por la persona humana, el respeto por las leyes y disposiciones estatales, el respeto por las ideas de todos los conciudadanos en sus diferentes vertientes, el respeto por la naturaleza que nos rodea y además el cuidado del medio ambiente.

Lo anterior significa que la formación debe incluir el acatamiento voluntario de todas las normas que la sociedad civil requiere para su normal funcionamiento y aceptar por consiguiente las sanciones que la ética y la moral universal ha establecido.

Dentro de estos valores éticos básicos se deben tener en cuenta:

- **La fe como principio y factor esencial de un proyecto educativo inspirado en el contexto de la escuela cristiana** y además como determinante de valores tales como la verdad, la convicción, la autenticidad, la trascendencia y la apertura.
- El amor como fuerza que mueve el acontecer humano y determina fraternidad, solidaridad, respeto, tolerancia y amistad.
- El Servicio como actitud fundamental del ser humano y que conlleva justicia, compromiso, participación, integración y calidad.
- La libertad como parte constitutiva del ser humano y que implica autonomía, responsabilidad, conciencia y autogestión.
- La Creatividad. Es la capacidad esencial del ser humano y que conlleva trabajo, proyección, imaginación, progreso, autenticidad.
- La Paz. Tan desvalorizada en nuestro país y que es fundamental y básica para la construcción de una nación próspera, que brinde oportunidades a sus jóvenes para convertirlos en profesionales competentes.

B. Una formación libre y responsable, Veracruz asume la responsabilidad de orientar sus actividades pedagógicas hacia la formación de mujeres y hombres libres y responsables, comprometidos con el cambio social como misión fundamental.

C. El respeto a la persona Humana: El hombre no puede ser otra cosa que el autor de su propia existencia; su única alternativa es la de ser libre, responsable de su acción. Teniendo en cuenta lo anterior, además del respeto a la existencia de Dios, que no es incompatible con la concepción antropológica del hombre trabajador, del hombre colombiano, el Instituto Veracruz orienta su actividad educativa en medio del respeto a la condición humana para darle un sentido al mundo de sus estudiantes con responsabilidad y libertad.

1.2. PRINCIPIOS

Son principios sobre los cuales se fundamenta el proceso educativo de Veracruz:



- El amor como fuerza que mueve el acontecer humano, determinante de la fraternidad, la solidaridad, el respeto y la amistad.
- La libertad como parte constitutiva de todo ser humano que conlleva autonomía, responsabilidad, conciencia y autogestión.
- El servicio como actitud fundamental del ser humano que genera justicia, compromiso, integración y participación.
- La creatividad y el ingenio, capacidad esencial del ser humano que implica trabajo, imaginación, proyección, autenticidad y por ende progreso.
- La responsabilidad, como principio fundamental, para comprender que el ser humano es el absoluto responsable de sus actos.
- El respeto a la condición humana, elemento esencial para darle sentido al mundo de estudiantes, docentes y padres de familia.
- La paz como elemento básico y prioritario para la convivencia y para la construcción de un modelo social más humano.
- La persona, como sujeto de su propio desarrollo y actor social, histórico y cultural, que necesita reencontrar su compromiso con la comunidad.
- El liderazgo, requisito y exigencia en la sociedad del conocimiento, mecanismo para acrecentar nuestro compromiso y participación en el cambio social.
- El sentido de pertenencia, requisito esencial para sentirnos parte de una comunidad y comprometernos con ella y con el mejoramiento de la calidad de vida.
- La igualdad y equidad como estrategia esencial para acceder al conocimiento en igualdad de oportunidades.
- La formación integral del educando de Veracruz se fundamenta en el crecimiento e integración de la persona: corazón, cuerpo y mente.
- La educación que se imparte en Veracruz se apoya en los aspectos técnico – científico, cultural y humanístico.
- Lo más importante para Veracruz son sus estudiantes.
- El aprender a aprender, el aprender a ser, el aprender a hacer, y aprender a vivir con, son principios básicos de Veracruz.
- El desarrollo de competencias básicas en cada área, es el principio base de la pedagogía de Veracruz.
- El trato amable, noble y sencillo, son principios de sana convivencia en Veracruz.
- La educación en y para la vida, es principio básico del proceso de aprendizaje en Veracruz.
- La formación de ciudadanos cívica y moralmente responsables.

1.3. MISIÓN

La IE busca educar personas íntegras, a partir de una formación en valores, educación incluyente con reconocimiento y arraigo de su territorio, como aporte al desarrollo individual y colectivo, para participar en el entorno laboral tanto en la vinculación a empresas como en la creación de emprendimientos para la ciudad, la región y el país.

La Institución Educativa Veracruz es una IE de carácter Académico y Técnico, con formación articulada para el trabajo y el emprendimiento, en las sedes urbanas y rurales de la misma en Santa Rosa de Cabal. Ofrece educación desde el grado transición hasta el grado once, finalizando con la Media Académica con Profundización en Ciencias



Naturales y Media Técnica Laboral con las Especialidades Gestión Turística Bilingüe y Tecnologías de la Información y Comunicación.

1.4. VISIÓN

En el año 2023 La Institución Educativa Veracruz será reconocida a nivel regional y nacional por ser una IE pública Bilingüe, con formación académica y técnica en Turismo, Agroindustria y TIC, con altos estándares de calidad en la educación a partir de una sólida formación en valores ciudadanos. La IE será considerada un actor comprometido con la gestión y el desarrollo del municipio Santa Rosa de Cabal, donde los estudiantes puedan alcanzar becas e intercambios a nivel nacional e internacional que les permita liderar el sector social y económico de la región..

1.5. PROPÓSITOS

Son propósitos fundamentales de Veracruz:

- La formación integral y permanente de los y las jóvenes sector urbano y rural, mediante estrategias teórico-prácticas de aprendizaje, en preescolar, básica primaria, básica secundaria y media técnica.
- Hacer del estudiante Veracruzano, una persona dinamizadora de procesos de desarrollo en sus zonas de influencia, a través de la participación responsable como miembros de una familia y de un grupo social.
- Socializar nuevas tecnologías agropecuarias y agro-turísticas con enfoque alternativo y liberador, relacionando correctamente y en bien de la comunidad el progreso tecnológico y científico con el avance cultural.
- Facilitar en el estudiante la posesión del conocimiento y de actitudes tendientes a la conservación de la salud física, mental y el sano desarrollo, requisitos para lograr riqueza personal e intelectual.
- Lograr que la comunidad educativa, optimice el aprovechamiento de los recursos, con el biosistema integrado, como una forma de defensa del planeta y de la vida.
- Fomentar en los educandos el espíritu de conservación, recuperación y utilización racional de los recursos bienes y servicios de la sociedad.
- Propender por una educación cimentada en los principios de igualdad, equidad, paz y autonomía que favorezcan la toma de decisiones acertadas en la vida.
- Dar prioridad a una educación de calidad en competencias laborales específicas.
- La formación del educando en el desarrollo de competencias básicas universales.
- La formación del educando para el trabajo, haciendo de ellos personas capaces de generar microempresas.
- La formación integral del educando desde la concepción de realidad psico-social.
- Conformar comunidad educativa comprometida con la educación, el bienestar y el mejoramiento de las condiciones de vida de la localidad y la región.



1.6. POLÍTICAS

Para el logro de principios y propósitos, Veracruz centra su proceso educativo en políticas:

Políticas de calidad:

- Lograr la satisfacción de los padres de familia y estudiantes
- Brindar una formación integral con igualdad de oportunidades en las especialidades.
- Mejoramiento continuo y eficaz de los procesos internos
- Incrementar las competencias de los agentes educativos
- Incorporar nuevas metodologías para la prestación del servicio
- Garantizar la sostenibilidad y solidez de Veracruz.

POLÍTICA	OBJETIVO	INDICADORES
De formación integral de los y las estudiantes, mediante estrategias teóricas, prácticas de aprendizaje e interiorización de valores.	Formar jóvenes con valores éticos religiosos, sociales culturales, artísticos, deportivos, ecológicos y comunitarios que les permitan participar y transformar su entorno familiar y social.	95% de estudiantes integralmente formados.
De fortalecimiento de la comunidad educativa en participación y liderazgo desde el gobierno escolar.	Constituir un gobierno escolar participativo que dirija los procesos administrativos, pedagógicos y comunitarios de la institución.	95% de participación del gobierno escolar.
De implementación de las TIC (Tecnologías de la información y de la comunicación).	Preparar a los y las estudiantes de la institución en la adecuada utilización de las TIC, que les permita incursionar en el mundo virtual y tecnológico, transformando de una manera propositiva y alternativa.	85% de docentes formados en aula virtual; 90% de estudiantes utilizando adecuadamente las nuevas tecnologías de la comunicación y de la información.
La formación de estudiantes en la dimensión ambiental, comprometiéndolos en la recuperación y utilización racional de los recursos, bienes y servicios de la comunidad local, regional y global.	Fortalecer el PRAE, camino de conocimientos y alternativas como instrumento de integración pedagógica en los procesos ambientales, locales, regionales y globales.	90% de la institución participando en el análisis de contexto del PRAE institucional.
De formación en competencias laborales específicas en las modalidades de agropecuaria, GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE y agroindustria.	Preparar a los y las estudiantes en el ser y el hacer mediante el desarrollo de competencias laborales específicas en cada una de las especialidades.	95% de estudiantes desarrollando competencias laborales específicas, según cada especialidad.

1.7. ARTICULACIÓN DE LA MEDIA TÉCNICA

En la media técnica Veracruz ofrece tres especialidades interrelacionadas en torno al proyecto "VERACRUZ GRANJA TURÍSTICA INTERACTIVA":

1. Especialidad Agropecuaria
2. Especialidad Gestión Turística Bilingüe
3. Especialidad Agroindustria.



4. Especialidad TIC - "MEDIA TÉCNICA EN CONTENIDOS ORIENTADOS A LA WEB"

PERFIL DEL EGRESADO:

El estudiante que culmine sus estudios en la Institución Educativa Veracruz será competente para desempeñarse y liderar empresas de forma integral en los campos turístico, agroindustrial y tecnológico, con dominio del idioma Inglés promoviendo una mejor calidad de vida en el municipio, la región y el país.

1.7.1 ESPECIALIDAD AGROPECUARIA

PROGRAMA DE FORMACIÓN TÉCNICO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA

Duración máxima estimada: 24 Meses.

Lectiva: 18 meses

Productiva: 6 meses

NIVEL DE FORMACIÓN



"Técnico"

JUSTIFICACIÓN

Teniendo en cuenta que la base desarrollo económico del país es el sector primario se requiere un técnico experto en el sector agrícola y pecuario que responda a las necesidades

Propias de la empresas agropecuarias.

El programa de "Técnico en Producción Agropecuaria" está dirigido hacia el desarrollo de habilidades, destrezas y capacidades del aprendizaje para desempeñar funciones operativas en el ámbito agropecuario del país, con base en estándares y normas de calidad establecidas por el sector productivo.

El egresado de este programa podrá vincularse en: empresas del sector pecuario y agrícola imprimiéndoles una dinámica de progreso y desarrollo tecnológico integral.

REQUISITOS DE INGRESO:

- Académicos: 9º.grado

COMPETENCIAS QUE DESARROLLARAN EN EL PROCESO

COMPETENCIA Y CONTENIDOS.	DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE
1. Acondicionar lote para siembra teniendo en cuenta los requerimientos técnicos.	80 Horas
2. Recepcionar la materia prima e insumos de acuerdo con las necesidades de producción.	20 Horas
3. Ejecutar labores de mantenimiento, propagación, adaptación y crecimiento según recomendación técnica.	530 Horas
4. Recolectar las frutas y hortalizas de acuerdo a los requerimientos del mercado y norma técnica legal vigente.	50 Horas
5. Desarrollar labores pecuarias según manuales de calidad y procedimiento	640 Horas
TOTAL MODULOS 5	TOTAL HORAS 1220

La cantidad de horas serán distribuidas en los dos años de la media técnica

OCUPACIONES QUE PODRA DESEMPEÑAR

- Técnico Agrícola
- Técnico Pecuario



- Técnico de Campo

ESTRATEGIA METODOLOGICA

Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la educación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.

Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendizaje sobre el quehacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:

- El Docente
- El entorno
- Las TIC
- El trabajo Equipo

CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

1. Acondicionar lote para siembra teniendo en cuenta los requerimientos técnicos.

DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (80 horas)

COMPETENCIAS DEL APRENDIZAJE:

- Alistar maquinaria, equipos y herramientas, con base en los manuales y los requerimientos técnicos del cultivo y de la empresa.
- Establecer las acciones correctivas o enmiendas (insumos presiembra) con base en los resultados del análisis de suelos para el cultivo.
- Operar maquinaria, equipos y herramientas técnicamente según requerimientos de la Empresa manuales y orden de trabajo.
- Disponer los residuos de cosechas anteriores con base en los requerimientos del cultivo y procedimientos técnicos.
- Comparar procedimientos y resultados de los procesos anteriores frente a los nuevos, Justificando técnicamente las decisiones asumidas.

CONTENIDOS, CONCEPTOS, PRINCIPIOS Y PROCESOS:



- Siembra y presiembra: Conceptos, características, tipos, tendencias, importancia en el mundo productivo y social.
- Lote: Conceptos, tipos, medidas.
- Labranza: Conceptos, tipos, aplicaciones.
- Cultivo: Tipos, características y manejo.
- Maquinarias, equipos y herramientas: Concepto, tipos, usos, características y técnicas de operación y calibración
- Mantenimiento: Concepto, tipos, importancia, técnicas.
- Manuales técnicos: Conceptos y usos
- Técnicas de interpretación de textos en inglés
- Suelo: conceptos, principios, propiedades físicas, químicas y biológicas y técnicas de manejo y conservación.
- Muestras: Conceptos, técnicas y procedimientos
- Insumos:
- Acciones correctivas o enmiendas: Conceptos, tipos, tratamientos.
- Residuos: Conceptos, tipos, tratamientos, técnicas.
- Normas de seguridad y salud ocupacional
- Fuentes nutricionales (fertilizantes, enmiendas): Concepto, tipos, fuentes, características, usos.
- Métodos de tratamiento y disposición de residuos de cosecha: Abonos verdes, compostaje y lombricultura.
- Seleccionar, ajustar y calibrar las máquinas y herramientas.
- Operar maquinaria, equipos y herramientas
- Determinar, ubicar y caracterizar el lote o terreno a muestrear
- Tomar, empacar y etiquetar muestras de suelos
- Identificar las características de los perfiles del suelo
- Aplicar fertilizantes presiembra
- Aplicar e incorporar al suelo las enmiendas, correctivos y fertilizantes.
- Ejecutar métodos de labranza de acuerdo con las condiciones de suelo
- Cortar, recoger, distribuir y tratar residuos de cosecha.

CRITERIOS DE EVALUACION:

- Selecciona, calibra y ajusta las herramientas, equipos y maquinarias según norma técnica, Seguridad y políticas de la empresa.
- Determina las condiciones del suelo para selección de equipos y herramientas cumpliendo las normas técnicas y de seguridad ocupacional.
- Toma muestras de acuerdo con las especificaciones técnicas,
- Fertiliza y realiza enmiendas con base en los resultados de los análisis y las características de los perfiles del suelo, asumiendo una actitud responsable a nivel de seguridad, manejo ambiental y aplicación de la normatividad vigente.
- Emplea los criterios técnicos para la disposición de los residuos de cosecha
- Maneja integralmente malezas
- Aplica insumos en la presiembra de acuerdo con los requerimientos del cultivo y recomendaciones técnicas.
- Trabaja en equipo y actúa dentro de criterios de las buenas relaciones de manera permanente, siendo receptivo a la crítica y definiendo las acciones para corregir deficiencias.



- Asume con responsabilidad las actividades planeadas y con los recursos disponibles para el trabajo, e informa oportunamente las irregularidades encontradas. Define y controla acciones de mejoramiento de los procesos de manera permanente y con una actitud autocrítica.
- Levanta del lote los escombros y los ubica según normas técnicas, criterios ambientales y políticas de la empresa.

CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

2. Recepcionar la materia prima e insumos de acuerdo con las necesidades de producción.

DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (20 horas)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Seleccionar y manipular materias primas e insumos aplicando conocimientos técnicos y de acuerdo con orden de producción.
- Distribuir la materia prima e insumos en el proceso productivo de acuerdo con los requerimientos de la producción.
- Verificar el cumplimiento de la orden de trabajo con base en recomendación técnica.

CONTENIDOS, CONCEPTOS, PRINCIPIOS Y PROCESOS:

- Materias primas: Conceptos, tipos, usos, características, tendencias en el mercado
- Orden de producción: Conceptos, características
- Técnicas de manipulación, recepción, almacenamiento y control de materias primas
- Enmiendas y fertilizantes: Concepto, tipos, fuentes, características, usos
- Plaguicidas: Clases y tipos, características, formas de aplicación
- Normas de manejo seguro de plaguicidas
- Recibir, seleccionar y distribuir insumos (semillas, fertilizantes, plaguicidas, entre otros)
- Clasificar, seleccionar y distribuir materias primas (material vegetal) de acuerdo con la etapa del proceso
- Ubicar en el sitio de almacenamiento o lote insumos o materias primas
- Confirmar las condiciones del lugar de almacenamiento de insumos y materias primas

CRITERIOS DE EVALUACION

- Selecciona y manipula materias primas e insumos aplicando conocimientos técnicos y de acuerdo con orden de producción.
- Consulta los requerimientos de la producción para distribuir la materia prima e insumos en el proceso productivo.
- Verifica el cumplimiento de las condiciones técnicas de almacenamiento y conservación de insumos y materias primas
- Organiza el puesto de trabajo de acuerdo con conocimientos técnicos y políticas de la empresa.

CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA



3. Ejecutar labores de mantenimiento, propagación, adaptación y crecimiento según recomendación técnica

DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (530 horas)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Determinar los requerimientos del trabajo a realizar con base en principios técnicos y políticas de la empresa.
- Propagar y sembrar la especie de acuerdo a los procedimientos, condiciones técnicas y Parámetros establecidos por la empresa.
- Ejecutar el plan de fertilización de acuerdo con las recomendaciones de análisis de suelos, normas técnicas y tipo de cultivo.
- Podar y deshojar el material vegetal según requerimientos técnicos de los diferentes ambientes y según el tipo de cultivo.
- Operar sistema de riego de acuerdo con procedimientos técnicos y tipo de cultivo.
- Realizar y documentar el manejo integrado del cultivo (MIC) de acuerdo con los parámetros técnicos, tipo de cultivo y políticas empresariales.

CONTENIDOS, CONCEPTOS, PRINCIPIOS Y PROCESOS:

- Matemáticas: Unidades y conversiones de medida
- Maquinarias, equipos y herramientas: Concepto, tipos, usos, características y técnicas de operación, desinfección y calibración según manual técnico y normas de la empresa
- Conceptos básicos de botánica y fisiología vegetal
- Condiciones Agroclimáticas: Concepto, elementos (temperatura, humedad relativa, precipitación, evaporación, brillo solar), equipos y métodos de medición.
- Siembra, resiembra y transplante: Concepto, métodos y densidades
- Cultivo: Tipos, características y manejo.
- Normas de seguridad y salud ocupacional
- Propagación Vegetal: Concepto, métodos (sexual y asexual), instalaciones para propagación (semilleros, almácigos, invernaderos, viveros), sustratos y técnicas de desinfección (sustratos y material vegetal)
- Manejo de arvenses: Concepto, clasificación, métodos de control (manuales, mecánicos y químicos)
- Riego: Conceptos de relación agua-planta, normatividad del uso de aguas para establecer sistemas de riego, necesidades hídricas de los cultivos, parámetros de riego (sistemas, turnos y frecuencias), técnicas de drenaje, características y funcionamiento de las estructuras y equipos de riego.
- Fuentes nutricionales (fertilizantes): Formulaciones, mezclas, métodos de aplicación.
- Podas: Concepto, tipos (formación, mantenimiento y renovación), épocas, equipos, herramientas e insumos
- Tutorado: Concepto, tipos y materiales
- Conocimientos básicos de entomología: Clasificación de los insectos, morfología, hábitos alimenticios
- Conocimientos básicos de fitopatología: Clasificación microorganismos, hongos, virus, bacterias, nemátodos
- Plagas y enfermedades: Concepto de plagas y enfermedades, técnicas de monitoreo de plagas y enfermedades, concepto de umbrales de daño económico



- Plaguicidas: Clases y tipos, características, formas de aplicación
- Normas de manejo seguro de plaguicidas
- Seleccionar y ajustar herramientas técnicamente
- Realizar la multiplicación del material vegetal por vía sexual o asexual según el cultivo
- Adecuar las instalaciones para realizar las labores de propagación de acuerdo a las necesidades técnicas de la especie
- Sembrar en semillero, vivero o sitio definitivo de acuerdo al requerimiento técnico del cultivo
- Seleccionar trazados y distancias de siembra según requerimiento técnico de la especie
- Aplicar enmiendas y fertilizantes según recomendaciones del análisis de suelos
- Trasplantar el material vegetal para aquellas especies cuyo manejo lo requiera
- Alistar, adecuar y desinfectar equipos y herramientas necesarios en la ejecución de las Labores culturales
- Controlar integradamente arvenses
- Aplicar riego de acuerdo a las etapas y requerimientos del cultivo
- Suministrar fertilizantes de acuerdo a las necesidades y etapas del cultivo
- Realizar labores de poda de formación, mantenimiento y renovación
- Monitorear y controlar plagas en los cultivos
- Monitorear y controlar enfermedades en los cultivos
- Hacer labores de tutorado en los cultivos que lo requieran
- Dosificar y aplicar los productos necesarios para las labores de fertilización, control de arvenses y control fitosanitario
- Llevar registros de siembra y de labores culturales del cultivo
- Utilizar el equipo de protección de acuerdo a la norma que rige para la aplicación de productos fertilizantes y plaguicidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Utiliza y realiza el mantenimiento técnico a las herramientas y equipos, de acuerdo con la actividad cultural y los procedimientos de operación indicados para la especie.
- Aplica técnicamente los métodos para la multiplicación del material vegetal usando las instalaciones y materiales adecuados que garanticen un proceso con calidad y eficiencia
- Realiza oportuna y técnicamente la distribución del material vegetal en campo siguiendo las indicaciones por especie para siembra y trasplante
- Identifica y opera el sistema de riego pertinente para la especie a explotar, aplicando las indicaciones técnicas y normatividad para el uso de agua en los cultivos
- Controla los arvenses y suministra los fertilizantes según las necesidades del cultivo, respondiendo a los criterios de sostenimiento ambiental
- Ejecuta labores de poda siguiendo las indicaciones técnicas para cada especie, disponiendo los residuos según procedimientos establecidos
- Aplica acciones de control de plagas y enfermedades producto de la identificación del problema, monitoreo y nivel de daño para la especie, siguiendo las recomendaciones de uso y manejo seguro de productos plaguicidas.

CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA



4.Recolectar las frutas y hortalizas de acuerdo a los requerimientos del mercado y norma técnica legal vigente.

DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (50 horas)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Monitorear y verificar la calidad y la sanidad del cultivo de acuerdo con las características de las especies y variedades, las normas técnicas, exigencias del mercado y política de la empresa.
- Seleccionar en el lote los productos a cosechar teniendo en cuenta los criterios técnicos y las especificaciones de mercado industrial o en fresco por variedades.
- Seleccionar y ajustar herramientas y recipientes para la cosecha de acuerdo con las normas técnica y política de la empresa.
- Cosechar y acopiar el producto de acuerdo con la normatividad técnica pertinente a la variedad y política de la empresa.
- Registrar y reportar los datos y hechos presentados durante los procesos de la precosecha, cosecha y acopio del producto usando tecnologías de la información y la comunicación de acuerdo con las políticas de la empresa.

CONTENIDO, CONCEPTOS, PRINCIPIOS Y PROCESOS:

- Conceptos básicos de fisiología precosecha
- Equipos para determinar madurez en precosecha: Tipos, usos y técnicas
- Métodos de interpretación de resultados que dan los equipos o tablas de colores (análisis instrumental, observación visual de muestras)
- Normatividad legal vigente sobre seguridad industrial y salud ocupacional
- Formatos y registros: tipos, características, usos, técnicas
- Manuales técnicos en español y un segundo idioma para la operación técnica de equipos y materiales
- Zonas de acopio temporal: Características, usos y tipos
- Manipulación del producto: Conceptos, técnicas, importancia, tendencias del mercado
- Herramientas: Tipos, técnicas de operación, de conservación y mantenimiento
- Materiales de recolección y empaque: Conceptos, técnicas de manipulación, usos en el proceso, nuevos materiales
- Alistar, adecuar y desinfectar herramientas y empaques para la labor de cosecha
- Verificar en campo calidad y cantidad de producto a cosechar
- Cosechar el producto de acuerdo a los requerimientos técnicos y normas del mercado
- Acopiar el producto cosechado siguiendo las normas
- Determinar la calidad del producto con base en la apariencia física y las características externas requeridas por las especificaciones del mercado
- Operar los equipos para establecer el grado de madurez según las especificaciones del fabricante
- Tomar y analizar comparativamente muestras de productos respecto a las normas de calidad para cosechar
- Seleccionar en el lote los productos teniendo en cuenta los criterios técnicos de la variedad
- Realizar registro durante y después de las labores de pre-cosecha, cosecha y acopio



CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identifica especie y variedad del producto para satisfacer los requerimientos del mercado y las políticas de la empresa.
- Usa los elementos de protección en la preparación y ejecución del trabajo, de acuerdo con las normas.
- Monitorea y verifica la calidad y la sanidad del cultivo de acuerdo con las normas técnica y política de la empresa
- Selecciona y usa técnicamente herramientas y métodos para monitorear tamaño, peso, nivel de maduración, grados brix de los productos.
- Selecciona en el lote los productos a cosechar teniendo en cuenta los criterios técnicos y las especificaciones de mercado, políticas de la empresa, por variedades
- Selecciona y ajusta herramientas y recipientes para la cosecha de acuerdo con las normas técnica y política de la empresa.
- Selecciona las muestras del producto de acuerdo con las normas técnicas, características del cultivo, especificaciones del mercado y políticas de la empresa.
- Cosecha y acopia el producto de acuerdo con la normatividad técnica y política de la empresa.
- Verifica el cumplimiento de las normas de seguridad y salud ocupacional según la normatividad vigente.
- Registra y reporta la producción, con información veraz y oportuna, de acuerdo con las políticas de la empresa y usando las tecnologías de la información y la comunicación
- Presenta informes de manera oportuna, aplicando las normas de redacción y ortografía
- Presenta propuestas creativas para aplicar los conocimientos aprendidos a nuevas Situaciones y nuevos contextos.
- Desarrolla plan de ejercicios diarios para lograr el desarrollo físico y mental requerido por la competencia.
- Reconoce y valora la importancia de la competencia para su proyección profesional.

CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

5. Desarrollar labores pecuarias según manuales de calidad y Procedimiento

DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (640horas)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Definir y adecuar instalaciones, maquinaria y equipo a utilizar según la etapa productiva de la especie.
- Suministrar plan de alimentación según especie, fase productiva, propósitos y criterios técnicos.
- Realizar actividades sanitarias garantizando el estado saludable del animal, con base en los propósitos, especie, fase del proceso productivo y objetivos de la empresa.
- Atender actividades de reproducción según protocolo reproductivo de la empresa
- Monitorear el proceso de gestación y nacimiento según manual de procedimiento por especie.
- Reportar información con base en los registros generados en cada uno de los procesos de la actividad pecuaria por especie.



- Informar las novedades nutricionales, sanitarias y reproductivas identificadas en el proceso, para su respectivo análisis y posterior tratamiento.

CONTENIDOS, CONCEPTOS, PRINCIPIOS Y PROCESOS:

- Técnicas de diligenciamiento: Informes, registros y cronogramas.
- Métodos de Interpretación de documentos: Normas, reglamentos y manuales de procedimiento.
- Matemáticas: Unidades y conversiones de medidas
- Instalaciones y equipos : Conceptos (galpones, potreros, establos, pjaras, jaulas, comederos, bebederos, ordeñaderos, bretes, apriscos, catres paraderos, nidales, clasificadora de huevos); tipos, materiales
- Conceptos de anatomía y fisiología de especies mayores y menores
- Proceso de manejo:
Avicultura: Recepción, pesaje, despique, selección y descarte, recolección y clasificación de huevos
Porcicultura: Descolmillado, descolado, marcación, selección y descarte Cunicultura: Marcación, pesaje, sacrificio, salado y curtido de pieles Ovino y capricultura: Pesaje, esquilado despezuña
Bovinos: Topizado, ordeño
- Fases de los procesos productivos según especie: cría, levante, ceba, producción
- Conceptos de protocolos y tratamientos
- Conceptos básicos de nutrición: composición nutricional de los alimentos, dietas, forrajes, alimento concentrado, sal mineralizada, el agua en la alimentación, suplementos
- Manejo de praderas: Clases de pastos, tipos de pastos, condiciones agroecológicas (suelos y clima), aforo, período de recuperación, usos, sistemas de conservación de forrajes (ensilaje, henolaje, heno)
- Conceptos de Reproducción: Hormonas, ciclos estrales, celo, gestación, parto, castración, inseminación
- Conceptos de sanidad animal: Salud, enfermedad, parasito, bacteria, virus, hongos, protozooario, tratamiento curativo y tratamiento preventivo, fármaco (tipos, vías de penetración, usos, tiempo de retiro, forma de aplicación), vacuna, desinfectante, asepsia, inyección, constante fisiológica, planes de vacunación.
- Normas de Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional en: Instalaciones, equipos y procesos (alimenticios, reproductivos, sanitarios y de manejo)
- Preparar instalaciones o terrenos para desarrollar el proceso productivo según la especie
- Lavar y desinfectar equipos, herramientas y unidades de explotación.
- Equipar las instalaciones o terrenos para el proceso productivo
- Seleccionar los animales de acuerdo con edades, peso y fase del animal
- Registrar las labores en el manejo de la especie
- Realizar prácticas de manejo en avicultura
- Ejecutar prácticas de manejo en la porcicultura
- Ejecutar prácticas de manejo en la cunicultura
- Ejecutar prácticas de manejo en ovinos y caprinos
- Realizar prácticas de manejo en bovinos



- Alimentar aves, porcinos, conejos, ovinos, bovinos y caprinos.
- Atender prácticas de reproducción en porcinos, conejos, ovinos, bovinos y caprinos.
- Realizar prácticas de sanidad: vacunar, desparasitar, aplicar multivitamínicos, desinfectar, prestar primeros auxilios, detectar mastitis y aplicar correctivos
- Ejecutar el proceso de castración en ovinos, bovinos y caprinos
- Cumplir los parámetros productivos para cada fase del proceso
- Controlar consumo de agua y suplementos alimenticios
- Aplicar correctivos para lograr los parámetros productivos según recomendaciones

CRITERIOS DE EVALUACION:

- Aplica las normas de seguridad industrial e higiene ocupacional de acuerdo con la actividad y normatividad en instalaciones, equipos y prácticas de manejo con semovientes.
- Utiliza las instalaciones, maquinaria y equipo de acuerdo con manuales técnicos acorde con la especie, fase productiva y metas de la empresa
- Atiende la especie con base en sus requerimientos y plan de alimentación y sanidad establecido según criterios técnicos.
- Logra los parámetros reproductivos establecidos para cada especie aplicando normatividad de la empresa.
- Monitorea el proceso de gestación y prestar atención al parto y al recién nacido.
- Atiende acciones de contingencia (primeros auxilios, partos)
- Presenta informes de manera oportuna, aplicando las normas de la empresa
- Presenta propuestas creativas para aplicar los conocimientos aprendidos a nuevas situaciones y nuevos contextos.



JUSTIFICACIÓN

De acuerdo con las características socioculturales del entorno, fueron identificadas las fortalezas, debilidades y necesidades educativas, que permitieron la realización de un diagnóstico que sirvió de base para el desarrollo de los diferentes documentos atendiendo a las normas establecidas en la Constitución Política Nacional de 1991, Ley General de Educación y el Reglamento 1860 de 1994.

*El Instituto Agropecuario "Veracruz" se propuso desde su creación, la superación permanente de los y las jóvenes de la zona. Para cumplir este propósito y hacerlo coherente adquiere un compromiso conjunto con los padres de familia, la Comunidad de las Franciscanas Misioneras de María; todos ellos centrando su atención en los estudiantes y sus preocupaciones para convertirlos en personas dinamizadoras de procesos de desarrollo en sus zonas de influencia. **tecnologías agropecuarias, Agro-turísticas y Agroindustriales**, con un enfoque liberador, de servicio comunitario.*

Como meta importante debemos señalar la necesidad de aprender a aprender, aprender a hacer, aprender a convivir juntos, verdaderos caminos para el progreso, fundamentado en la investigación agropecuaria y el conocimiento objetivo, bien documentado, producto de la gestión continuada de sus propios estamentos, con una conciencia crítica y los nuevos rumbos de acuerdo a la experiencia.

Es importante considerar que la agroindustria, no solo se enfoca en los procesos de transformación de productos primarios de la cadena productiva de una región. El municipio de Santa Rosa de Cabal es por excelencia de vocación agropecuaria adelantando procesos agroindustriales exitosos como el chorizo santarrosano, los productos y derivados lácteos y el componente activo de las plantas medicinales entre otros.

SINTESIS DEL DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL

DEBILIDADES:

- Falta de recursos económicos para realizar salidas pedagógicas en el área de Agropecuaria.
- Mayor compromiso y acercamiento con el sector productivo.
- Los espacios se quedan cortos para las prácticas, teniendo en cuenta el número de estudiantes.
- Falta mayor actitud y compromiso de algunos estudiantes de agropecuaria
- Falta compromiso de algunos operarios en las actividades de la granja

FORTALEZAS

- Las instalaciones de la institución, en general facilitan a los estudiantes alcanzar las competencias básicas en cada una de las áreas.
- Compromiso del equipo de trabajo.
- Buena relación con el SENA.
- Se cumple satisfactoriamente con el programa establecido en articulación con el SENA.
- Buena relación de la Institución Educativa para gestionar recursos a través de proyectos.



DIRECCIONAMIENTO ESTRATEGICO INSTITUCIONAL:

MISION: Nuestra Institución educativa promueve la formación integral de la persona, basada en igualdad de oportunidades, competencias laborales generales y específicas, capaces de transformar su entorno a través de una formación en especialidades Agropecuaria, GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE y Agroindustria.

VISION: En el año 2015 nuestra Institución se posicionará en el medio como "Camino de conocimientos y oportunidades en la formación integral de estudiantes con valores éticos, morales, religiosos y cívicos; jóvenes líderes de futuro, competentes para el sector social y productivo.

POLITICAS DE CALIDAD:

1. Lograr la satisfacción de los padres de familia y estudiantes.
2. Brindar una formación integral con igualdad de oportunidades en las especialidades.
3. Mejoramiento continuo y eficaz de los procesos internos.
4. Incrementar las competencias de los agentes educativos.
5. Incorporar nuevas metodologías para la prestación del servicio.
6. Garantizar la sostenibilidad y solidez de Veracruz.

OBJETIVOS DE CALIDAD:

1. Elevar el nivel de satisfacción de padres y estudiantes frente al servicio educativo.
2. Aprovechar los recursos didácticos para la prestación del servicio.
3. Fortalecer actividades que favorezcan la formación integral.
4. Incrementar la eficacia de los procesos internos.
5. Incrementar el nivel de competencias de agentes educativos.
6. Generar estrategias de promoción que garanticen la solidez y la sostenibilidad financiera de la institución.

VALORES:

- ✓ Fe
- ✓ Amor
- ✓ Honestidad
- ✓ Servicio
- ✓ Sentido de pertenencia
- ✓ Comunicación.
- ✓ Creatividad
- ✓ Libertad

OBJETIVOS GENERALES:

- Formar integral y permanentemente a los y las jóvenes sector urbano y rural, mediante estrategias teórico-prácticas en niveles preescolar, básica primaria, básica secundaria y media técnica desde la concepción de la realidad psicosocial.
- Socializar nuevas tecnologías agropecuarias, agro-turísticas y agroindustriales con enfoque alternativo y liberador y en bien de la comunidad el progreso tecnológico y científico con el avance cultural.
- Fomentar en los educandos el espíritu de conservación, recuperación y utilización racional de los recursos bienes.
- Dar prioridad a una educación de calidad en competencias laborales específicas
- Conformar comunidad educativa comprometida con la educación, el bienestar y el mejoramiento de las condiciones de la región.



OBJETIVOS POR ÁREA:

- Propiciar una formación general mediante el acceso, de manera crítica y creativa, al conocimiento científico, técnico y de sus relaciones con la vida social y con la naturaleza, de manera tal que prepare al educando para los estudios educativos y para su vinculación con la sociedad y el trabajo.
- Fomentar el interés y el desarrollo de actitudes hacia la práctica investigativa.
- El desarrollar las habilidades comunicativas básicas para leer, comprender, escribir, escuchar, hablar y expresarse.
- El desarrollar los conocimientos matemáticos necesarios para mejorar y utilizar operaciones simples de cálculo y elementales en diferentes situaciones, así como la capacidad para solucionar problemas que impliquen el seguir procedimientos productivos.
- Desarrollar actitudes favorables al conocimiento, valoración y conservación de la naturaleza y el ambiente.
- Utilizar con sentido crítico de los distintos contenidos y forma de información y la búsqueda de nuevos conocimientos.
- Capacitar básica inicial para el trabajo.
- Preparar para vincularse al sector productivo y a las posibilidades de formación que éste ofrece.
- Formación adecuada a los objetivos de educación media académica, que permita al educando el ingreso a la educación superior.

AREA: AGROPECUARIA (AGRÍCOLA)

GRADO	PERIODO	PROBLEMAS A INTERVENIR	CONTENIDOS	COMPETENCIAS
-------	---------	------------------------	------------	--------------



D E C I M O	1	<p>VISIÓN ECOLOGISTA DEL AMBIENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> -interacciones sociedad naturaleza -las costumbres y su impacto sobre los recursos -interacciones sociedad espacio 	<p>Siembra y presiembra: Conceptos, características, tipos, tendencias, importancia en el mundo productivo y social. Lote: Conceptos, tipos, medidas. Labranza: Conceptos, tipos, aplicaciones. Cultivo: Tipos, características y manejo. Maquinarias, equipos y herramientas: Concepto, tipos, usos, características y técnicas de operación y calibración Mantenimiento: Concepto, tipos, importancia, técnicas. Manuales técnicos: Conceptos y usos Técnicas de interpretación de textos en inglés Suelo: conceptos, principios, propiedades físicas, químicas y biológicas y técnicas de manejo y conservación. Muestras: Conceptos, técnicas y procedimientos Insumos: Acciones correctivas o enmiendas: Conceptos, tipos, tratamientos. Residuos: Conceptos, tipos, tratamientos, técnicas. Normas de seguridad y salud ocupacional Fuentes nutricionales (fertilizantes, enmiendas): Concepto, tipos, fuentes, características, usos. Métodos de tratamiento y disposición de residuos de cosecha: Abonos verdes, compostaje y lombricultura. Seleccionar, ajustar y calibrar las maquinas y herramientas. Operar maquinaria, equipos y herramientas Determinar, ubicar y caracterizar el lote o terreno a muestrear Tomar, empacar y etiquetar muestras de suelos Identificar las características de los perfiles del suelo Aplicar fertilizantes presiembra Aplicar e incorporar al suelo las enmiendas, correctivos y fertilizantes.</p>	<p>Acondiciona lote para siembra teniendo en cuenta los requerimientos técnicos.</p> <p>Cumple con el horario establecido en la práctica empresarial para los diferentes proyectos.</p> <p>Registra oportunamente las actividades y los datos que se requieren del proyecto productivo en la carpeta de registros correspondientes.</p> <p>Ordena adecuadamente la carpeta de evidencia con todos sus datos.</p> <p>Acata todas las recomendaciones técnicas sugeridas por el docente en su respectivo proyecto.</p> <p>Cumple con el porte adecuado del uniforme para la práctica.</p> <p>Hace uso adecuado de las herramientas y maquinas, para prevenir accidentes de trabajo y dar buenos resultados en las labores.</p> <p>Evidencia constantemente en sus labores, la buena convivencia y el liderazgo.</p> <p>Acata las recomendaciones técnicas hechas para el manejo adecuado de los proyectos productivos.</p> <p>Realiza oportunamente y de forma adecuada los procesos de pos cosecha y comercialización de los productos finales en los diferentes proyectos.</p> <p>Hace uso racional y adecuado de los insumos requeridos por los diferentes proyectos</p>
----------------------------	---	--	--	---



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

			<p>Ejecutar métodos de labranza de acuerdo con las condiciones de suelo Cortar, recoger, distribuir y tratar residuos de cosecha.</p>	
--	--	--	---	--



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

PLAN DE ÁREA: TÉCNICA AGROPECUARIAS

JEFE DE ÁREA: NHORA MARIA HERNANDEZ RODRIGUEZ

PROFESORES QUE DINAMIZAN LOS APRENDIZAJES EN EL ÁREA: JOSÉ ALBEIRO JIMÉNEZ, DORA LUZ DÍAZ PORRES, GERMAN CASTAÑO, CARLOS HERNEY DUQUE , MAURICIO TOBON, NOHORA HERNANDEZ

GRADO	2012	2013	2014	2015
10°	CLAUDIA MILENA CEBALLOS DIEGO FERNAN QUIMBAYO DORALBA GIL FANOR IVÁN CÓRDOBA FERNANDO ECHEVERRI GLORIA EUGENIA BUENO FRANCISCO JAVIER OROZCO RAMIRO LONDOÑO	CLAUDIA MILENA CEBALLOS DIEGO FERNAN QUIMBAYO DORALBA GIL FANOR IVÁN CÓRDOBA FERNANDO ECHEVERRI GLORIA EUGENIA BUENO FRANCISCO JAVIER OROZCO RAMIRO LONDOÑO	DIEGO PATIÑO DIEGO FERNAN QUIMBAYO DORALBA GIL FANOR IVÁN CÓRDOBA FERNANDO ECHEVERRI GLORIA EUGENIA BUENO FRANCISCO JAVIER OROZCO RAMIRO LONDOÑO	DIEGO FERNAN QUIMBAYO DORALBA GIL FANOR IVÁN CÓRDOBA FERNANDO ECHEVERRI GLORIA EUGENIA BUENO FRANCISCO JAVIER OROZCO RAMIRO LONDOÑO GERMAN CASTAÑO CARLOS HERNEY DUQUE
11°	CLAUDIA MILENA CEBALLOS DIEGO FERNAN QUIMBAYO DORALBA GIL LUZ JEANNETTE ARISTIZÁBAL FERNANDO ECHEVERRI GLORIA EUGENIA BUENO FRANCISCO JAVIER OROZCO RAMIRO LONDOÑO	CLAUDIA MILENA CEBALLOS DIEGO FERNAN QUIMBAYO DORALBA GIL FANOR IVÁN CÓRDOBA FERNANDO ECHEVERRI GLORIA EUGENIA BUENO FRANCISCO JAVIER OROZCO RAMIRO LONDOÑO	DIEGO PATIÑO DIEGO QUIMBAYO DORALBA GIL FANOR IVÁN CÓRDOBA FERNANDO ECHEVERRI GLORIA BUENO FRANCISCO OROZCO RAMIRO LONDOÑO	DIEGO FERNAN QUIMBAYO DORALBA GIL FANOR IVÁN CÓRDOBA FERNANDO ECHEVERRI GLORIA EUGENIA BUENO FRANCISCO JAVIER OROZCO RAMIRO LONDOÑO GERMAN CASTAÑO CARLOS HERNEY DUQUE



			<p>Conceptos básicos de fisiología precosecha y poscosecha.</p>	<p>Ordena adecuadamente la carpeta de evidencia con todos sus datos.</p> <p>Acata todas las recomendaciones técnicas sugeridas por el docente en su respectivo proyecto.</p> <p>Cumple con el porte adecuado del uniforme para la práctica.</p> <p>Hace uso adecuado de las herramientas y maquinas, para prevenir accidentes de trabajo y dar buenos resultados en las labores.</p> <p>Evidencia constantemente en sus labores, la buena convivencia y el liderazgo.</p> <p>Acata las recomendaciones técnicas hechas para el manejo adecuado de los proyectos productivos.</p> <p>Hace uso racional y adecuado de los insumos requeridos por los diferentes proyectos</p> <p>Realiza oportunamente y de forma adecuada los procesos de pos cosecha y comercialización de los productos finales en los diferentes proyectos.</p>	<p>conservación de insumos y materias primas Organiza el puesto de trabajo de acuerdo con conocimientos técnicos y políticas de la empresa.</p> <p>Contribuye a que los conflictos entre personas y entre grupos se manejen de manera pacífica y constructiva mediante la aplicación de estrategias basadas en el diálogo y la negociación.</p> <p>Cumple con las asignaciones que amplían los aprendizajes adquiridos en clase.</p> <p>Posee y fomenta actividades tendientes a la tolerancia, el diálogo y el respeto hacia los demás.</p> <p>Selecciona los productos a cosechar teniendo en cuenta los criterios técnicos del mercado</p>
--	--	--	---	---	---



--	--	--	--	--	--

GRADO	PERIODO	PROBLEMATICAS A INTERVENIR	CONTENIDOS	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO
D E C I M O	3	POBREZA GENERALIZADA -Justicia social -Distribución equitativa de recursos -Desarrollo y calidad de vida	Matemáticas: Unidades y conversiones de medida Maquinarias, equipos y herramientas: Concepto, tipos, usos, características y técnicas de operación, desinfección y calibración según manual técnico y normas de la empresa Conceptos básicos de botánica y fisiología vegetal Condiciones Agroclimáticas: Concepto, elementos (temperatura, humedad relativa, precipitación, evaporación, brillo solar), equipos y métodos de medición. Siembra, resiembra y trasplante: Concepto, métodos y densidades Cultivo: Tipos, características y manejo. Normas de seguridad y salud ocupacional Propagación Vegetal: Concepto, métodos (sexual y asexual), instalaciones para propagación (semilleros, almácigos, invernaderos, viveros), sustratos	Ejecuta labores de mantenimiento, propagación, adaptación y crecimiento según recomendación técnica. Cumple con el horario establecido en la práctica empresarial para los diferentes proyectos. Registra oportunamente las actividades y los datos que se requieren del proyecto productivo en la carpeta de registros correspondientes. Ordena adecuadamente la carpeta de evidencia con todos sus datos. Acata todas las recomendaciones técnicas sugeridas por el docente en su respectivo proyecto. Cumple con el porte adecuado del uniforme para la práctica. Hace uso adecuado de las herramientas y maquinas, para prevenir accidentes de trabajo y dar	Utiliza y realiza el mantenimiento técnico a las herramientas y equipos, de acuerdo con la actividad cultural y los procedimientos de operación indicados para la especie. Aplica técnicamente los métodos para la multiplicación del material vegetal usando las instalaciones y materiales adecuados que garanticen un proceso con calidad y eficiencia Realiza oportuna y técnicamente la distribución del material vegetal en campo siguiendo las indicaciones por especie para siembra y trasplante Identifica y opera el sistema de riego pertinente para la especie a explotar, aplicando las indicaciones



			<p>y técnicas de desinfección (sustratos y material vegetal) Manejo de arvenses: Concepto, clasificación, métodos de control (manuales, mecánicos y químicos) Riego: Conceptos de relación agua-planta, normatividad del uso de aguas para establecer sistemas de riego, necesidades hídricas de los cultivos, parámetros de riego (sistemas, turnos y frecuencias), técnicas de drenaje, características y funcionamiento de las estructuras y equipos de riego. Fuentes nutricionales (fertilizantes): Formulaciones, mezclas, métodos de aplicación. Podas: Concepto, tipos (formación, mantenimiento y renovación), épocas, equipos, herramientas e insumos Tutorado: Concepto, tipos y materiales. Conocimientos básicos de entomología: Clasificación de los insectos, morfología, hábitos alimenticios Conocimientos básicos de fitopatología: Clasificación microorganismos, hongos, virus, bacterias, nemátodos Plagas y enfermedades: Concepto de plagas y enfermedades, técnicas de monitoreo de plagas y enfermedades, concepto de</p>	<p>buenos resultados en las labores. Evidencia constantemente en sus labores, la buena convivencia y el liderazgo. Acata las recomendaciones técnicas hechas para el manejo adecuado de los proyectos productivos. Realiza oportunamente y de forma adecuada los procesos de pos cosecha y comercialización de los productos finales en los diferentes proyectos. Hace uso racional y adecuado de los insumos requeridos por los diferentes proyectos</p>	<p>técnicas y normatividad para el uso de agua en los cultivos Controla los arvenses y suministra los fertilizantes según las necesidades del cultivo, respondiendo a los criterios de sostenimiento ambiental Ejecuta labores de poda siguiendo las indicaciones técnicas para cada especie, disponiendo los residuos según procedimientos establecidos Aplica acciones de control de plagas y enfermedades producto de la identificación del problema, monitoreo y nivel de daño para la especie, siguiendo las recomendaciones de uso y manejo seguro de productos plaguicidas. Contribuye a que los conflictos entre personas y entre grupos se manejen de manera pacífica y constructiva mediante la aplicación de estrategias basadas en el diálogo y la negociación. Cumple con las</p>
--	--	--	--	---	--



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

			<p>umbrales de daño económico</p> <p>Plaguicidas: Clases y tipos, características, formas de aplicación</p> <p>Normas de manejo seguro de plaguicidas</p> <p>Seleccionar y ajustar herramientas técnicamente.</p> <p>Realizar la multiplicación del material vegetal por vía sexual o asexual según el cultivo</p> <p>Adecuar las instalaciones para realizar las labores de propagación de acuerdo a las necesidades técnicas de la especie.</p> <p>Sembrar en semillero, vivero o sitio definitivo de acuerdo al requerimiento técnico del cultivo</p> <p>Seleccionar trazados y distancias de siembra según requerimiento técnico de la especie.</p> <p>Aplicar enmiendas y fertilizantes según recomendaciones del análisis de suelos.</p> <p>Trasplantar el material vegetal para aquellas especies cuyo manejo lo requiera.</p> <p>Alistar, adecuar y desinfectar equipos y herramientas necesarios en la ejecución de las Labores culturales</p> <p>Controlar integradamente arvenses.</p> <p>Aplicar riego de acuerdo a las etapas y requerimientos del cultivo.</p>	<p>Realiza oportunamente y de forma adecuada los procesos de pos cosecha y comercialización de los productos finales en los diferentes proyectos.</p>	<p>asignaciones que amplían los aprendizajes adquiridos en clase.</p> <p>Registra y reporta los datos del proceso de precosecha, cosecha y acopio del producto según normas técnicas</p> <p>Posee y fomenta actividades tendientes a la tolerancia, el diálogo y el respeto hacia los demás.</p>
--	--	--	--	---	--



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

			<p>Suministrar fertilizantes de acuerdo a las necesidades y etapas del cultivo.</p> <p>Realizar labores de poda de formación, mantenimiento y renovación.</p> <p>Monitorear y controlar plagas en los cultivos.</p> <p>Monitorear y controlar enfermedades en los cultivos.</p> <p>Hacer labores de tutorado en los cultivos que lo requieran.</p> <p>Dosificar y aplicar los productos necesarios para las labores de fertilización, control de arvenses y control fitosanitario.</p> <p>Llevar registros de siembra y de labores culturales del cultivo.</p> <p>Utilizar el equipo de protección de acuerdo a la norma que rige para la aplicación de productos fertilizantes y plaguicidas.</p>		
--	--	--	--	--	--

GRADO	PERIODO	PROBLEMAS A INTERVENIR	CONTENIDOS	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO
D E C I M O	4	PROBLEMA GLOBAL DEL CONSUMISMO -recursos renovables y no renovables -daños ecológicos ocasionados por los productos de consumo -residuos sólidos	<p>Conceptualizar sobre Cultivos de pastos y forrajes.</p> <p>Considerar las condiciones propicias para cada uno de los gramíneas y forrajes, según los pisos térmicos.</p> <p>Realizar las labores culturales relacionadas con el manejo agronómico de cada uno de los cultivos de pastos y forrajes.</p>	<p>Maneja integradamente los cultivos de pastos y forrajes y el banco de proteínas, procurando eficiencia en la producción, tendiendo a mejorar las condiciones alimenticias y nutricionales de las animales de la granja, de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas.</p> <p>Cumple con el horario establecido en la práctica empresarial para los</p>	<p>Realiza adecuada y oportunamente las labores de manejo de suelos para los cultivos de pastos y forrajes en los diferentes pisos térmicos, de acuerdo a las normas técnicas.</p> <p>Utiliza eficientemente las herramientas y equipos necesarios para desarrollar las diferentes actividades culturales oportunamente,</p>



		<p>INVERSIÓN DE VALORES AMBIENTALES (manejo de basuras, fuentes de agua y otros recursos) -Recursos hídricos -Manejo de aguas residuales -Manejo de residuos sólidos(estiercol, residuos de cosecha) -Manejo de empaques vacíos de agroquímicos. -Manejo de residuos quirúrgicos (agujas jeringas desechables y otros)</p>	<p>Calcular las proyecciones de producción de cada uno de los cultivos.</p> <p>Definir las diferentes especies forrajeras que se puedan plantar en el banco de proteínas, según las necesidades nutricionales de los animales y de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas.</p> <p>Zonas de acopio temporal: características, usos y tipos</p>	<p>diferentes proyectos.</p> <p>Registra oportunamente las actividades y los datos que se requieren del proyecto productivo en la carpeta de registros correspondientes.</p> <p>Ordena adecuadamente la carpeta de evidencia con todos sus datos.</p> <p>Acata todas las recomendaciones técnicas sugeridas por el docente en su respectivo proyecto.</p> <p>Cumple con el porte adecuado del uniforme para la práctica.</p> <p>Hace uso adecuado de las herramientas y maquinas, para prevenir accidentes de trabajo y dar buenos resultados en las labores.</p> <p>Evidencia constantemente en sus labores, la buena convivencia y el liderazgo</p> <p>Acata las recomendaciones técnicas hechas para el manejo adecuado de los proyectos productivos.</p> <p>Realiza oportunamente y de forma adecuada los procesos de</p>	<p>de acuerdo a las necesidades técnicas.</p> <p>Aplica técnicamente los métodos para la multiplicación del material vegetal usando las instalaciones y materiales adecuados que garanticen un proceso con calidad y eficiencia</p> <p>Realiza oportuna y técnicamente la selección distribución del material vegetal en campo siguiendo las indicaciones por especie para siembra y trasplante</p> <p>Controla los arvenses y suministra los fertilizantes según las necesidades del cultivo, respondiendo a los criterios de sostenimiento ambiental</p> <p>Aplica acciones de control de plagas y enfermedades producto de la identificación del problema, monitoreo y nivel de daño para la especie, siguiendo las recomendaciones de uso y manejo seguro de productos plaguicidas.</p> <p>Realiza registro durante y después de las labores de</p>
--	--	---	---	---	---



**INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.**

			<p>Manipulación del producto: conceptos, técnicas, importancia, tendencias del mercado.</p> <p>Materiales de recolección y empaque: conceptos, técnicas de manipulación, usos en el Proceso, nuevos materiales.</p>	<p>pos cosecha y comercialización de los productos finales en los diferentes proyectos.</p> <p>Hace uso racional y adecuado de los insumos requeridos por los diferentes proyectos</p>	<p>precosecha, cosecha y acopio.</p> <p>Cumple con las asignaciones que amplían los aprendizajes adquiridos en clase.</p> <p>Posee y fomenta actividades tendientes a la tolerancia, el diálogo y el respeto hacia los demás.</p>
--	--	--	---	--	---

AREA: AGROPECUARIA (PECUARIA) ESPECIES MENORES

GRADO	PERIODO	PROBLEMATICAS A INTERVENIR	CONTENIDOS	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO
D E C I M O	1	<p>VISIÓN ECOLOGISTA DEL AMBIENTE</p> <p>-interacciones sociedad naturaleza</p> <p>-las costumbres y su impacto sobre los recursos</p> <p>-interacciones sociedad espacio</p>	<p>Instalaciones y equipos : Conceptos (galpones, potreros, establos, pjaras, jaulas, comederos, bebederos, ordeñaderos, bretes, apriscos, catres paraderos, nidales, clasificadora de huevos); tipos, materiales</p> <p>Conceptos básicos de nutrición: composición nutricional de los alimentos, dietas, forrajes, alimento concentrado, sal mineralizada, el agua en la alimentación, suplementos</p> <p>Alimentar aves, porcinos, conejos, ovinos, y caprinos.</p> <p>Controlar consumo de agua y</p>	<p>Cumple con el horario establecido en la práctica empresarial para los diferentes proyectos.</p> <p>Acata todas las recomendaciones técnicas sugeridas por el docente en su respectivo proyecto.</p> <p>Cumple con el porte adecuado del uniforme para la práctica.</p> <p>Hace uso adecuado de las herramientas y maquinas, para prevenir accidentes de trabajo y dar buenos resultados en las labores.</p> <p>Evidencia constantemente en sus labores buena convivencia y</p>	<p>Aplica las normas de seguridad industrial e higiene ocupacional de acuerdo con la actividad y normatividad en instalaciones, equipos y prácticas de manejo con semovientes.</p> <p>Utiliza las instalaciones, maquinaria y equipo de acuerdo con manuales técnicos acorde con la especie, fase productiva y metas de la empresa</p> <p>Atiende la especie con</p>



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

			<p>suplementos alimenticios</p> <p>ESTRATEGIAS METODOLOGICAS CON EL USO DE LAS TIC</p> <p>.Uso de videos formativos referentes a instalaciones pecuarias en cada una de las especies menores.</p> <p>.Balanceo de raciones, con el manejo de tablas técnicas en la nutrición y alimentación diferentes especies menores, mediante la aplicación de hojas de calculo, registros en Excel ,bases de datos y demos o licencias de software referentes a los temas tratados.</p> <p>Técnicas de diligenciamiento: informes, registros y cronogramas.</p> <p>Métodos de interpretación de documentos: normas, reglamentos y manuales de</p>	<p>liderazgo. Acata las recomendaciones técnicas hechas para el manejo adecuado de los proyectos productivos.</p> <p>Realiza oportunamente y de forma adecuada los procesos de pos cosecha y comercialización de los productos finales en los diferentes proyectos. Hace uso racional y adecuado de los insumos requeridos por los diferentes proyectos</p> <p>.Evidencia conocer todos los requerimientos técnicos necesarios para un correcto manejo de instalaciones y equipos de acuerdo a la especie ,mediante el uso de material audio visual..</p> <p>Desarrollo de labores de registros de información pertinente para el balanceo de raciones alimenticias de las especies de acuerdo a sus requerimientos nutricionales mediante el uso de herramientas tecnológicas</p> <p>Registra oportunamente las actividades y los datos que se requieren del proyecto productivo en la carpeta de registros correspondientes.</p>	<p>base en sus requerimientos y plan de alimentación y sanidad establecido según criterios técnicos. Contribuye a que los conflictos entre personas y entre grupos se manejen de manera pacífica y constructiva mediante la aplicación de estrategias basadas en el diálogo y la negociación.</p> <p>Cumple con las asignaciones que amplían los aprendizajes adquiridos en clase.</p> <p>Posee y fomenta actividades tendientes a la tolerancia, el diálogo y el respeto hacia los demás</p> <p>.Aplica los conocimientos impartidos, en el manejo técnico adecuado de instalaciones y equipos, a través del desarrollo de mapas conceptuales y crucigramas, mediante el uso de las tic.</p> <p>Registra la información pertinente para un buen y</p>
--	--	--	--	--	--



			<p>procedimiento.</p> <p style="text-align: center;">ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS MEDIADAS CON TIC's</p> <p><u>Blog</u>: publicar los objetos de aprendizaje elaborados durante el período.</p> <p><u>Cmaptools</u>: Para creación de mapas conceptuales.</p> <p><u>Publisher</u>: Crear folleto de BPM.</p> <p><u>Power Point</u>: Crear presentaciones.</p> <p><u>Slide Share</u>: Compartir presentación.</p> <p><u>Foro</u>: Debate sobre cuidados en la alimentación con respecto a las ETAs.</p>	<p>Desarrolla labores pecuarias según manuales de calidad y procedimiento.</p> <p>Ordena adecuadamente la carpeta de evidencia con todos sus datos.</p>	<p>adecuado balanceo de raciones por cada especie animal.</p> <p>Registra la información suministrada en cada uno de los procesos productivos por especie.</p> <p>Analiza y evalúa toda la información suministrada de los diferentes procesos productivos por especie para toma de decisiones.</p>
--	--	--	--	---	---



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

AREA: AGROPECUARIA (PECUARIA)					
GRADO	PERIODO	PROBLEMATICAS A INTERVENIR	CONTENIDOS	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO
D E C I M O	2	INVERSIÓN DE VALORES AMBIENTALES (manejo de basuras, fuentes de agua y otros recursos) -Recursos hídricos -Manejo de aguas residuales -Manejo de residuos sólidos(estiércol, residuos de cosecha) Manejo de empaques vacíos de agroquímicos. Manejo de residuos quirúrgicos(aguja, jeringas desechables y otros)	Conceptos de anatomía y fisiología de especies menores Conceptos de protocolos y tratamientos Conceptos de sanidad animal: Salud, enfermedad, parasito, bacteria, virus, hongos, protozooario, tratamiento curativo y tratamiento preventivo, fármaco (tipos, vías de penetración, usos, tiempo de retiro, forma de aplicación), vacuna, desinfectante, asepsia, inyección, constante fisiológica, planes de vacunación. • Normas de Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional en: Instalaciones, equipos y procesos (alimenticios, reproductivos, sanitarios y de manejo) • Realizar prácticas de sanidad: vacunar, desparasitar, aplicar multivitamínicos, desinfectar, prestar primeros auxilios, detectar mastitis y aplicar correctivos. .Presentaciones en power point, prezi, adobe, otros, de temas como la anatomía ,fisiología, sanidad , seguridad Industrial e higiene ocupacional , en las especies menores	Cumple con el horario establecido en la práctica empresarial para los diferentes proyectos. Ordena adecuadamente la carpeta de evidencia con todos sus datos. Acata todas las recomendaciones técnicas sugeridas por el docente en su respectivo proyecto. Cumple con el porte adecuado del uniforme para la practica. Hace uso adecuado de las herramientas y maquinas, para prevenir accidentes de trabajo y dar buenos resultados en las labores. Evidencia constantemente en sus labores buena convivencia y liderazgo. Utiliza adecuadamente las herramientas y equipos tecnológicos para el desarrollo y aplicación de la información en el campo laboral Realiza actividades sanitarias	Atiende acciones de contingencia (primeros auxilios , partos) Presenta informes de manera oportuna, aplicando las normas sanitarias. Contribuye a que los conflictos entre personas y entre grupos se manejen de manera pacífica y constructiva mediante la aplicación de estrategias basadas en el diálogo y la negociación. Cumple con las asignaciones que amplían los aprendizajes adquiridos en clase. Posee y fomenta actividades tendientes a la tolerancia, el diálogo y el respeto hacia los demás. Elabora presentaciones e informes en power point, prezi, adobe, otros



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

			<p>mediante el uso de video beem, pc, plataformas virtuales.</p> <p>Proceso de manejo: Avicultura: recepción, pesaje, despique, selección y descarte, recolección y clasificación de huevos Porcicultura: descolmillado, descolado, marcación, selección y descarte Cunicultura: marcación, pesaje, sacrificio, salado y curtido de pieles Ovino y capricultura: pesaje, esquilado despezueño</p>	<p>garantizando el estado saludable del animal</p> <p>Registra oportunamente las actividades y los datos que se requieren del proyecto productivo en la carpeta de registros correspondientes.</p> <p>Acata las recomendaciones técnicas hechas para el manejo adecuado de los proyectos productivos.</p> <p>Realiza oportunamente y de forma adecuada los procesos de pos cosecha y comercialización de los productos finales en los diferentes proyectos.</p> <p>Hace uso racional y adecuado de los insumos requeridos por los diferentes proyectos</p> <p>Realiza actividades sanitarias garantizando el estado saludable del animal</p>	<p>Presenta informe de manera oportuna en cada uno de los procesos de la actividad pecuaria por especie.</p>
--	--	--	---	--	--

AREA: AGROPECUARIA (PECUARIA)					
GRADO	PERIODO	PROBLEMATICAS A INTERVENIR	CONTENIDOS	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO
D E C	3	POBREZA GENERALIZADA -Justicia social -Distribución equitativa de recursos	Conceptualizar sobre Hormonas, ciclos estrales, celo, gestación, parto, castración, inseminación, incubación	Atiende actividades de reproducción, gestación, parto, posparto, incubación, lactancia, según especie y estado productivo.	Logra los parámetros reproductivos establecidos para cada especie aplicando normatividad de la empresa. Monitorea el proceso de



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

I M O	-Desarrollo y calidad de vida	<p>Conceptos de protocolos y tratamientos</p> <p>Presentaciones en power point, prezi, adobe, otros, de temas en fisiología de la reproducción de las especies pecuarias menores mediante el uso de video beem, pc, plataformas virtuales, registros en Excel, hojas de calculo ,base de datos ,demos o software.</p>	<p>Cumple con el horario establecido en la práctica empresarial para los diferentes proyectos.</p> <p>Registra oportunamente las actividades y los datos que se requieren del proyecto productivo en la carpeta de registros correspondientes.</p> <p>Ordena adecuadamente la carpeta de evidencia con todos sus datos.</p> <p>Acata todas las recomendaciones técnicas sugeridas por el docente en su respectivo proyecto.</p> <p>Cumple con el porte adecuado del uniforme para la práctica.</p> <p>Diseña protocolos para el seguimiento de los parámetros productivos por especie</p> <p>Registra oportunamente la información recopilada del manejo técnico reproductivo de las especies pecuarias que se manejan en la granja de la institución educativa mediante el uso de registros ,base de datos y hojas electrónicas interactivas</p> <p>Hace uso adecuado de las herramientas y maquinas, para prevenir accidentes de trabajo y dar</p>	<p>gestación y prestar atención al parto y al recién nacido.</p> <p>Contribuye a que los conflictos entre personas y entre grupos se manejen de manera pacífica y constructiva mediante la aplicación de estrategias basadas en el diálogo y la negociación.</p> <p>Cumple con las asignaciones que amplían los aprendizajes adquiridos en clase.</p> <p>Posee y fomenta actividades tendientes a la tolerancia, el diálogo y el respeto hacia los demás.</p> <p>Crear protocolos necesarios para el seguimiento de los parámetros reproductivos por especie.</p> <p>Hace uso adecuado y oportuno de la información suministrada en los registros electrónicos ,para la toma de decisiones de un buen manejo reproductivo de las especies pecuarias</p>
-------------	-------------------------------	---	--	---



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

				<p>Maneja los conocimientos básicos en el manejo de herramientas tecnológicas aplicados la producción de diferentes especies pecuarias promisorias, y reporta información de la explotación con base en los registros electrónicos.</p>	<p>Registra la información suministrada en cada uno de los procesos productivos por especie apoyados en los medios didácticos electrónicos.</p>
--	--	--	--	---	---



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

--	--	--	--	--	--

AREA: AGROPECUARIA (AGRICOLA)					
GRADO	PERIODO	PROBLEMATICAS A INTERVENIR	CONTENIDOS	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO
UNDECIMO	1	PROBLEMA GLOBAL DEL CONSUMISMO -recursos renovables y no renovables -daños ecológicos ocasionados por los productos de consumo -residuos sólidos	<ul style="list-style-type: none"> • Conceptos básicos de fisiología precosecha • Equipos para determinar madurez en precosecha: Tipos, usos y técnicas • Métodos de interpretación de resultados que dan los equipos o tablas de colores (análisis instrumental, observación visual de muestras) • Normatividad legal vigente sobre seguridad industrial y salud ocupacional Formatos y registros: tipos, características, usos, técnicas Manuales técnicos en español y un segundo idioma para la operación técnica de equipos y materiales Zonas de acopio temporal: Características, usos y tipos Manipulación del producto:	Manejar integradamente las diferentes técnicas para implementar en los cultivos para un manejo eficiente de la producción, controlando las plagas y las enfermedades de una manera menos contaminante e igualmente productiva Cumple con el horario establecido en la práctica empresarial para los diferentes proyectos. Registra oportunamente las actividades y los datos que se requieren del proyecto productivo en la carpeta de registros correspondientes. Ordena adecuadamente la carpeta de evidencia con todos sus datos.	Realiza las labores de precosecha y poscosecha Utiliza y realiza el mantenimiento técnico a las herramientas y equipos, de acuerdo con la actividad cultural y los procedimientos de operación indicados para la especie. Aplica técnicamente los métodos para la multiplicación del material vegetal usando las instalaciones y materiales adecuados que garanticen un proceso con calidad y eficiencia Realiza oportuna y técnicamente la distribución



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

			<p>Conceptos, técnicas, importancia, tendencias del mercado</p> <p>Herramientas: Tipos, técnicas de operación, de conservación y mantenimiento</p> <p>Materiales de recolección y empaque: Conceptos, técnicas de manipulación, usos en el proceso, nuevos materiales</p> <p>Alistar, adecuar y desinfectar herramientas y empaques para la labor de cosecha</p> <p>Verificar en campo calidad y cantidad de producto a cosechar</p> <p>Cosechar el producto de acuerdo a los requerimientos técnicos y normas del mercado</p> <p>Acopiar el producto cosechado siguiendo las normas.</p> <p>Determinar la calidad del producto con base en la apariencia física y las características externas requeridas por las especificaciones del mercado</p> <p>Operar los equipos para establecer el grado de madurez según las especificaciones del fabricante</p> <p>Tomar y analizar comparativamente muestras de productos respecto a las normas de calidad para cosechar</p> <p>Seleccionar en el lote los productos teniendo en cuenta</p>	<p>Acata todas las recomendaciones técnicas sugeridas por el docente en su respectivo proyecto.</p> <p>Cumple con el porte adecuado del uniforme para la práctica.</p> <p>Hace uso adecuado de las herramientas y maquinas, para prevenir accidentes de trabajo y dar buenos resultados en las labores.</p> <p>Evidencia constantemente en sus labores, la buena convivencia y el liderazgo</p> <p>Acata las recomendaciones técnicas hechas para el manejo adecuado de los proyectos productivos.</p> <p>Realiza oportunamente y de forma adecuada los procesos de pos cosecha y comercialización de los productos finales en los diferentes proyectos.</p> <p>Hace uso racional y adecuado de los insumos requeridos por los diferentes proyectos</p>	<p>del material vegetal en campo siguiendo las indicaciones por especie para siembra y trasplante</p> <p>Identifica y opera el sistema de riego pertinente para la especie a explotar, aplicando las indicaciones técnicas y normatividad para el uso de agua en los cultivos</p> <p>Controla los arvenses y suministra los fertilizantes según las necesidades del cultivo, respondiendo a los criterios de sostenimiento ambiental</p> <p>Ejecuta labores de poda siguiendo las indicaciones técnicas para cada especie, disponiendo los residuos según procedimientos establecidos.</p> <p>Aplica acciones de control de plagas y enfermedades producto de la identificación del problema, monitoreo y nivel de daño para la especie, siguiendo las recomendaciones de uso y manejo seguro de productos plaguicidas.</p> <p>Contribuye a que los conflictos entre personas y</p>
--	--	--	--	---	---



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

			<p>los criterios técnicos de la variedad Realizar registro durante y después de las labores de pre-cosecha, cosecha y acopio.</p>		<p>entre grupos se manejen de manera pacífica y constructiva mediante la aplicación de estrategias basadas en el diálogo y la negociación.</p> <p>Cumple con las asignaciones que amplían los aprendizajes adquiridos en clase.</p> <p>Posee y fomenta actividades tendientes a la tolerancia, el diálogo y el respeto hacia los demás.</p>
--	--	--	--	--	---

GRADO	PERIODO	PROBLEMATICAS A INTERVENIR	CONTENIDOS	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO
UNDECIMO	2	INVERSIÓN DE VALORES AMBIENTALES (manejo de basuras, fuentes de agua y otros recursos) -Recursos hídricos -Manejo de aguas residuales -Manejo de residuos sólidos (estiércol, residuos de cosecha) -Manejo de empaques vacíos de agroquímicos. -Manejo de	Conceptualizar sobre: manejo integrado de plagas y enfermedades con técnicas en manejo agronómico Control cultural Control biológico Control manual Monitoreo Control físico Control químico Control legal , y, otros Implementar sistemas de cultivos asociados. Preparar y utilizar los biopreparados botánicos para el control biológico de plagas y enfermedades Llevar los registros necesarios	Manejar integradamente las diferentes técnicas para implementar en los cultivos para un manejo eficiente de la producción, controlando las plagas y las enfermedades de una manera menos contaminante e igualmente productiva Cumple con el horario establecido en la práctica empresarial para los diferentes proyectos. Registra oportunamente las actividades y los datos que se requieren del proyecto productivo en la carpeta de registros correspondientes.	Utiliza y realiza la desinfección a las herramientas y equipos, de acuerdo con la actividad cultural y los procedimientos de operación indicados para la especie. Aplica técnicamente los métodos para la elaboración de los biopreparados usando las instalaciones y materiales adecuados que garanticen un proceso con calidad y eficiencia Realiza oportuna y técnicamente la aplicación del biopreparados en campo



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

					cosechar teniendo en cuenta los criterios técnicos del mercado
--	--	--	--	--	--

AREA: AGROPECUARIA (AGRICOLA)					
GRADO	PERIODO	PROBLEMATICAS A INTERVENIR	CONTENIDOS	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO
U N D E C I M O	3	POBREZA GENERALIZADA - Justicia social -Distribución equitativa de recursos -Desarrollo y calidad de vida	Conceptualizar sobre Cultivos de clima frio medio y cálido Considerar los ambientes propicias para cada uno de los cultivos de los diferentes climas. Realizar las labores culturales relacionadas con el manejo agronómico de cada uno de los cultivos en los diferentes pisos térmicos. Calcular las proyecciones de producción de cada uno de los cultivos. Desarrollar los procesos de comercialización de cada uno de los productos cosechados.	Manejar integradamente las diferentes técnicas para implementar en los cultivos en cada una de las labores para obtener una buena producción, y eficientes resultados económicos Cumple con el horario establecido en la práctica empresarial para los diferentes proyectos. Registra oportunamente las actividades y los datos que se requieren del proyecto productivo en la carpeta de registros correspondientes. Ordena adecuadamente la carpeta de evidencia con todos sus datos. Acata todas las recomendaciones técnicas sugeridas por el docente en su respectivo proyecto. Cumple con el porte adecuado del uniforme para la práctica. Hace uso adecuado de las herramientas y maquinas, para prevenir accidentes de trabajo y dar	Realiza adecuada y oportunamente las labores de manejo de suelos para los cultivos de los diferentes pisos térmicos, de acuerdo a las normas técnicas. Utiliza eficientemente las herramientas y equipos necesarios para desarrollar las diferentes actividades culturales oportunamente, de acuerdo a las necesidades técnicas. Aplica técnicamente los métodos para la multiplicación del material vegetal usando las instalaciones y materiales adecuados que garanticen un proceso con calidad y eficiencia Realiza oportuna y técnicamente la distribución del material vegetal en campo siguiendo las indicaciones por especie para siembra y trasplante Controla los arvenses y



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

AREA: AGROPECUARIA (AGRICOLA)					
GRADO	PERIODO	PROBLEMATICAS A INTERVENIR	CONTENIDOS	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO
UNDECIMO	4	VISIÓN ECOLOGISTA DEL AMBIENTE -interacciones sociedad naturaleza -las costumbres y su impacto sobre los recursos -interacciones sociedad espacio	Conceptualizar sobre Cultivos promisorios de la región como (lulo, espárragos, mora granadilla) Considerar las condiciones técnicas propicias para cada uno de los cultivos . Realizar las labores culturales relacionadas con el manejo agronómico de cada uno de los cultivos Calcular las proyecciones de producción de cada uno de los cultivos. Desarrollar los procesos de comercialización de cada uno de los productos cosechados.	Desarrollar las diferentes técnicas para un adecuado manejo agronómico y productivo, que incluya un eficiente control fitosanitario, para obtener mejores resultados , de acuerdo a las normas técnicas establecidas Cumple con el horario establecido en la práctica empresarial para los diferentes proyectos. Registra oportunamente las actividades y los datos que se requieren del proyecto productivo en la carpeta de registros correspondientes. Ordena adecuadamente la carpeta de evidencia con todos sus datos. Acata todas las recomendaciones técnicas sugeridas por el docente en su respectivo proyecto. Cumple con el porte adecuado del uniforme para la práctica. Hace uso adecuado de las herramientas y maquinas, para prevenir accidentes de trabajo y dar buenos resultados en las labores.	Utiliza y realiza el mantenimiento técnico a las herramientas y equipos, de acuerdo con la actividad cultural y los procedimientos de operación indicados para la especie. Aplica técnicamente los métodos para la multiplicación del material vegetal usando las instalaciones y materiales adecuados que garanticen un proceso con calidad y eficiencia Realiza oportuna y técnicamente la distribución del material vegetal en campo siguiendo las indicaciones por especie para siembra y trasplante Identifica y opera el sistema de riego pertinente para la especie a explotar, aplicando las indicaciones técnicas y normatividad para el uso de agua en los cultivos Controla los arvenses y suministra los fertilizantes según las necesidades del cultivo, respondiendo a los



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

					Posee y fomenta actividades tendientes a la tolerancia, el diálogo y el respeto hacia los demás.
--	--	--	--	--	--

AREA: AGROPECUARIA (PECUARIA) ESPECIES MAYORES					
GRADO	PERIODO	PROBLEMATICAS A INTERVENIR	CONTENIDOS	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO
UNDECIMO	1	VISIÓN ECOLOGISTA DEL AMBIENTE -interacciones sociedad naturaleza -las costumbres y su impacto sobre los recursos -interacciones sociedad espacio	Instalaciones y equipos Conceptos (galpones, potreros, establos, pjaras, jaulas, comederos, bebederos, ordeñaderos, bretes, catres paraderos, Conceptos básicos de nutrición: composición nutricional de los alimentos, dietas, forrajes, alimento concentrado, sal mineralizada, el agua en la alimentación, suplementos Controlar consumo de agua y suplementos alimenticios Técnicas de diligenciamiento: informes, registros y cronogramas.	Desarrollar labores pecuarias según manuales de calidad y procedimiento. Cumple con el horario establecido en la práctica empresarial para los diferentes proyectos. Registra oportunamente las actividades y los datos que se requieren del proyecto productivo en la carpeta de registros correspondientes. Ordena adecuadamente la carpeta de evidencia con todos sus datos. Acata todas las recomendaciones técnicas sugeridas por el docente en su respectivo proyecto.	Aplica las normas de seguridad industrial e higiene ocupacional de acuerdo con la actividad y normatividad en instalaciones, equipos y prácticas de manejo con semovientes. Utiliza las instalaciones, maquinaria y equipo de acuerdo con manuales técnicos acorde con la especie, fase productiva y metas de la empresa Atiende la especie con base en sus requerimientos y plan de alimentación y sanidad establecido según criterios técnicos. Contribuye a que los



			<p>Métodos de interpretación de documentos: normas, reglamentos y manuales de procedimiento.</p> <p>ESTRATEGIAS METODOLOGICAS CON EL USO DE LAS TIC</p> <p>.Uso de videos formativos referentes a instalaciones pecuarias en cada una de las especies mayores.</p> <p>.Balanceo de raciones, con el manejo de tablas técnicas en la nutrición y alimentación diferentes especies mayores, mediante la aplicación de hojas de cálculo, registros en Excel, bases de datos y demos o licencias de software referentes a los temas tratados.</p> <p style="text-align: center;">ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS MEDIADAS CON TIC's</p>	<p>Cumple con el porte adecuado del uniforme para la práctica.</p> <p>Hace uso adecuado de las herramientas y maquinas, para prevenir accidentes de trabajo y dar buenos resultados en las labores.</p> <p>Evidencia constantemente en sus labores buena convivencia y liderazgo.</p> <p>Acata las recomendaciones técnicas hechas para el manejo adecuado de los proyectos productivos.</p> <p>Realiza oportunamente y de forma adecuada los procesos de pos cosecha y comercialización de los productos finales en los diferentes proyectos.</p> <p>Hace uso racional y adecuado de los insumos requeridos por los diferentes proyectos</p> <p>Evidencia conocer todos los requerimientos técnicos necesarios para un correcto manejo de instalaciones y equipos de acuerdo a la especie ,mediante el uso de material audio visual..</p> <p>Desarrollo de labore s de registros de información pertinente para el</p>	<p>conflictos entre personas y entre grupos se manejen de manera pacífica y constructiva mediante la aplicación de estrategias basadas en el diálogo y la negociación.</p> <p>Cumple con las asignaciones que amplían los aprendizajes adquiridos en clase.</p> <p>Posee y fomenta actividades tendientes a la tolerancia, el diálogo y el respeto hacia los demás.</p> <p>Registra la información suministrada en cada uno de los procesos productivos por especie.</p> <p>Analiza y evalúa toda la información suministrada de los diferentes procesos productivos por especie para toma de decisiones.</p>
--	--	--	---	---	---



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

			<p><u>Blog</u>: publicar los objetos de aprendizaje elaborados durante el período.</p> <p><u>Cmaptools</u>: Para creación de mapas conceptuales.</p> <p><u>Publisher</u>: Crear folleto de BPM.</p> <p><u>Power Point</u>: Crear presentaciones.</p> <p><u>Slide Share</u>: Compatir presentación.</p> <p><u>Foro</u>: Debate sobre cuidados en la alimentación con respecto a las ETAs.</p>	<p>balanceo de raciones alimenticias de las especies de acuerdo a sus requerimientos nutricionales mediante el uso de herramientas tecnológicas</p>	<p>Aplica los conocimientos impartidos, en el manejo técnico adecuado de instalaciones y equipos ,a través del desarrollo de mapas conceptuales y crucigramas, mediante el uso de las tic.</p> <p>Registra la información pertinente para un buen y adecuado balanceo de raciones por cada especie animal.</p>
--	--	--	--	---	--

AREA: AGROPECUARIA (PECUARIA)



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

GRADO	PERIODO	PROBLEMATICAS A INTERVENIR	CONTENIDOS	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO
UNDECIMO	2	INVERSIÓN DE VALORES AMBIENTALES (manejo de basuras, fuentes de agua y otros recursos) -Recursos hídricos -Manejo de aguas residuales -Manejo de residuos sólidos(estiércol, residuos de cosecha) -Manejo de empaques vacíos de agroquímicos. Manejo de residuos quirúrgicos(aguja, jeringas desechables y otros)	Conceptos de anatomía y fisiología de especies mayores Conceptos de protocolos y tratamientos Conceptos de sanidad animal: Salud, enfermedad, parásito, bacteria, virus, hongos, protozoario, tratamiento curativo y tratamiento preventivo, fármaco (tipos, vías de penetración, usos, tiempo de retiro, forma de aplicación), vacuna, desinfectante, asepsia, inyección, constante fisiológica, planes de vacunación. Normas de Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional en: Instalaciones, equipos y procesos (alimenticios, reproductivos, sanitarios y de manejo) Realizar prácticas de sanidad: vacunar, desparasitar, aplicar multivitamínicos, desinfectar, prestar primeros auxilios, detectar mastitis y aplicar correctivos. Proceso de manejo: Bovinos: topizado y ordeño	Realiza actividades sanitarias garantizando el estado saludable del animal. Cumple con el horario establecido en la práctica empresarial para los diferentes proyectos. Registra oportunamente las actividades y los datos que se requieren del proyecto productivo en la carpeta de registros correspondientes. Ordena adecuadamente la carpeta de evidencia con todos sus datos. Acata todas las recomendaciones técnicas sugeridas por el docente en su respectivo proyecto. Cumple con el porte adecuado del uniforme para la práctica. Hace uso adecuado de las herramientas y maquinas, para prevenir accidentes de trabajo y dar buenos resultados en las labores. Evidencia constantemente en sus labores buena convivencia y liderazgo. Acata las recomendaciones técnicas	Atiende acciones de contingencia (primeros auxilios, partos) Presenta informes de manera oportuna, aplicando las normas sanitarias. Contribuye a que los conflictos entre personas y entre grupos se manejen de manera pacífica y constructiva mediante la aplicación de estrategias basadas en el diálogo y la negociación. Cumple con las asignaciones que amplían los aprendizajes adquiridos en clase. Posee y fomenta actividades tendientes a la tolerancia, el diálogo y el respeto hacia los demás. Presenta informe de manera oportuna en cada uno de los procesos de la actividad pecuaria por especie.



			<p>Presentaciones en power point, prezi, adobe, otros, de temas como la anatomía ,fisiología, sanidad , seguridad Industrial e higiene ocupacional , en las especies mayores, mediante el uso de video beem, pc, plataformas virtuales.</p>	<p>hechas para el manejo adecuado de los proyectos productivos.</p> <p>Realiza oportunamente y de forma adecuada los procesos de pos cosecha y comercialización de los productos finales en los diferentes proyectos.</p> <p>Hace uso racional y adecuado de los insumos requeridos por los diferentes proyectos</p> <p>Utiliza adecuadamente las herramientas y equipos tecnológicos para el desarrollo y aplicación de la información en el campo laboral</p>	<p>Elabora presentaciones e informes en power point, prezi, adobe, otros</p>
--	--	--	---	---	--

AREA: AGROPECUARIA (PECUARIA)



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

GRADO	PERIODO	PROBLEMATICAS A INTERVENIR	CONTENIDOS	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO
UNDECIMO	3	POBREZA GENERALIZADA -Justicia social -Distribución equitativa de recursos -Desarrollo y calidad de vida	Conceptualizar sobre Hormonas, ciclos estrales, celo, gestación, parto, castración, inseminación. Conceptos de protocolos y tratamientos	Atiende actividades de reproducción. Gestación, parto, posparto, lactancia, destete. Diseña protocolos para el seguimiento de los parámetros productivos por especie Cumple con el horario establecido en la práctica empresarial para los diferentes proyectos. Registra oportunamente las actividades y los datos que se requieren del proyecto productivo en la carpeta de registros correspondientes. Ordena adecuadamente la carpeta de evidencia con todos sus datos. Acata todas las recomendaciones técnicas sugeridas por el docente en su respectivo proyecto. Cumple con el porte adecuado del uniforme para la práctica. Hace uso adecuado de las herramientas y maquinas, para prevenir accidentes de trabajo y dar	Logra los parámetros reproductivos establecidos para cada especie aplicando normatividad de la empresa. Crear protocolos necesarios para el seguimiento de los parámetros reproductivos por especie. Monitorea el proceso de gestación y prestar atención al parto y al recién nacido. Contribuye a que los conflictos entre personas y entre grupos se manejen de manera pacífica y constructiva mediante la aplicación de estrategias basadas en el diálogo y la negociación. Cumple con las asignaciones que amplían los aprendizajes adquiridos en clase. Posee y fomenta actividades tendientes a la tolerancia, el diálogo y el respeto hacia los demás.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

			<p>Presentaciones en power point, prezi, adobe, otros, de temas en fisiología de la reproducción de las especies pecuarias mayores mediante el uso de video beem, pc, plataformas virtuales, registros en Excel, hojas de calculo ,base de datos ,demos o software.</p>	<p>buenos resultados en las labores.</p> <p>Evidencia constantemente en sus labores buena convivencia y liderazgo.</p> <p>Acata las recomendaciones técnicas hechas para el manejo adecuado de los proyectos productivos.</p> <p>Realiza oportunamente y de forma adecuada los procesos de pos cosecha y comercialización de los productos finales en los diferentes proyectos.</p> <p>Hace uso racional y adecuado de los insumos requeridos por los diferentes proyectos</p> <p>Registra oportunamente la información recopilada del manejo técnico reproductivo de las especies pecuarias mayores que se manejan en la granja de la institución educativa mediante el uso de registros ,base de datos y hojas electrónicas interactivas</p>	<p>Hace uso adecuado y oportuno de la información suministrada en los registros electrónicos, para la toma de decisiones de un buen manejo reproductivo de las especies pecuarias mayores.</p>
--	--	--	---	--	--



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

--	--	--	--	--	--

AREA: AGROPECUARIA (PECUARIA)					
GRADO	PERIODO	PROBLEMATICAS A INTERVENIR	CONTENIDOS	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO
UNDECIMO	4	PROBLEMA GLOBAL DEL CONSUMISMO -recursos renovables y no renovables -daños ecológicos ocasionados por los productos de consumo -residuos sólidos INVERSIÓN DE VALORES AMBIENTALES (manejo de basuras, fuentes de	Identificar las diferentes especies mayores promisorias de la región como:(búfalos, avestruces, y otras) Técnicas de diligenciamiento: informes, registros y cronogramas. Métodos de interpretación de documentos: normas,	Reconoce el contexto social y productivo en el cual este inmerso su programa. Maneja las diferentes especies, y reportar información de la explotación con base en los registros. Conoce y aplica conceptos básicos de administración de empresas pecuarias.	Aplica las normas de seguridad industrial e higiene ocupacional de acuerdo con la actividad y normatividad en instalaciones, equipos y prácticas de manejo con semovientes. Registra la información suministrada en cada uno de los procesos productivos por especie. Analiza y evalúa toda la información suministrada de los diferentes procesos



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

		<p>agua y otros recursos) -Recursos hídricos -Manejo de aguas residuales -Manejo de residuos sólidos(estiercol, residuos de cosecha) -Manejo de empaques vacíos de agroquímicos. Manejo de residuos quirúrgicos (agujas jeringas desechables)</p>	<p>reglamentos y manuales de procedimiento.</p>	<p>Cumple con el horario establecido en la práctica empresarial para los diferentes proyectos.</p> <p>Registra oportunamente las actividades y los datos que se requieren del proyecto productivo en la carpeta de registros correspondientes.</p> <p>Ordena adecuadamente la carpeta de evidencia con todos sus datos.</p> <p>Acata todas las recomendaciones técnicas sugeridas por el docente en su respectivo proyecto.</p> <p>Cumple con el porte adecuado del uniforme para la práctica.</p> <p>Hace uso adecuado de las herramientas y maquinas, para prevenir accidentes de trabajo y dar buenos resultados en las labores.</p> <p>Evidencia constantemente en sus labores buena convivencia y liderazgo.</p> <p>Acata las recomendaciones técnicas hechas para el manejo adecuado de los proyectos productivos.</p> <p>Realiza oportunamente y de forma adecuada los procesos de pos cosecha y comercialización de los productos finales en los</p>	<p>productivos por especie para toma de decisiones.</p> <p>Utiliza las instalaciones, maquinaria y equipo de acuerdo con manuales técnicos acorde con la especie, fase productiva y metas de la empresa</p> <p>Atiende la especie con base en sus requerimientos y plan de alimentación y sanidad establecido según criterios técnicos.</p> <p>Contribuye a que los conflictos entre personas y entre grupos se manejen de manera pacífica y constructiva mediante la aplicación de estrategias basadas en el diálogo y la negociación.</p> <p>Cumple con las asignaciones que amplían los aprendizajes adquiridos en clase.</p> <p>Posee y fomenta actividades tendientes a la tolerancia, el diálogo y el respeto hacia los demás.</p>
--	--	--	---	--	--



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

			<p>Conocer , comprender y analizar mediante el uso de material audiovisual ,base de datos, y software en el manejo técnico productivo de las especies pecuarias mayores promisorias</p>	<p>diferentes proyectos. Hace uso racional y adecuado de los insumos requeridos por los diferentes proyectos Maneja los conocimientos básicos en el manejo de herramientas tecnológicas aplicados la producción de diferentes especies pecuarias mayores promisorias, y reporta información de la explotación con base en los registros electrónicos.</p>	<p>Registra la información suministrada en cada uno de los procesos productivos por especies mayores apoyados en los medios didácticos electrónicos.</p>
--	--	--	---	---	--

EVALUACIÓN: Decreto 1290/2009

La evaluación será continua, integral, permanente y cualitativa, y se expresará en informes descriptivo-explicativos que correspondan a



características tales como:

1. Durante el año lectivo se entregarán a los estudiantes y padres de familia, cuatro informes con los juicios valorativos derivados de la evaluación, con referencia a cuatro (4) períodos de igual duración.
2. Estos informes serán escritos, descriptivos, explicativos, objetivos y en un lenguaje claro y accesible a la comunidad, con dos escalas valorativas, una numérica y otra con la escala Nacional.
3. Al finalizar el año lectivo, se entrega el quinto (5º) informe que será el final, el cual incluye la evaluación integral del estudiante en su desempeño académico, personal y social.
4. El informe final se dará teniendo en cuenta la evaluación integral de formación del estudiante en cada área durante todo el año escolar, observando que al finalizar el grado, se hayan alcanzado los logros, competencias y estándares propuestos para todo el año en el PEI.
5. Las asignaturas de la especialidad, se aprueban con 3.5, el bimestre, y con una sumatoria de 14.0 el año lectivo
6. Las asignaturas de la especialidad son: Producción agrícola, Producción pecuaria, Práctica agrícola, práctica pecuaria

El estudiante de la Especialidad debe:

Ser protagonista de su proceso de aprendizaje, realizar las prácticas sugeridas por el docente, los ejercicios contextualizados, las prácticas de taller, el análisis de casos de forma creativa, aplicar y transferir los conocimientos en diferentes contextos.

Formular y presentar proyectos de investigación generados en aula

A partir de las actividades propuestas, generar ideas de negocio para su consolidación en el desarrollo de su proceso formativo y proyecto de vida.

Trabajar en pequeños grupos para realizar sus actividades, compartir experiencias de aprendizaje.

Consultar documentos mediante el uso de las tecnologías de la información y la comunicación, que les permita ampliar el marco de conocimiento y generación de nuevas ideas.

Desarrollar de guías de aprendizaje en forma individual o colectiva y presentación de las evidencias de conocimiento y producto.

Socializar los productos logrados a nivel individual o grupal mediante el uso de las nuevas tecnologías.

Estructurar su portafolio de aprendizaje.



RECURSOS:

(DIDÁCTICOS Y AMBIENTES DE APRENDIZAJE)

AMBIENTES DE APRENDIZAJE

Laboratorios de Física, Química y Biología

Salas de Informática

Patio cubierto

Aula de Inglés

Espacios verdes para esparcimiento

Espacios recreativos y deportivos

Biblioteca, Auditorio, Internet.

Atención en horario extracurricular con actividades programadas

Granja agropecuaria

DIDÁCTICOS

Bibliografía de las Áreas

Laboratorio de Procesos Agroindustriales

Material gráfico de las Áreas

Internet- Plataforma virtual

Herramientas, equipos e insumos

Estación de Aventura

Salidas pedagógicas

BIBLIOGRAFIA:

Bibliografía de las Áreas

Material gráfico de las Áreas

Internet- Plataforma virtual.

Biblioteca agroindustria



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.



1.7.2 ESPECIALIDAD EN **Gestión Turística Bilingüe**

JUSTIFICACION

La dinámica del Turismo ha promovido la diversificación de productos turísticos que demuestran una mayor demanda de servicios y actividades que generen experiencias inolvidables. Por lo anterior, la animación turística constituye uno de los elementos más importantes para motivar y dinamizar diferentes actividades en establecimientos de alojamiento y recreativos.

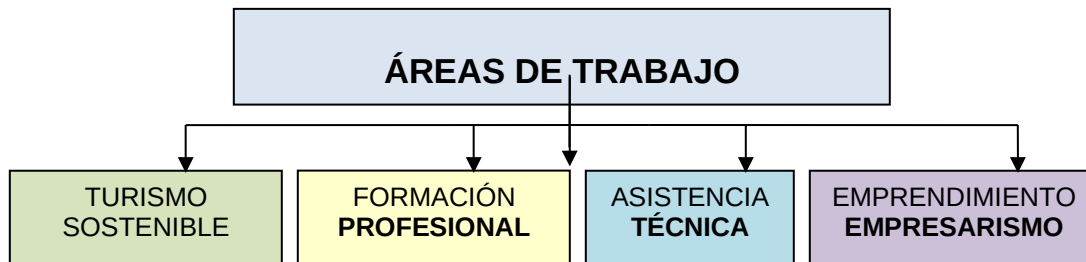
El programa Técnico en Animación Turística desarrolla habilidades para estructurar y ejecutar programas que permitan: Preparar y manejar equipos para el desarrollo de actividades de animación turística; diseñar, organizar, ejecutar y controlar programa de animación turística y atender y orientar al cliente con criterios de calidad de servicio.

La articulación con el SENA que ofrece el programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con Capacidad crítica, solidaria y emprendedora.

Es pertinente esta especialidad en agro-turismo, en el eje cafetero y en el municipio de Santa Rosa de Cabal, ya que Risaralda es un territorio con gran potencial para el desarrollo del turismo en actividades que están siendo definidas por el mercado, el cual fija pautas para la especialización de la oferta justificada en los recursos turísticos locales, en su mayoría basados en naturaleza, como lo son, el ecoturismo, el turismo rural, el GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE, el acaturismo, el termalismo, el turismo de aventura. Por pertenecer al eje cafetero tiene dentro de su plan de desarrollo el turismo sostenible para la región.

ESTRATEGIA PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACTIVIDADES TURÍSTICAS SOSTENIBLES EN RISARALDA

ANTECEDENTES





DESCRIPCIÓN DE LA ESTRATEGÍA: Algunas de estas actividades no han progresado de acuerdo a su dimensión real, en parte por desconocimiento del mercado y por factores como seguridad, accesibilidad, ausencia de sensibilización y cultura turística por parte de las comunidades receptoras, debilidades en la información turística y ausencia de personal capacitado para atender de manera adecuada a los visitantes.

El Departamento cuenta con Áreas Naturales Protegidas en la mayor parte de los municipios que lo conforman (el 33% del territorio departamental) y en varias de estas zonas con la infraestructura adecuada para la atención de visitantes y con una importante oferta de atractivos, alrededor de los cuales se han constituido diversas empresas prestadoras de servicios, dentro de las cuales se destacan los alojamientos turísticos rurales, organizados, capacitados y agremiados en la Cámara Colombiana de Turismo – Capítulo Eje Cafetero.

Para apoyar la apropiación de los proyectos turísticos por parte de las comunidades y empresarios del sector, esta actividad se plantea como una opción productiva sostenible.

La propuesta pretende brindar herramientas conceptuales, metodológicas y estratégicas a comunidades, empresarios y actores del estado, vinculados a los procesos administrativos rurales, de gestión de Áreas Naturales Protegidas y de planeación, gestión, fomento y promoción del turismo.

En diferentes lugares de Risaralda, algunas instituciones o la comunidad local han tomado la iniciativa de impulsar el turismo sin una adecuada planeación y preparación, utilizando recursos turísticos locales que potencialmente pueden desarrollarse como atractivos, que en un futuro podrán integrarse a un producto turístico. Este modelo de desarrollo, genera vacíos en cuanto al manejo de estándares mínimos que garanticen la calidad en los servicios que hacen parte de la oferta turística, generando vacíos en la operación, promoción y venta de productos turísticos especializados.

Actualmente el Sena Risaralda, a través de los centros Agropecuario y Comercio y Servicios, el Nodo Eje Cafetero de la Red de Turismo Sostenible de Colombia, la Unidad Administrativa de Parques Nacionales Naturales, la CARDER, la Cámara Colombiana de Turismo Capítulo Risaralda, Fomento y Turismo de Pereira, Universidad Tecnológica de Pereira, ONG's, entre otras instituciones, apoyan a diferentes propuestas y comunidades con programas encaminados hacia el fortalecimiento de la actividad Turística Sostenible.

Este documento es la continuación de un ejercicio de construcción colectiva, interdisciplinario e interinstitucional, que se inició en el año 2001 y que ha sido el mapa de ruta para la orientación de los programas de formación que se han dado durante los últimos tres años en áreas protegidas y zonas rurales y que hoy apunta hacia la construcción de la cultura del turismo sostenible y el posicionamiento del producto



turístico de Risaralda. Esta metodología se propone desde una óptica de "INVESTIGACIÓN – FORMACIÓN – ACCIÓN", que debe ser dinámica y flexible y que por lo tanto debe adaptarse a los cambios y características del entorno y de la población receptora de los procesos de formación por competencias laborales.

LOCALIZACIÓN DE LA ESTRATEGIA

Áreas Protegidas y zonas rurales de Risaralda, entre ellas:

- Las pertenecientes al SIDANP. (Sistema Departamental de Áreas Naturales Protegidas)
- Las pertenecientes al Sistema de Parques Nacionales Naturales.
- Reservas de la Sociedad Civil

Instituciones educativas localizadas en municipios con vocación turística y con carencias en personal capacitado para adelantar procesos formativos para el sector.

Zonas rurales donde se identifique la vocación turística local basado en recursos turísticos significativos y en donde se analice la pertinencia de la formación para prestadores de servicios turísticos y empresarios interesados en el tema del turismo sostenible.

Empresas de turismo rural, turismo de aventura, ecoturismo con asiento en el Departamento de Risaralda.

VOCACIÓN TURÍSTICA DE SANTA ROSA DE CABAL

Santa Rosa de Cabal es un municipio que se encuentra localizado en la región centro occidental de Colombia en el departamento de Risaralda. Cuenta con una superficie aproximada de 578 kilómetros cuadrados, con topografía pendiente, ubicado en la cordillera Central.

En el municipio se tiene gran variedad y riqueza de fuentes hídricas, destacándose las cuencas del Río Otún, San Eugenio y Campo Alegre, las cuales abastecen los acueductos urbanos de los municipios de Pereira, Chinchiná, Palestina, Villamaría y Santa Rosa. Además de estos recursos, hay algo que hace de Santa Rosa un gran potencial para el turismo, pues cuenta con aguas termales, alrededor de las cuales se han constituido empresas turísticas en tres balnearios, además de empresas de alojamiento, alimentación y recreación

Con base en la riqueza natural del municipio en cuanto a la topografía, la disponibilidad de fuentes hídricas abundantes y variadas, en el año 1996, la alcaldía municipal, creó la oficina de Planeación y Desarrollo Turístico, con el objeto de promover la ciudad a nivel regional y nacional y además buscando que se estableciera el Plan de Desarrollo Turístico.

A raíz de la creación de esta oficina y con el concurso de la Cámara de Comercio de Santa Rosa de Cabal, se elabora en 1998 el Plan de Desarrollo Turístico, en el cual se plantea que el aporte del sector turístico al Producto Interno Bruto del Municipio es del



4%, lo que perfila a este sector como uno de los sectores de mayor desarrollo, afianzando esta apreciación en la condiciones geográficas, de biodiversidad, riqueza hídrica y dentro de ella el termalismo, centro cultural y educativo. Todo esto hace evidente la necesidad de aprovechar aún más las potencialidades del municipio como motor generador de la industria Turística y con ello proporcionar posibilidades de empleo a sus habitantes.

Para el desarrollo del Plan Turístico, se adelantó un diagnóstico por parte de la Corporación Universitaria de Santa Rosa de Cabal – Unisarc y la Cámara de Comercio en el año de 1996, en el cual se definieron los sectores directamente vinculados con la actividad para conformar el cluster de servicios turísticos, estos fueron los alojamientos rurales, hoteles y hospedajes, restaurantes, cafeterías, balnearios, sitios de diversión y similares, artesanías, madera, muebles y alimentos.

Posteriormente se realizaron varios estudios dentro de los cuales está la “Investigación de Mercados en sectores micro empresariales de Santa Rosa de Cabal”, patrocinado por la Corporación para el Desarrollo de las Microempresas y “Caracterización de los Servicios Turísticos”, realizado por Corturis, Cámara de Comercio de Santa Rosa de Cabal, SENA, Corporación Fundes de Vida, Oficina de Desarrollo Turístico y alumnos Guía Local de Turismo de Santa Rosa de Cabal en Octubre de 1999. Estos estudios permitieron detectar la necesidad de capacitación de estas microempresas, pues se notó la ausencia de compromiso y especialización en las actividades que se realizan; de otro lado se identificó la necesidad de optimizar los servicios de apoyo al sector con labores de promoción, mercadeo y comercialización del cluster turístico del municipio.

Basado en los estudios y en El Plan de Desarrollo turístico, la Cámara de Comercio de Santa Rosa de Cabal, formuló y ejecuto el proyecto “Santa Rosa de Cabal eje turístico y Cultural”, como herramienta piloto, el cual fue financiado por la Corporación para el Desarrollo de la microempresa. El proyecto cubrió un 50.63% de las empresas que el Plan Turístico reportó, dentro de las cuales se trabajó con alojamientos urbanos y rurales, empresarios de alimentos, lugares de esparcimiento, restaurantes, cafeterías y guianzas del municipio. Con la ejecución del proyecto, se pretendió fortalecer a las microempresas del sector que se encadenaran a la ruta turística Santa Rosa de Cabal – Termales Santa Rosa – Termales San Vicente – Santa Rosa de Cabal y promocionar esta ruta a fin de que se convierta en una estrategia que permita diversificar el turismo de Santa Rosa de Cabal.

Para el logro de este objetivo se plantearon tres estrategias: El fortalecimiento de microempresas que se encadenaran a la ruta turística, la capacitación a grupos de guías y el programa de promoción y divulgación de la ruta turística.

PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL MUNICIPIO



La Propuesta contempla tres resultados específicos, basados en capacitación, conformación de una asociación de microempresarios turísticos y promoción de los servicios turísticos del municipio, por las siguientes razones:

En el Plan de Desarrollo Turístico del Municipio, se identificaron 79 microempresas dentro de las cuales se contaba con 34 en atractivos naturales, 18 en bienes patrimoniales, 1 en acontecimientos programados "Fiestas de las Araucarias" y 26 establecimientos hoteleros, restaurantes, sitios de recreación entre otros.

De este gran total el proyecto "Santa Rosa de Cabal, Eje Turístico y Cultural", tomo como beneficiarios directos a 40 microempresarios del sector turístico, entre hoteles, hospedajes rurales y urbanos, cafeterías, restaurantes, agencia de viajes, alimentos, balnearios, tabernas, pesquerías, sitios de diversión. De estos tipos de actividad, aún faltan 20 microempresas por atender en la parte de capacitación, con lo cual quedaría el 100% de las empresas que prestan los servicios turísticos fortalecidos para ofrecer un mejor servicio turístico.

De otro lado con el total de las microempresas fortalecidas, se podría establecer una asociación que les permita comunicarse periódicamente en pro de formular planes de acción para su crecimiento individual y a gremial.

Todo este proceso permitirá que los esfuerzos de promoción y comercialización de Santa Rosa Turística, presente frutos en cuanto al incremento en ingresos, pues cuando los turistas arriben al municipio y sean atendidos como merecen se constituirían en clientes satisfechos que traerán nuevos clientes.

De otro lado, la Propuesta Consolidación Administrativa y Comercial de Microempresas del Sector Turístico de Santa Rosa de Cabal, se enmarca dentro de los siguientes planes:

-Plan de Desarrollo Turístico de Santa Rosa de Cabal, con su visión "Queremos que Santa Rosa de Cabal sea un Municipio modelo y vitrina turística del eje Cafetero. Que se brinden oportunidades a sus gentes en lo cultural, deportivo, educativo, investigativo, ambiental, recreativo y social; conservando, valorando y apoyando sus talentos y potencialidades naturales. En lo económico, queremos que todas sus fuerzas vivas del municipio estén al servicio del turismo y lo reconozcan como fuente de desarrollo económico".

Dentro de este plan, la Propuesta contribuirá en la ejecución de dos proyectos fundamentalmente: La Capacitación Tecnológica y profesional de talento humano para el desarrollo del turismo y el proyecto de mercadeo y promoción turística del municipio.

-Plan de Ordenamiento Territorial: "...la vocación turística del municipio cuenta con tres ejes transversales: recurso hídrico, agro-ambiental y educativo cultural, reconociendo la



gran cantidad de renglones económico como el TURISMO, la artesanía, la industria del mueble y las factorías de baja contaminación ambiental”

-Plan de Desarrollo Sostenible: Para empezar a creer. Santa Rosa de Cabal 2002 – 2005, en su visión: “ En el año 2020 Santa Rosa de Cabal será un municipio competitivo en todas las actividades productivas de orden agropecuario, agroindustrial y turístico, así como en su oferta educativa, caracterizado por la materialización de la equidad social en todas sus políticas de desarrollo y por su capacidad de gestión sustentable y sostenible de su base natural y cultural y por su liderazgo regional en todos los procesos de desarrollo sub regional, departamental y regional”

-Dentro del mismo Plan en el SECTOR TURÍSTICO, se contempla como Política Sectorial: “Consolidar una institucionalidad turística que permita obtener niveles crecientes de competitividad y que le permita a Santa Rosa de Cabal consolidarse como el eslabón turístico más importante del CLUSTER TURÍSTICO DEL EJE CAFETERO.

Dentro de esta propuesta se contempla como Programa “Mejoramiento de las condiciones de acceso a la oferta turística”, que tiene como subprogramas: “contribución a la formación de una cultura turística en el municipio”; “contribución a la consolidación del cluster turístico del municipio”

En el programa “Promoción turística del municipio”, con los subprogramas:

“Elaboración y difusión de instrumentos de promoción turística”; “establecer puntos de información al turista”; “participar en eventos de información y promoción turística regional, nacional e internacional”;

-El Plan de desarrollo del departamento de Risaralda esta soportado en cinco ejes estructurantes, los cuales tienen una relación directa con los del Plan de desarrollo nacional “Hacia un estado comunitario”: El social, el productivo, el ambiental, la gestión pública eficiente y el de seguridad u cultura ciudadana.

El programa siete plantea: Educar para el desarrollo individual y colectivo, por esta razón apunta al mejoramiento de la calidad de la educación y tiene como propósito de gobierno la educación dual (articulación) para brindar a los estudiantes además de la formación tradicional, el desarrollo de competencias laborales específicas, lo cual les permitirá continuar con sus estudios superiores y/o su vinculación al sector productivo.

Como puede observarse la Propuesta de la especialidad en agro- turismo contribuye en la ejecución de algunos aspectos del Plan de desarrollo departamental antes mencionado.



En el turismo, como en los demás sectores de bienes y servicios, no basta con la existencia de ventajas comparativas, sino que hay que contar también con ventajas competitivas y ellas no se dan sino que hay que construirlas.

La formación profesional integral que se propone con la orientación del curso Operación de Programas Turísticos se plantea como una estrategia integral que propende mejorar el nivel de competitividad de los jóvenes del municipio, iniciando en el grado Décimo, brindando competencias laborales que los haga competitivos tanto para el acceso a la oferta laboral del municipio, sino también para darles instrumentos técnicos que les posibiliten abordar ideas novedosas y con elementos diferenciadores, incentivando su espíritu emprendedor para que trabajen en ellas hasta obtener planes de negocios que sean el norte de nuevas empresas que dinamicen la oferta de servicios turísticos locales, integrándolos al producto turístico, estimulándolos para que como actores trabajen por el desarrollo de este importante sector de la economía Santarrosana.

Dado que el Instituto Agropecuario Veracruz no cuenta con el talento humano calificado para orientar los procesos de formación que son pertinentes para este sector, se plantea la articulación del PEI de la Institución con la estructura curricular de un programa de formación profesional por competencias laborales del Sena.

El técnico, alumno que se quiere formar entre el Sena y el Instituto Agropecuario Veracruz, como un prestador de servicios turísticos competitivo para el sector, deberá aprender en el saber, en el hacer y en el ser, de tal manera que entienda que para lograr ese propósito, con relación a sus competidores, debe lograr la rentabilidad de sus inversiones superior al promedio, de tal forma que sea sostenible en el tiempo, respetando y conservando el patrimonio natural, cultural e histórico, sin detrimento de los estándares de calidad del producto turístico de Risaralda.

Dado que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, no continuara con el programa de técnico profesional en guianza turística por reglamentación interna, se ha tomado la decisión desde año 2011 de cambiar la especialidad de técnico profesional en guianza Turística por la especialidad de Alojamientos rurales; luego en 2013 cambio por el técnico en información turística y en el 2014 finalmente la especialidad de GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE se enlaza con la de Técnico en animación Turística ofertada por el SENA en articulación.

La nueva especialidad de técnicos en animación turística se ha creado para brindar al sector productivo del turismo, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país.

OBJETIVOS



Objetivo de desarrollo

Orientar un proceso de formación en competencias laborales como TECNICO EN ANIMACIONTURISTICA, con los estudiantes de grado décimo y undécimo del Instituto Agropecuario Veracruz, para apoyar la apropiación, consolidación y comercialización de los proyectos de turismo especializado basados en el servicio al cliente, la naturaleza (ecoturismo, turismo rural, turismo de aventura, GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE, acuaturismo), como una opción productiva alterna y complementaria a otras actividades productivas, brindando herramientas conceptuales, estratégicas y metodológicas para las comunidades y proyectos vinculados a dichas áreas, donde su desarrollo se base en criterios de Sostenibilidad económica, social, cultural, ambiental y de calidad en la prestación de servicios turísticos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Implementar un proceso de formación profesional por competencias laborales para el turismo especializado basado en la naturaleza (ecoturismo, turismo rural, turismo de aventura, GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE, acuaturismo), articulado como especialidad adicional del Instituto Agropecuario Veracruz.
- Fomentar el Turismo Sostenible en todas las líneas de prestación de servicios turísticos.
- Fortalecer la organización estudiantil para proponer, ejecutar, autogestionar y comercializar proyectos de diversificación productiva de bajo impacto ambiental que impliquen el aprovechamiento de la biodiversidad, a través del turismo basado en la naturaleza.
- Investigar las diferentes opciones de producción que son aplicables para el desarrollo del turismo sostenible en las zonas rurales, Áreas Naturales Protegidas y diferentes líneas de servicios que se prestan a los turistas, que implican algún uso y aprovechamiento de la biodiversidad y de los recursos locales, donde se apliquen criterios de Sostenibilidad económica, social, cultural, ambiental y de calidad en la prestación de servicios turísticos

COMPETENCIAS LABORALES EN GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE

La presente Estructura Curricular va dirigida a la sub-área ocupacional de servicios turísticos y recreativos. En ella se definen los lineamientos generales del manejo pedagógico que se debe desarrollar para lograr que los alumnos logren las competencias requeridas en empresas como agencias de viajes, cajas de compensación, agencias operadoras, empresas de turismo especializado y aquellas que ofrezcan servicios de guionaje.

Es preciso anotar que en esta estructura curricular están planteados los principios de la Formación Profesional Integral como lo son el trabajo productivo, la equidad social, la



integralidad y la formación permanente, los cuales se ven reflejados en el desarrollo de cada uno de los módulos que la conforman.

Así mismo, en la estructura curricular y en cada uno de sus módulos se plantean actividades que permiten el desarrollo de competencias tanto en lo productivo como en el mundo de la vida con vocación turística, orientando un proceso de formación por competencias laborales a través de la Especialidad “TECNICO EN ANIMACION TURISTICA” por medio del cual se busca afianzar las destrezas y habilidades que configuran las competencias laborales requeridas para ofrecer servicios relacionados con la operación de programas de turismo, además de encauzar las ideas de negocio que busquen consolidar las iniciativas empresariales que se deriven de la etapa de formación, motivando a los participantes a construir planes de negocios que participen en las convocatorias que se realizan para acceder a los recursos de capital del FONDO EMPRENDER, concursos para empresas de Bio-comercio, Mercados Verdes, entre otros.

El Centro de Atención Integral para el Sector Agropecuario – CAISA, del SENA Risaralda busca acompañar las instituciones educativas localizadas en municipios con vocación turística, orientando un proceso de formación por competencias laborales a través de la Especialidad “TECNICO EN ANIMACION TURISTICA” por medio del cual se busca afianzar las destrezas y habilidades que configuran las competencias laborales requeridas para ofrecer servicios relacionados con la operación de programas de turismo, además de encauzar las ideas de negocio que busquen consolidar las iniciativas empresariales que se deriven de la etapa de formación, motivando a los participantes a construir planes de negocio que participen en las convocatorias que se realizan para acceder a los recursos de capital del FONDO EMPRENDER, concursos para empresas de Bio-comercio, Mercados Verdes, entre otros.

MODULOS DE FORMACION

COMPETENCIAS ESPECIFICAS GRADO DECIMO Y UNDECIMO MODULOS DE FORMACION	DURACION ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE
PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LANATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	
COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA	180 Horas
EJECUTAR ACTIVIDADES RECREATIVAS DE ACUERDO AL EVENTO PROGRAMADO- DISEÑAR, ORGANIZAR Y EJECUTAR ACTIVIDADES DE ANIMACIÓN TURÍSTICA	500 Horas



EJECUTAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN-PREPARAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE ANIMACIÓN TURÍSTICA	100 Horas
ATENDER USUARIOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE SERVICIO-ATENCIÓN USUARIOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	100 Horas
Etapa Productiva 880 horas	Etapa Lectiva: 880 horas
TOTAL: 1760 HORAS	

El servicio social se realizará de acuerdo a la especialidad en los grados décimo y undécimo.

Con el fin de dar respuesta a las necesidades del sector Turístico, los estudiantes adquirirán las competencias requeridas por el sector, normas de competencia laboral como las de realizar procesos básicos para la prestación del servicio, operar actividades de Animación Turística, alistar elementos para la Animación dar información, controlar cumplimiento de itinerarios, brindar seguridad a usuarios, entre otros.

OCUPACIONES QUE PUEDE DESEMPEÑAR:

EN LO LABORAL

Animador turístico, recreacionista, animador de grupo.

EN LO EMPRESARIAL:

Establecimiento de alojamiento (hoteles, centros vacacionales, campamentos, viviendas turísticas), agencias de viajes mayoristas, agencias de viajes y turismo, agencias de viajes operadoras, establecimiento de operación de eventos. Desarrolla competencias para generar su propia empresa

EN EL ENTORNO SOCIAL

Ser humano responsable con su entorno, la naturaleza y los miembros de una comunidad, y lidera proyectos de impacto social relacionados con la dinámica del tiempo libre en la actividad turística.

EN LA FORMACIÓN Y APRENDIZAJE PERMANENTE

Generar cadena de formación con programas tecnológicos en las áreas de turismo y recreación

EN LA INNOVACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO



Contribuye con el desarrollo e innovación de nuevos procesos para el mejoramiento y funcionamiento de sistemas de información.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PERFIL DEL EGRESADO

Estructurar y desarrollar programas de animación turística orientados a promover y facilitar el desarrollo de actividades tendientes a garantizar un aprovechamiento del tiempo libre y participación activa del turista.

COMPETENCIAS A DESARROLLAR

Competencias Específicas:

- Manejar la información conforme a requerimientos del usuario
- Asistir al cliente en la obtención del producto o servicio según parámetros de la empresa
- Establecer planes de trabajo teniendo en cuenta variables definidas en la empresa
- Alistar los elementos necesarios para la realización del programa establecido.
- Ejecutar programas de recreación según plan de acción establecido.
- Verificar el cumplimiento de normas y procedimientos durante el desarrollo del programa.
- Evaluar el desarrollo del programa de acuerdo a los objetivos propuestos.
- Establecer especificaciones de productos y servicios de acuerdo a información recolectada.
- Desarrollar eventos de acuerdo a los requerimientos del usuario y a la orden de producción.
- Mostrar los beneficios del producto de acuerdo con el protocolo de servicios
- Planear actividades de Guianza de acuerdo a las normas de la empresa y a los contenidos del programa.
- Organizar los elementos necesarios para la ejecución del recorrido establecido.
- Controlar cumplimiento de itinerarios
- Brindar seguridad a usuarios
- Operar actividades de guianza

Competencias de Política Institucional

Actuar idóneamente consigo mismo, con los demás y la naturaleza, en los contextos laboral y social, en el marco del desarrollo sostenible.

Establecer una comunicación asertiva y eficaz que posibilite la integración idónea en los contextos laboral y social.

Gestionar la información haciendo uso eficiente de las tecnologías de la Información y las comunicaciones.

Investigar, explorar y experimentar sobre situaciones, sistemas y procesos, de manera autónoma y creativa, diseñando a partir de la información disponible, una propuesta de solución válida y viable para dar respuesta a la problemática abordada

Asumir el liderazgo y la gestión en un equipo de trabajo, manteniendo relaciones fluidas con los miembros del grupo, asumiendo responsabilidades, compromiso y la elaboración en la superación de las contingencias que se presenten, a fin de lograr los objetivos establecidos.

Desarrollar actitudes y prácticas sanas y seguras en el entorno laboral y personal.

Desarrollar una mentalidad emprendedora que contribuya al mejoramiento del nivel y calidad de vida personal y social.



Aplicar información técnica, propia del nivel y área ocupacional, en un segundo idioma.

Centrada en la construcción de autonomía y competencias a través de proyectos y otras técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación - TIC, integradas, en ambientes abiertos

y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al estudiante con la realidad cotidiana el desarrollo de las competencia profesionales de la especialidad.

Simultáneamente, estos escenarios de simulación de ambientes productivos propician los adecuados estímulos para el desarrollo de las competencias básicas, actitudes y valores que como profesional y ser humano necesita en su desempeño. De la misma forma, permanentemente se estimula la autocrítica y la reflexión del estudiante sobre el que hacer y los resultados que logra, vinculándolo sobre la responsabilidad de su aprendizaje.

De la misma forma se vinculan activamente dentro del proceso de aprendizaje las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:

- Docente
- El entorno
- Las TIC
- El trabajo en equipo.

MODULOS DE FORMACIÓN

1. Preparación de actividades de la guianza
2. Operación de la guianza
3. Control de programas turísticos y recreativos
4. Organización de eventos
5. Atención a usuarios
6. Ingles técnico y conversacional
7. Salud Ocupacional
8. Ética y Transformación del entorno

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Realizar procesos básicos para la prestación del servicio
- Operar actividades de guianza,
- Alistar elementos para la guianza,
- Dar información,
- Controlar cumplimiento de itinerarios, • Brindar seguridad a usuarios
- Operar actividades de guianza,
- Alistar elementos para la guianza,
- Dar información,
- Controlar cumplimiento de itinerarios



- Brindar seguridad a usuarios
- Proponer la adquisición de nuevas tecnologías en las diferentes empresas Turísticas.
- Estimular el liderazgo empresarial fomentando el desarrollo Turístico en la economía del país.

INDICADORES:

Comprendo el significado y la importancia de vivir en una nación multiétnica y pluricultural.

Elaboración de planes para crear empresas o Unidades de Negocio.

Identifico los productos y servicios de mayor demanda en mi entorno cercano.

Elaboración de planes para crear empresas o Unidades de Negocio.

Propongo un producto o servicio que se requiera en mi entorno cercano.

Elaboración de planes para crear empresas o Unidades de Negocio.

Diseño un modelo de plan de acción para crear una empresa alrededor del Producto o servicio

Identificación de Oportunidades para crear Empresas o unidades de Negocio.

Reconozco las necesidades de mi entorno cercano (mi casa, mi barrio, mi colegio).

Invento soluciones creativas para satisfacer las necesidades detectadas.

Escucho la información, opinión y argumentos de otros sobre una situación.

Reconozco las posibles formas de enfrentar una situación.

Asumo las consecuencias de mis decisiones.

Realizo mis intervenciones respetando el orden de la palabra previamente acordado.

Respeto las ideas expresadas por los otros, aunque sean diferentes de las mías.

Gestión de la Información. Identifico la información requerida para desarrollar una Tarea o actividad.

Organizo la información recolectada utilizando procedimientos definidos.

Selecciono los materiales que requiero para el desarrollo de una tarea o acción.

Reconozco mis habilidades, destrezas y talentos

Identifico mis emociones y reconozco su influencia en mi comportamiento y decisiones.

Utilizo adecuadamente los espacios y recursos a mi disposición.

Identifico los recursos tecnológicos disponibles para el desarrollo de una tarea.

Actúo siguiendo las normas de seguridad y buen uso de las herramientas y equipos que manipulo.

Reconozco la importancia del patrimonio cultural y contribuyo con su preservación

Tomo decisiones responsables frente al cuidado de mi cuerpo y mis relaciones con los demás.

Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos dentro de criterios de racionalidad que posibiliten la convivencia, el establecimiento de acuerdos, la construcción Colectiva del conocimiento y la resolución de problemas de carácter productivo y social.

Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y



lanaturaleza y complejidad de su desempeño laboral.

Generar procesos autónomos y de trabajo colaborativo permanentes, fortaleciendo el equilibrio de los componentes racionales y emocionales orientados hacia el desarrollo humano integral.

Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las Tecnologías de la información y la comunicación disponibles.

Identificar las oportunidades que el SENA ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.

Interactuar en los contextos productivos y sociales en función de los principios y valores universales.

Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA

Redimensionar permanentemente su proyecto de vida de acuerdo con las circunstancias del contexto y con visión prospectiva.

NOMBRE MÓDULO 1 "PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LANATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL."

COMPETENCIAS A DESARROLLAR

Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional.

Asumir actitudes críticas, argumentativas y propositivas en función de la resolución de Problemas de carácter productivo y social.

Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.

Asumir responsablemente los criterios de preservación y conservación del medio ambiente y de desarrollo sostenible, en el ejercicio de su desempeño laboral y social.

Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional.

Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices y de pensamiento en la ejecución de los procesos de aprendizaje.

CRITERIOS DE EVALUACION

Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales.

Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales.

Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales.

Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo.



Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo.

Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos.

Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo según normas de convivencia.

Identifica e integra los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida.

Vivencia su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral según competencias ciudadanas.

Se comunica fácilmente con los miembros de la comunidad educativa según protocolos y normas de convivencia institucional.

Establece procesos comunicativos asertivos que posibilitan la convivencia en los contextos social y productivo de acuerdo con las competencias ciudadanas.

Resuelve conflictos mediante el uso de la racionalidad, la argumentación y la asertividad.

Establece acuerdos mediante el uso de procesos comunicativos, racionales y argumentados orientados hacia la resolución de problemas según normas y protocolos institucionales.

Aporta elementos en la construcción colectiva del conocimiento según la naturaleza del problema.

Optimiza los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas según normas institucionales.

Contribuye en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral según normas institucionales.

Dispone los residuos teniendo en cuenta las normas de clasificación de los mismos.

Mantiene limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas según estándares de protección ambiental.

Aplica los test de condición física según técnicas de medición.

Selecciona los ejercicios para el plan de acondicionamiento físico de acuerdo con los métodos de entrenamiento físico.

Elabora el plan de acondicionamiento físico, según sistemas de entrenamiento físico

Diagnóstica los riesgos ergonómicos y psicosociales de su desempeño laboral según normas de salud ocupacional.

Selecciona las técnicas de cultura física para prevenir riesgos ergonómicos y psicosociales según naturaleza y complejidad del desempeño laboral.

Implementa técnicas de cultura física para la prevención de riesgos ergonómicos y psicosociales teniendo en cuenta la naturaleza y complejidad del desempeño laboral.

Valora el impacto de la cultura física en el mejoramiento de la calidad de vida y su efecto en el entorno familiar social y productivo teniendo en cuenta su proyecto de vida.

Implementa estrategias que le permitan liderar actividades físicas deportivas y culturales en contexto social y productivo teniendo en cuenta las competencias ciudadanas.

Participa en actividades que requieren coordinación motriz fina y gruesa de forma



individual y grupal teniendo en cuenta la naturaleza y complejidad del desempeño laboral.

Aplica técnicas y procedimientos orientados al perfeccionamiento de la psicomotricidad frente a los requerimientos de desempeño laboral.

NOMBRE DEL MÓDULO 2: "Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva"

DURACIÓN MÁXIMA 180 HORAS

COMPETENCIAS A DESARROLLAR

Comprender frases y vocabulario habitual sobre temas de interés personal y temas técnicos

Comprender la idea principal en avisos y mensajes breves, claros y sencillos en inglés técnico

Comunicar con tareas sencillas y habituales que requieren un intercambio simple y directo de información cotidiana y técnica

Encontrar información específica y predecible en escritos sencillos y cotidianos

Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico en anuncios, folletos, páginas web, etc

Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico

Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves, con un vocabulario suficiente para hacer una exposición o mantener una conversación sencilla sobre temas técnicos

CRITERIOS DE EVALUACION

- Interpreta un texto sencillo y puede construir un mapa conceptual basado en el mismo.
- Pronuncia adecuadamente el vocabulario y modismos básicos del idioma
- Sostiene conversaciones con vocabulario básico y técnico aprendido.
- Estructura adecuadamente una opinión sobre un tema conocido de su especialidad.
- Elabora resúmenes cortos sobre textos sencillos, y con contenido técnico.
- Escribe o presenta descripciones de sí mismo, su profesión y su entorno.
- Plantea y responde preguntas sobre sí mismo.

NOMBRE DEL MÓDULO 3: "EJECUTAR ACTIVIDADES RECREATIVAS DE ACUERDO AL EVENTO PROGRAMADO"

DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (500 Horas)

COMPETENCIAS A DESARROLLAR

1. Identificar las técnicas de animación turística de acuerdo con los objetivos y perfiles de los turistas.
2. Definir programa de animación turística y plan de contingencia teniendo en cuenta las técnicas y modalidades de participación.



3. Preparar los materiales lúdicos, juegos y recursos requeridos para el desarrollo del programa de animación turística definido.
4. organizar el grupo de apoyo, de acuerdo con el cronograma, funciones, responsabilidades y el programa de animación turística.
5. Adecuar espacios físicos requeridos para el desarrollo del programa según las Actividades definidas.
6. Participar en la realización del programa de animación turística de acuerdo con las actividades lúdicas definidas, características de los turistas y metodología.
7. evaluar los resultados de actividades definidas en el programa de animación turística según las normas de la organización.

CRITERIOS DE EVALUACION

Describe los objetivos de la actividad turística de acuerdo con la normatividad vigente. Interpreta objetivos, tendencias y motivaciones del tiempo libre aplicado a la actividad turística.

Distingue los objetivos de la animación turística de acuerdo con los tipos y modalidades establecidas.

Diseña programas de animación turística de acuerdo con el perfil de los clientes.

Selecciona las actividades de acuerdo con clasificación y modalidades aplicadas a tipologías de clientes.

Presenta alternativas del uso del tiempo libre de acuerdo con las necesidades y expectativas de los clientes.

Presenta materiales, juegos creativos e innovadores de acuerdo con las actividades definidas en el programa de animación turística.

Elabora planes de acción y contingencia de acuerdo con las actividades establecidas.

Presenta solicitud de recursos financieros para la actividad de acuerdo con el plan de acción.

Organiza el grupo de apoyo asignando funciones y responsabilidades de acuerdo con el plan de acción establecido.

Acondiciona los espacios físicos requeridos para la actividad de acuerdo con el plan de acción.

Ejecuta el programa de animación turística de acuerdo con las actividades y cronograma establecido.

Aplica protocolos de servicios de acuerdo con el programa establecido y técnicas de comunicación y expresión.

Estimula la participación de los clientes de acuerdo con las actividades definidas.

Verifica el cumplimiento de las actividades programadas de acuerdo con el plan de acción.

Aplica correctivos a programas de animación turística de acuerdo con las acciones de mejora identificadas.

NOMBRE DEL MÓDULO 4: "PREPARAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE ANIMACIÓN TURÍSTICA"

DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (100 Horas)



COMPETENCIAS A DESARROLLAR

1. Seleccionar equipos y elementos requeridos para el programa de animación turística de acuerdo con las actividades a desarrollar y la normatividad vigente.
2. Revisar el estado de los equipos antes y después del desarrollo de las actividades, según manuales y políticas de la organización.
3. Manejar los equipos según protocolos y manuales de funcionamiento.
4. Almacenar materiales, productos y/o equipos de acuerdo con las normas vigentes.
5. Reportar el inventario de materiales, productos y/o equipos según políticas de la organización.
6. Reportar novedades relacionadas con el estado de los activos, materiales, productos y/o equipos de acuerdo con los procedimientos establecidos..

CRITERIOS DE EVALUACION

Selecciona equipos y elementos para las actividades de acuerdo con normas y técnicas de seguridad.

Revisa equipos antes y después del desarrollo de las actividades corroborando su funcionamiento y limpieza, reportando deficiencias en el tiempo establecido y a la persona que corresponde de acuerdo con lo establecido en los protocolos de la organización.

Almacena los materiales y/o equipos y reporta el inventario de productos en la planilla establecida para su control, de acuerdo con el manual de procedimientos de la empresa.

Revisa el estado de los activos reportando inconsistencias y novedades en el libro. Mantiene los equipos y elementos en condiciones de limpieza, funcionamiento y orden,

reportando deficiencias de funcionamiento de acuerdo con los procedimientos establecidos de acuerdo con la normatividad vigente

.

NOMBRE DEL MÓDULO 5: "ATENDER USUARIOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE SERVICIO"

DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (100 Horas)

COMPETENCIAS A DESARROLLAR

- 1 Interpretar protocolos de servicios y atención a usuarios de acuerdo con las políticas de calidad establecidas por la organización.
2. Organizar información necesaria para la prestación del servicio de acuerdo con los Protocolos establecidos por la organización.
3. Atender usuarios aplicando técnicas de comunicación asertiva y normas de etiqueta y protocolo.
4. Documentar peticiones, quejas, reclamos o sugerencias de acuerdo utilizando los



formatos establecidos por la organización.

5. Proponer acciones de mejoramiento continuo para la prestación del servicio teniendo en cuenta las políticas de calidad de la organización

Analizar los protocolos de servicios de la organización

Clasificar información

Atender las necesidades del cliente

Aplicar técnicas de comunicación asertiva.

Aplicar protocolos y procedimientos en la atención al cliente.

Aplicar técnicas de etiqueta y protocolo.

Diligenciar formatos establecer la diferencia entre, petición, quejas, reclamos y sugerencias.

Recibir peticiones, quejas, reclamos o sugerencias de los clientes relacionados con el servicio prestado.

Analizar las causas de las peticiones, quejas, reclamos o sugerencias

Realizar la trazabilidad del servicio.

Registrar la información de las peticiones, quejas, reclamos o sugerencias de los clientes.

Valorar el nivel de satisfacción del cliente.

Aplicar estrategias de mejoramiento del servicio

CRITERIOS DE EVALUACION

Aplica los protocolos para garantizar la calidad en la prestación del servicio de acuerdo con los principios éticos.

Explora diferentes fuentes de información utilizando tecnologías de la información y la comunicación.

Selecciona la información requerida para la prestación del servicio de acuerdo con los objetivos de la organización y las necesidades y expectativas del cliente.

Atiende al cliente identificando sus necesidades, deseos y expectativas y brindándole información según los protocolos establecidos por la organización.

Identifica los procedimientos establecidos para el manejo de las peticiones, quejas sugerencias y reclamos de los clientes según protocolos de la organización

Resuelve y documenta peticiones, quejas, sugerencias y reclamos en los formatos establecidos por la empresa.

Evalúa los indicadores de satisfacción del cliente utilizando los instrumentos establecidos por la organización

Participa en la implementación de estrategias de mejoramiento de la calidad del servicio, de acuerdo con la política de la organización.



**INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.**

Módulos	Horas Semanales 10°	Total 10	Horas Semanales 11°	Total 11	SENA	T o t a l
Preparación de Actividades para la Animación Turística Control de Programas Turísticos y Recreativos Organización de Eventos Atención a Usuarios	6	240	6	240		480
Salud Ocupacional					40	40
Inglés Básico y Aplicado (Técnico y Conversacional)	2	80	3	120		200
Ética y Transformación del Entorno	2		2			
Emprendimiento	1		1			
Lengua Castellana	4		3			
Biología			1			
Sociales	1		1			
Física	2		2			
Matemáticas	3		2			
Ambiental	1		2			
Educación Física	1		1			
Filosofía	2		2			
Sistemas	2		1			
Educación Artística	1		1			
Química	2		2			
Total	30		30			
Práctica (Etapa Productiva)	5	200	5	200		400
Etapa Productiva		130		130		260

TRANSVERSALIDAD DESDE CADA UNA DE LAS ÁREAS



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

TURISMO	OPERACIÓN DE LA GUIANZA	ORGANIZACIÓN DE ÁREAS PARA EL SERVICIO	PREPARACIÓN DE ACTIVIDADES DE GUIANZA	CONTROL DE PROGRAMAS TURÍSTICOS Y RECREATIVOS
CIENCIAS NATURALES	Ecosistemas, flora y fauna, reciclaje, energía. Biodiversidad.	Normas de higiene y aseo.	Ecosistemas,	Reciclaje
MATEMÁTICAS	Geometría analítica, coordenadas planas	Manejo de funciones aritméticas y algebraicas.	Resolución de problemas a través del uso de razones trigonométricas.	Resolución de problemas a través del uso de razones trigonométricas. Teorema de Pitágoras. Solución de triángulos, graficas-funciones geometría analítica. Maneo de funciones aritméticas y algebraicas.
ÉTICA	Liderazgo, honestidad, autoestima, relaciones humanas. Sacar conclusiones de situaciones y experiencias relacionadas con los valores	Taller y socialización de los valores universales del ser. Práctica de valores en el rol de estudiante. Jornadas de sensibilización.	Honestidad, estética Relaciones interpersonales, dinámicas de grupo (socialización)	Aplicación de test, realización de dinámicas, diálogos, ajarlas, talleres relacionadas con los valores: liderazgo, responsabilidad y honestidad
CIENCIAS SOCIALES	Atractivos naturales, culturales, festivales y eventos. Historia de atractivos. Patrimonio local, nacional e internacional. Gastronomía. Transporte.	Atractivos y facilidades de la región o destino. Información relacionada con el sitio a visitar y su entorno.	Manejo e interpretación de mapas	Patrimonio local, nacional e internacional.
SISTEMAS Y ESTADÍSTICA	Bases de datos. Construcción de textos. Elaboración de tablas dinámicas. Internet	Entrega de proyecto de inventario Veracruz. Base de datos. Interpretación gráficos estadísticos. Manejo del PC, periféricos. Uso del Video Vean. Software.	Consultas por Internet. Bases de datos. Diligenciamiento de formatos.	Frecuencias. Tendencia central. Intervalos, diseño de encuesta. Presentaciones PowerPoint. Procesador de textos y hoja de calculo
TURISMO	OPERACIÓN DE LA GUIANZA	ORGANIZACIÓN DE ÁREAS PARA EL SERVICIO	PREPARACIÓN DE ACTIVIDADES DE GUIANZA	CONTROL DE PROGRAMAS TURÍSTICOS Y RECREATIVOS



**INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.**

EDUCACIÓN ARTÍSTICA	Música. Folklore colombiano, coreografías. Mitos y leyendas. Celebraciones culturales y artísticas.	Conceptualización: la música regional; danzas típicas, tradicionales, fases folklóricas.	Ejecución de música de las regiones, sus danzas y su folclor, investigación.	Vigilar que se continúe el proyecto artístico de la región
LENGUAJE COMUNICACIÓN	Técnicas de comunicación. Escribir textos sobre historia, cultura. Estudio de casos. Diseño de encuestas. Construcción de manuales	Interpretación de normas. Comprensión y análisis de textos. Elaboración de mapas conceptuales para definir procesos. Técnicas de comunicación.	Manual de procedimientos.	Lectura, interpretación y redacción de documentos técnicos. Formulación de preguntas y diseño de encuestas.
INGLES TÉCNICO	Inglés técnico. Diálogos. Comprensión de textos. Traducción.	Inglés técnico, diálogos, comprensión de textos y traducción	Inglés técnico, diálogos, comprensión de textos y traducción	Inglés técnico. Diálogos. Comprensión de textos. Traducción.
EDUCACIÓN FÍSICA	Técnicas de animación de grupos. Tipos de clientes (niños, jóvenes, adultos, extranjeros).	Organizar actividades y grupos para desarrollar programas de recreación. Planes de recorrido. Pistas de señalización	Elaborar el plan de acción. Interpretar manual de procedimientos. Cronogramas. Técnicas de caminata.	Manejo de recursos. Control de recursos. Normas.



PLANEACIÓN DEL ÁREA

Institución: Instituto Agropecuario Veracruz

Nombre Del área: Turismo Teoría y Practica

Justificación:

Es importante considerar que el Turismo, como industria sin chimeneas, es el tercer renglón económico del país, en lo concerniente a la entrada de divisas y recepción de visitantes y turistas. En Santa Rosa de Cabal ha permitido que el municipio se posicione como sitio de interés turístico a nivel nacional por sus fuentes de agua termal como recurso turístico. Y en Veracruz también se preocupa por los atractivos culturales, históricos, ecológicos y de aventura relacionados con la declaratoria del Paisaje Cultural Cafetero como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, del cual Santa Rosa de Cabal forma parte, al igual que el turismo de salud y recreativo representado por las actividades relacionadas con las fuentes de agua termal del municipio. Es por ello que el objetivo de formación de la institución es el Prestador Bilingue de Servicios de Operación Turística

Aquí se debe colocar el objetivo de cada área, actualmente, si el área se transversaliza con el turismo, debe quedar claro en la descripción

Objetivo General del Área:

Formar técnicos laborales con conocimientos, habilidades y destrezas para la Prestación Bilingue de servicios de Operación Turística en el PCC

Objetivos específicos del área para el grado o módulo:

1. Generar competencias, habilidades y destrezas para que el egresado este en la capacidad de:
Diseñar y comercializar productos turísticos.
Gestionar la intermediación en la operación de servicios turísticos.
Diseñar y operar actividades de interpretación del patrimonio.



2. Aportar al conocimiento y protección de los atributos del Paisaje Cultural Cafetero y las Áreas Naturales Protegidas
3. Desarrollar sentido de pertenencia y arraigo por el territorio respecto al Paisaje Cafetero y a las Áreas Protegidas en el egresado donde sea capaz de transmitirlo a los visitantes y turistas para una sana convivencia e intercambio cultural en el destino

EJES TEMÁTICOS	CONTENIDOS	COMPETENCIAS A DESARROLLAR	NIVELES DE DESEMPEÑO	ACTIVIDADES PRACTICAS	ARTICULACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS	GRADOS
Introducción al turismo	- Conceptos Básicos Turismo - Paisaje Cultural Cafetero.	Defino actividades recreativas según conceptos básicos. Hago análisis del entorno que permita establecer necesidades. Organizo grupos de apoyo para diferentes actividades y recorridos guiados.	Diseñar y comercializar productos turísticos			10
	- Conceptos básicos y Práctica Interpretación del patrimonio	Informo en inglés y español al grupo de apoyo y a los clientes sobre el manejo del patrimonio cultural y natural del entorno.	Diseñar y operar actividades de interpretación del patrimonio			10
	- Paisaje Cultural Cafetero - Ferias y Fiestas Colombia - Conceptos básicos y Practica Educación Experiencial	Documento caracterizaciones y procesos formativos y recreativos Gestiono recursos financieros, materiales y equipos. Verifico la logística de las actividades. Informo en inglés y español al grupo de apoyo y a los	Diseño y comercialización de productos turísticos Gestionar la intermediación en la operación de			10



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

		clientes sobre el manejo del patrimonio cultural y natural del entorno.	servicios turísticos			
	<ul style="list-style-type: none"> - Ferias y Fiestas de Colombia - Municipios Paisaje Cultural Cafetero - Practicas Interpretación del patrimonio 	<p>Realizo análisis para la prestación del servicio Documento caracterizaciones y procesos formativos y recreativos</p> <p>Identifico atractivos, facilidades y planta turística más relevantes del destino. Brindo información al cliente en inglés y español, sobre accesibilidad, clima, riesgos y características del sitio.</p>	Diseña y opera actividades de interpretación del patrimonio			10
	<ul style="list-style-type: none"> - Municipios Paisaje Cultural Cafetero - Conceptos básicos Arquitectura y Arte - Practicas Educación Experiencial, Atención Grupos y Aprendizaje Lúdico 	<p>Elaboro planes de acción y de contingencia para programas recreativos y turísticos.</p> <p>Estructuro planes programas y servicios turísticos de acuerdo con tendencias y necesidades del cliente. Comunico, acompaño y asisto a los turistas en inglés y español las actividades a desarrollar, los atractivos y facilidades turísticas del recorrido, instrucciones y recomendaciones.</p>	Diseña y comercializo productos turísticos.			10



PERFIL OCUPACIONAL PARA LA TITULACIÓN

NOMBRE DEL SECTOR: Turismo.

NOMBRE DE LA TITULACIÓN: Técnico en Animación Turística

PRINCIPALES PRODUCTOS DEL TRABAJO DEL EGRESADO:

Programas de animación turística estructurados.

Portafolio de servicios actualizado.

Actividades recreativas y turísticas propuestas.

Procedimientos para seguimiento en la pos-venta

CONOCIMIENTOS TÉCNICO- TECNOLÓGICOS:

Alistamiento de actividades y equipos, técnicas de guianza, manejo de recursos, manejo de información, interpretación de itinerarios y mapas, normas de seguridad.

CONDICIONES FÍSICAS REQUERIDAS:

Excelente estado físico, buena presentación personal.

ASPECTOS DE ÉTICA PROFESIONAL (Actitudes y valores exigidos para el desempeño del estudiante):

Solidario, sentido de compañerismo, sentido de pertenencia con la empresa, responsable con el manejo de la información, orgullosos por el trabajo bien hecho.



1.7.3. ESPECIALIDAD AGROINDUSTRIA

1.7.3.1. Contexto institucional, diagnóstico del medio social interno:

Desde el año 2004 a raíz de la conformación del colegio completo la institución ha venido realizando análisis del medio social tanto externo como interno con el fin de poder plantear alternativas de solución y elaborar planes y programas que conduzcan a satisfacer las necesidades presentadas en la comunidad de influencia

Es así como cada año con la participación de diferentes miembros de la comunidad educativa (estudiantes, docentes, padres de familia y directivos) se realiza la auto-evaluación institucional como instrumento para conocer las fortalezas y debilidades y así elaborar el plan de mejoramiento anual.

En el año 2006 la Secretaría de Educación capacitó a directivos sobre auto-evaluación institucional y elaboración de Planes de mejoramiento, además a raíz de la visita de los supervisores de educación se encontraron algunas falencias en nuestro PEI. las cuales se han venido ajustando encontrando en este análisis grandes fortalezas como: Un mejoramiento continuo en cuanto a la gestión directiva y horizonte institucional en aspectos como la misión, visión, principios institucionales los procedimientos para realizar la evaluación institucional, y la conformación y desempeño del consejo directivo como un verdadero órgano asesor y de apoyo para el colegio, en este aspecto nuestro gran falencia ha sido la falta de integración entre docentes del colegio completo pues a pesar de tener un gran sentido de pertenencia ha sido difícil conseguir una mirada global de la institución educativa.

Con relación al componente Académico a pesar de ser pertinente y de realizar de manera periódica revisiones al Plan de Estudios se requiere hacer ajustes debido a la implementación de la nueva modalidad de agroindustria. En el presente año se reestructuró el estilo o estrategia pedagógica. Se requiere apoyo por parte de profesionales (fonoaudióloga, psicóloga y docente de apoyo pedagógico) para tratar a estudiantes con dificultades específicas para propiciar el correcto desempeño e implementar correctas técnicas de estudio. Nuestra fortaleza en este componente ha sido la estrategia evaluativa utilizada pues llevamos 5 años aplicando simulacros Icfes finalizando cada periodo desde grado primero hasta grado once lo cual nos ha permitido una cierta seguridad en los estudiantes en el momento de enfrentarse a las pruebas de estado: Icfes y Saber.

A nivel interno se han creado comités de apoyo académico y convivencia lo que permite un seguimiento y acompañamiento a todos los estudiantes con el fin de garantizar un mejor rendimiento y comportamiento además de un manejo particular de casos especiales.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

En cuanto a la gestión administrativa y financiera la parte de presupuesto, contabilidad, recaudo y proceso de compras, matrículas, archivo, boletines, ha sido muy efectivo reconocemos la excelente labor de la secretaría de la institución. Con relación a los recursos físicos se adquirió póliza de contra riesgos, pues con las modalidades que funcionan en la institución se hizo necesario implementar estrategias preventivas de seguridad.

Es importante resaltar el talento humano con el que cuenta la institución su idoneidad, habilidad, sentido de pertenencia y compromiso con la labor educativa hacen que seamos reconocidos a nivel municipal y regional.

Por último la participación, convivencia y proyección a la comunidad es notable ya que de manera constante se han implementado diversas estrategias que garantizan una vinculación continua de los padres de familia con la institución y todos los proyectos y planes que en él se desarrollan van dirigidos al fortalecimiento de la Comunidad local y regional.

Desde la creación de los colegios completos, El Instituto Agropecuario Veracruz, se ha dado a la tarea de replantear sus prácticas educativas de manera continua haciendo ajustes al PEI, Manual de convivencia, plan de estudios y todos los aspectos que tiene que ver con la vida escolar. En poco tiempo, seis años se ha logrado un mejoramiento que se hace evidente en diferentes aspectos a saber:

OFERTA EDUCATIVA

Está en proceso de contextualización y pertinencia con el desarrollo local y regional, la institución ha mejorado su oferta con la especialidad en agropecuarias mediante la articulación con el SENA, asimismo en el año 2005 se inició la articulación con la especialidad en GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE con esta misma institución.

En el 2007 se inicia la alianza para la especialidad en agroindustria, con la Universidad Tecnológica de Pereira prueba de ello es el aumento de cobertura en los últimos años. En 2008 se inició con el primer grupo de la especialidad en procesos agroindustriales, articulados con la Universidad Tecnológica de Pereira y subsidiados por el fondo FEM

NIVEL ACADÉMICO

En el año 2002 la institución se encontraba en nivel bajo en los resultados de pruebas de estado, 2003 y 2004 se pasó al nivel medio y en el año 2005 y 2006 a nivel alto que se ha sostenido en el 2007 y 2008; en 2009 la institución se ubica en nivel medio en pruebas ICFES; se han obtenido buenos resultados en pruebas SABER durante éstos últimos años; estos resultados son el fruto de un trabajo de toda la comunidad educativa y el fortalecimiento de las prácticas escolares; se ha iniciado un proceso de enseñanza del inglés desde el nivel de Preescolar y en la Básica y Media se implementó la aplicación de pruebas tipo ICFES en cada periodo.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

Otros aspectos que tienen que ver con estos resultados académicos fueron la creación de comités de apoyo académico y pedagógico que se encargan de buscar estrategias para la recuperación de los estudiantes en las diferentes áreas del conocimiento, mediante reuniones constantes con padres de familia, estudiantes y docentes. Alianzas con instituciones del entorno como el Centro de Apoyo Veracruz que lo orientan los Hermanos Franciscanos, donde un grupo de profesionales de diferentes disciplinas, acompañan a los estudiantes y sus familias en procesos formativos según las necesidades. La escuela de padres para padres como estrategia de aprendizaje entre pares que fortalecen cada día la acción educativa. Apoyos de entidades externas: locales, municipales, departamentales, nacionales.

El Consejo académico se ha encargado año tras año de mejorar las prácticas pedagógicas mediante ajustes constantes al currículo incluida la búsqueda de una estrategia pedagógica que corresponda a las características de la institución así como de los procesos de evaluación. Actualmente, se están implementando procesos de calidad desde la secretaría de Educación Departamental.

Los estudiantes de todos los niveles participan en concursos de cuentos, lectura, escritura, ortografía, saber ecológico, oratoria, canción, olimpiadas matemáticas, banda marcial y otros, dejando en alto el nombre de la institución y logrando así satisfacción para la comunidad educativa.

EI PROYECTO AMBIENTAL ESCOLAR que agrupa todos los proyectos de la institución, es una muestra clara del compromiso comunitario con las propuestas que tienden a solucionar problemas sentidos por la comunidad, fruto de un diagnóstico planeado y ejecutado con la participación de los diferentes estamentos, incursionando en prácticas investigativas desde ONDAS Colciencias, aplicando nuevas metodologías de la información y la comunicación desde preescolar con aula móvil, plataforma virtual y aulas itinerantes. Todo lo anterior ha permitido que nuestro PRAE sea pertinente y haya alcanzado el reconocimiento nacional y el mérito de un micrositio en Colombia aprende. Este proyecto se presenta con las demás propuestas del colegio en un Foro Institucional que cada año se programa y del cual sale la experiencia significativa Veracruz que se lleva al Foro Municipal y que en los años 2007, 2008 y 2009 fue seleccionado para el Foro Nacional.

PROYECTOS PEDAGÓGICOS PRODUCTIVOS

En este aspecto la institución ha logrado la vinculación de la comunidad educativa y el gobierno nacional, departamental y municipal con apoyo financiero. Los resultados de estos proyectos han mejorado la calidad de vida de los estudiantes y sus familias y han posicionado a Veracruz como una institución que puede compartir sus experiencias significativas con comunidades de diferentes regiones del país, además se ha logrado la vinculación a familias de estudiantes, docentes y egresados con el sector productivo



como el caso del proyecto de flores y follajes, GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE, pollos de engorde, hongos comestibles entre otros.

Con el proyecto de flores se ha apoyado a otras instituciones educativas del municipio ofreciéndoles asesoría técnica y consecución de recursos económicos

INVESTIGACIÓN

En los últimos tres años la institución con su comunidad educativa ha entrado en la onda de la investigación con el apoyo de ONDAS COLCIENCIAS, en el año 2006 fueron aprobados 7 proyectos en diferentes líneas, en el 2007 se aprobaron 14 y para el 2008 se presentaron 24 esperando que sean aprobados, para 2009 se aprobaron 12; además se ha institucionalizado la feria de la creatividad y la ciencia, un espacio en el cual los estudiantes y la comunidad educativa tienen a oportunidad de participar abiertamente.

FORMACIÓN DOCENTE

Se cuenta con una planta de personal docente comprometido con altos grados de profesionalización en las diferentes áreas del conocimiento e interés continuo por actualizarse y capacitarse constantemente, en el año de 2007 2008 y 2009 se fortalecieron las áreas de tecnología e inglés mediante la participación en programas ofrecidos por la secretaria de educación departamental y municipal. Actualmente reciben capacitación en TICS en un programa denominado por el colegio AULA VIRTUAL, como experiencia muestral para evaluar impacto y resultados y proceder a multiplicar, avanzando en el sueño de convertir el salón de clase en laboratorio de aprendizaje y el PC en medio para lograrlo.

CONVIVENCIA

Veracruz ha logrado posicionarse como una de las mejores instituciones educativas a nivel regional no solo por la calidad de su educación sino por la convivencia pacífica entre los miembros de la comunidad educativa, esto se ha logrado a través de los comités disciplinarios y el apoyo de las Hermanas Franciscanas Misioneras de María comunidad que apoya constantemente a los estudiantes y sus familias, además se gestionan ayudas profesionales con diferentes entidades como comunidades religiosas, universidades, padres de familia, egresados y particulares que ofrecen el servicio psicológico o de otro tipo de manera gratuita

1.7.3.2. PERFIL DE FORMACIÓN

- Perfil de ingreso al programa de bachiller técnico en agroindustria

Para su ingreso al programa de bachiller técnico en agroindustria, el estudiante requiere, además de un excelente comportamiento social: expresarse correctamente en forma oral y escrita, poseer conocimientos básicos en aritmética, biología, ecología, física, química, ciencias sociales, procesos de pensamiento, términos básicos de inglés,



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

manejo de procesador de textos, así como la capacidad para localizar e interpretar información en general que le permita abordar los contenidos de los módulos.

- Perfil del bachiller técnico en agroindustria

El Programa Académico del Bachiller Técnico en Agroindustria del Instituto Agropecuario Veracruz, tiene como propósito fundamental la formación de técnicos con capacidad para desempeñarse en los niveles operacional y auxiliar a través del desarrollo de actividades que demandan los diferentes sectores productivos; y solucionar problemas en producción, transformación y comercialización de los productos de origen biológico, aportando así el dinamismo y desarrollo económico de la región y el país, con la conjugación ético-profesional de calidad.

Para lo anterior el Bachiller Técnico en Agroindustria del Instituto Agropecuario Veracruz será capaz de desarrollar estrategias técnicas que contribuyan al mejoramiento y transformación e innovación en los procesos agroindustriales, integrando óptimamente los recursos necesarios en las agroindustrias; manteniendo y mejorando estándares de calidad y control que garanticen competitividad en su organización y en el sector agroindustrial, esto se logra mediante el desarrollo de los siguientes perfiles:

Las actividades pedagógicas del Instituto Agropecuario Veracruz permiten al Bachiller Técnico en Agroindustria ser capaz de:

Analizar problemas técnicos por su habilidad en el manejo de las ciencias básicas.

Plantear soluciones ante situaciones de la vida cotidiana y las relacionadas con su disciplina.

Interpretar, argumentar y proponer en lo relacionado con los impactos técnicos en los sectores económicos, sociales y ambientales en el desarrollo de proyectos agroindustriales.

Estandarizar el proceso técnico laboral por actividades, requeridas según los objetivos de cada puesto de trabajo.

Expresar, procesar, analizar y comprender los datos obtenidos de diferentes equipos e instrumentos utilizados en los sistemas agroindustriales.

Integrar las nociones básicas de la ciencia, técnica y la tecnología en la formulación y aplicación de proyectos agroindustriales.

PERFIL PERSONAL DEL BACHILLER TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA

- El Bachiller Técnico en Agroindustria interactúa en campo laboral haciendo uso de competencias sociales, ciudadanas y comunicativas, expresadas en su capacidad



de:

- Comprender la dimensión ética del trabajo al interior de una empresa y asimilarla como base fundamental para su desempeño profesional.
- Persona con alto índice de asociatividad y cooperatividad
- Responder constructivamente ante emociones propias y de los demás
- Identificar causas y consecuencias de una decisión
- Establecer diálogos constructivos con las personas
- Establecer relaciones interpersonales recíprocas y equitativas
- Transformar su punto de vista ante argumentos más sólidos
- Manejar información teórico práctica acerca del ejercicio de la ciudadanía
- Resolver un conflicto pacífica y constructivamente

PERFIL OCUPACIONAL DEL BACHILLER TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA

El Bachiller Técnico en Agroindustria puede desempeñarse en las siguientes funciones, cargos y/o actividades dentro de las empresas con capacidad para:

- Operar actividades técnicas en plantas agroindustriales como: recepción, selección, almacenamiento y conservación de productos
- Auxiliar en el desarrollo y manejo de procesos productivos de acuerdo a la actividad económica de la empresa.
- Operar las actividades técnicas de registro de variables, información y envío de documentos del sistema de control de calidad en Agroindustrias.
- Auxiliar en empresas de recepción, manipulación y comercialización de productos hortofrutícolas, áreas de (FRUVER), y pecuarios.
- Solucionar acertadamente los problemas que se presentan en los diferentes procesos productivos agroindustriales.
- Desarrollar estrategias de mejoramiento, transformación e innovación en procesos agroindustriales
- Desarrollar actividades tendientes a la comercialización de los productos agroindustriales
- Elaborar propuestas de investigación para la solución de problemas de conocimiento específicos de su área de desempeño.
- Interactuar con facilidad en equipos de trabajo interdisciplinarios.
- Liderar procesos empresariales con capacidad para impartir órdenes e instrucciones y coordinar el trabajo de cuadrillas y grupos de obreros.
- Manejar con propiedad el lenguaje técnico de su área de desempeño en el idioma nativo y el Idioma Inglés, a un nivel intermedio.



1.7.3.3. MAPA DE COMPETENCIAS - MEDIA TÉCNICA EN AGROINDUSTRIA

COMPETENCIAS LABORALES		
1. RECEPCIONAR, DISPONER Y ALMACENAR LA MATERIA PRIMA, VERIFICANDO QUE CUMPLA CON LA CALIDAD EXIGIDA EN LAS ETAPAS DE COSECHA Y POST-COSECHA DEFINIDAS POR EL SECTOR Y LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA.		
COMPETENCIAS ESPECIFICAS		
1.1 Organizar las condiciones de los medios de trabajo (instalaciones, maquinaria y equipos) para la recepción, almacenamiento y salida de la materia prima, insumos y productos terminados	•1.2 Confirmar que la materia prima que llega a planta, cumpla con las exigencias de calidad desde la cosecha y post-cosecha mediante técnicas de inspección y análisis de los productos de acuerdo al proceso tecnológico.	
COMPETENCIAS LABORALES		
2. OPERAR EL PROCESO TECNOLÓGICO DE TRANSFORMACIÓN AGROINDUSTRIAL		
COMPETENCIAS ESPECIFICAS		
2.1 Acondicionar la materia prima, clasificar los residuos aprovechables y aplicar insumos para el proceso tecnológico agroindustrial	•2.2 Operar los procesos tecnológicos de transformación y conservación de la materia prima con conciencia medio ambiental, de acuerdo a parámetros y variables establecidos para cada producto.	2.3 Realizar el proceso de envasado, empaque y embalaje de los productos, así como su almacenamiento transitorio según especificaciones del mismo, exigencias del mercado bajo parámetros y normas.
COMPETENCIAS LABORALES		
•3. CONTROLAR Y OPERAR LAS ACTIVIDADES DE SALIDA DE PRODUCTOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN CON BASE EN LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y LAS EXIGENCIAS DEL MERCADO.		
COMPETENCIAS ESPECIFICAS		
•3.1 Controlar las salidas de productos de acuerdo a parámetros establecidos y especificaciones del producto.	3.2 Ejecutar las operaciones de salida de los productos, teniendo en cuenta que los productos cumplan con las especificaciones, respondiendo a las necesidades del mercado, condiciones de compra y parámetros establecidos.	



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

	NORMA	ELEMENTOS DE LA COMPETENCIA
OBLIGATORIOS ESPECÍFICOS	Almacenar Productos Hortofrutícolas Según Condiciones De Seguridad Y Destino Del Producto	Ubicar Los Productos Hortofrutícolas Según Técnicas De Almacenamiento
		Recibir Y Despachar Productos Hortofrutícolas Según Métodos De Almacenamiento
		Inspeccionar Las Condiciones De Los Productos Almacenados Según Parámetros Establecidos
	Aplicar Los Tratamientos Especiales Según Normatividad Vigente	Aplicar Los Conservantes Protestantes Y/O Reguladores Según El Tipo De Producto
		Dosificar Las Cantidades A Aplicar Según Normas De Seguridad Alimentaría
	Operar Los Procesos Térmicos De Acuerdo Con Los Requerimientos Del Producto	Aplicar Las Temperaturas Por Tipo De Producto Según Procedimientos Establecidos Por La Empresa
		Inspeccionar Las Condiciones Ambientales Circundantes Por Tipo De Producto Según Procedimientos Establecidos Por La Empresa.
	Transportar Los Productos Hortofrutícolas Según Normatividad Vigente Y Destino	Movilizar Los Productos Según Programación De La Empresa
		Cargar Y Descargar Los Productos Según Recomendaciones Especificadas Por La Empresa
		Inspeccionar Que El Transporte Cumpla Con Las Exigencias Técnicas Establecidas Por La Empresa
	Aprovisionar las Materias Primas, Insumos y Materiales según las necesidades de producción	Realizar pedidos de Materia prima
		Supervisar la recepción de Materia
OBLIGATORIOS ESPECÍFICOS COMUNES	Manejar La Poscosecha De Los Productos Agrícolas Con Criterios Ecológicos, Técnicos Y Estándares De Calidad Requerido	Seleccionar Y Clasificar Productos Agrícolas Con Criterios Técnicos, De Sanidad Y Requerimientos Del Mercado
		Limpiar, Desinfectar Y Realizar Tratamientos Especiales A Los Productos Agrícolas Con Criterios Técnicos Y Ecológicos.
		Empacar Y Etiquetar Los Productos Agrícolas Con Criterios Técnicos Y Ecológicos Según Requerimientos Del Mercado
		Transportar Los Productos Agrícolas En La



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

		Empresa Productora Con Criterios Técnicos Y Ecológicos
		Almacenar Los Productos Agrícolas En La Empresa Productora Con Criterios Técnicos Y Ecológicos
	Hacer Seguimiento A La Conservación De Materias Primas, Insumos Y Producto Terminado, De Acuerdo Con El Manual De Procedimientos Y La Legislación Vigente	Observar clasificación de materias primas, insumos y producto terminado según su naturaleza y procedimiento. Controlar equipos de conservación con base en el manual de operaciones y la ficha técnica del mismo.
	Procesar Alimentos Según Normas Técnicas Y Legales Vigentes.	Aplicar Buenas Prácticas De Manufactura En La Manipulación De Alimentos. Controlar El Proceso De Manipulación De Alimentos Según Protocolos Establecidos.
	Verificar La Calidad Del Producto De Acuerdo Con Las Normas De Calidad Establecidas Por La Empresa Y Las Normas Obligatorias Vigentes	Realizar Pruebas De Control De Calidad Según Métodos Establecidos Por La Empresa Examinar La Calidad Del Producto En Las Etapas Del Proceso Según La Normatividad De La Empresa. Analizar Los Resultados De Las Pruebas Conforme A Las Fichas Técnicas De La Empresa Y/O Proveedores Monitorear Las Buenas Prácticas De Manufactura Según Las Normas Establecidas Por La Empresa.
	Controlar Los Procesos De Producción Según Estándares Establecidos Por La Empresa Y Necesidades De Los Clientes.	Inspeccionar Las Actividades De Producción Según El Programa Establecido Por El Área. Evaluar Que Los Productos Y Procesos Correspondan A Los Estándares De Calidad Y Necesidades De Los Clientes.
	Implementar Sistemas de Protección Ambiental	
	Disposición de Residuos con base en parámetros técnico ambientales.	
OPTATIVOS (FLEXIBLES PARA EL TÉCNICO)	Implementar El Plan De Calidad En El Área De Producción De Acuerdo Con Las Normas Establecidas Por El Área De Calidad.	Asegurar La Calidad De Los Procesos Y Productos Según Las Técnicas De Gestión Y Control Establecidas.
		Evaluar La Calidad De Los Procesos Y Productos Con Los Criterios Establecidos Por El Área De Producción.
		Establecer Planes De Mejoramiento De La



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

	Organizar Los Procesos De Producción Según El Mercado Y Exigencias De La Empresa	Calidad Según Los Resultados De La Evaluación.
		Programar Los Procesos De Producción Según Las Condiciones Del Mercado Y De La Empresa.
		Ordenar La Ejecución De Los Procesos De La Producción Según Los Programas Establecidos Por El Área.
		Controlar Los Procesos De La Producción Según Los Planes Y Normas Establecidas Por La Empresa.

OBLIGATORIAS

MATEMÁTICAS I
INTRODUCCIÓN A LA AGROINDUSTRIA
BIOLOGIA I
BIOLOGIA II
FÍSICA I
FÍSICA II
QUÍMICA GENERAL
QUÍMICA ORGÂNICA

OPTATIVAS

DIBUJO I
TERMODINÁMICA
BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA

OBLIGATORIAS COMUNES

Comunicación Oral y Escrita.

Emprendimiento Gestión Empresarial

Desarrollo de habilidades en el uso de las TICs

Derecho y Convivencia Ciudadana.



SISTEMA DE COMPETENCIAS

BACHILLER TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA

COMPETENCIAS LABORALES		
1. RECEPCIONAR, DISPONER Y ALMACENAR LA MATERIA PRIMA, VERIFICANDO QUE CUMPLA CON LA CALIDAD EXIGIDA EN LAS ETAPAS DE COSECHA Y POST-COSECHA DEFINIDAS POR EL SECTOR Y LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA.		
COMPETENCIAS ESPECIFICAS		
1.1 Organizar las condiciones de los medios de trabajo (instalaciones, maquinaria y equipos) para la recepción, almacenamiento y salida de la materia prima, insumos y productos terminados	•1.2 Confirmar que la materia prima que llega a planta, cumpla con las exigencias de calidad desde la cosecha y post-cosecha mediante técnicas de inspección y análisis de los productos de acuerdo al proceso tecnológico.	
COMPETENCIAS LABORALES		
2. OPERAR EL PROCESO TECNOLÓGICO DE TRANSFORMACIÓN AGROINDUSTRIAL		
COMPETENCIAS ESPECIFICAS		
2.1 Acondicionar la materia prima, clasificar los residuos aprovechables y aplicar insumos para el proceso tecnológico agroindustrial	•2.2 Operar los procesos tecnológicos de transformación y conservación de la materia prima con conciencia medio ambiental, de acuerdo a parámetros y variables establecidos para cada producto.	2.3 Realizar el proceso de envasado, empaque y embalaje de los productos, así como su almacenamiento transitorio según especificaciones del mismo, exigencias del mercado bajo parámetros y normas.
COMPETENCIAS LABORALES		
•3. CONTROLAR Y OPERAR LAS ACTIVIDADES DE SALIDA DE PRODUCTOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN CON BASE EN LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y LAS EXIGENCIAS DEL MERCADO.		
COMPETENCIAS ESPECIFICAS		
•3.1 Controlar las salidas de productos de acuerdo a parámetros establecidos y especificaciones del producto.	3.2 Ejecutar las operaciones de salida de los productos, teniendo en cuenta que los productos cumplan con las especificaciones, respondiendo a las necesidades del mercado, condiciones de compra y parámetros establecidos.	

DISTRIBUCIÓN DEL TIEMPO (INTENSIDAD HORARIA, SEMANAL, POR ÁREAS Y GRADOS)

ÁREA	GRADO DÉCIMO	INTENSIDAD HORARIA SEMANAL	TOTAL HORAS EN EL AÑO	GRADO UNDÉCIMO	INTENSIDAD HORARIA SEMANAL	TOTAL HORAS EN EL AÑO
ÁREAS PROPIAS DE LA ESPECIALIDAD						
AGROINDUSTRIA I		15	600			
AGROINDUSTRIA II					15	600
EMPRESARISMO						
PRÁCTICA EMPRESARIAL		5	200		5	200
ÁREAS OBLIGATORIAS Y FUNDAMENTALES						
		15	600		15	600
TOTAL		35	1400		35	1400

PLAN DE ÁREA DE: TÉCNICA AGROINDUSTRIA**JEFE DE ÁREA: CARLOS HERNEY DUQUE****PROFESORES QUE DINAMIZAN LOS APRENDIZAJES EN EL ÁREA: JOSÉ ALBEIRO JIMÉNEZ, DORA LUZ DÍAZ PORRES, GERMAN CASTAÑO, CARLOS HERNEY DUQUE , MAURICIO TOBON, NOHORA HERNANDEZ**

GRADO	2012	2013	2014	2015
10°	CLAUDIA MILENA CEBALLOS DIEGO FERNAN QUIMBAYO DORALBA GIL FANOR IVÁN CÓRDOBA FERNANDO ECHEVERRI GLORIA EUGENIA BUENO FRANCISCO JAVIER OROZCO RAMIRO LONDOÑO	CLAUDIA MILENA CEBALLOS DIEGO FERNAN QUIMBAYO DORALBA GIL FANOR IVÁN CÓRDOBA FERNANDO ECHEVERRI GLORIA EUGENIA BUENO FRANCISCO JAVIER OROZCO RAMIRO LONDOÑO	DIEGO ALONSO PATIÑO DIEGO FERNAN QUIMBAYO DORALBA GIL FANOR IVÁN CÓRDOBA FERNANDO ECHEVERRI GLORIA EUGENIA BUENO FRANCISCO JAVIER OROZCO RAMIRO LONDOÑO	DIEGO FERNAN QUIMBAYO DORALBA GIL FANOR IVÁN CÓRDOBA FERNANDO ECHEVERRI GLORIA EUGENIA BUENO FRANCISCO JAVIER OROZCO RAMIRO LONDOÑO. CLAUDIA MILENA CEBALLOS. DORA LUZ DIAZ PORRES JOSE ALBEIRO JIMENEZ M
11°	CLAUDIA MILENA CEBALLOS DIEGO FERNAN QUIMBAYO DORALBA GIL LUZ JEANNETTE ARISTIZÁBAL FERNANDO ECHEVERRI GLORIA EUGENIA BUENO FRANCISCO JAVIER OROZCO RAMIRO LONDOÑO	CLAUDIA MILENA CEBALLOS DIEGO FERNAN QUIMBAYO DORALBA GIL LUZ JEANNETTE ARISTIZÁBAL FERNANDO ECHEVERRI GLORIA EUGENIA BUENO FRANCISCO JAVIER OROZCO RAMIRO LONDOÑO	DIEGO ALONSO PATIÑO DIEGO FERNAN QUIMBAYO DORALBA GIL LUZ JEANNETTE ARISTIZÁBAL FERNANDO ECHEVERRI GLORIA EUGENIA BUENO FRANCISCO JAVIER OROZCO RAMIRO LONDOÑO	DIEGO FERNAN QUIMBAYO DORALBA GIL FANOR IVÁN CÓRDOBA FERNANDO ECHEVERRI GLORIA EUGENIA BUENO FRANCISCO JAVIER OROZCO RAMIRO LONDOÑO. CLAUDIA MILENA CEBALLOS DORA LUZ DIAZ PORRES JOSE ALBEIRO JIMENEZ M

JUSTIFICACIÓN

De acuerdo con las características socioculturales del entorno, fueron identificadas las fortalezas, debilidades y expectativas de la



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

comunidad educativa, que permitieron la realización de un diagnóstico que sirvió de base para el desarrollo de los diferentes componentes del presente documento atendiendo a las normas establecidas en la constitución Política nacional de 1991, Ley general de educación 115 de 1994 y decreto reglamentario 1860 de 1994

El Instituto Agropecuario “Veracruz” se propuso desde su creación, la superación permanente de los y las jóvenes de los sectores urbano y rural. Para cumplir este propósito y hacerlo coherente adquiere un compromiso conjunto con los padres de familia, los profesores, directivas y la Comunidad de las Franciscanas Misioneras de María; todos ellos centrando su atención en los estudiantes como núcleo de todas sus preocupaciones para convertirlos en personas dinamizadoras de procesos de desarrollo en sus zonas de influencia, y socializando nuevas **tecnologías agropecuarias, Agro-turísticas y Agroindustriales**, con un enfoque liberador, de servicio comunitario.

Como meta importante debemos señalar la necesidad de aprender a aprender, aprender a hacer, aprender a ser, aprender haciendo y el aprender a convivir juntos, verdaderos caminos para el progreso, fundamentado en la investigación agropecuaria y Agro turística, con un análisis objetivo, bien documentado, producto de la gestión continuada de sus propios estamentos, con una conciencia crítica que determine los cambios y los nuevos rumbos de acuerdo a la experiencia.

Es importante considerar que la agroindustria, no solo se enfoca en los procesos de transformación de productos primarios, sino como enlazar la cadena productiva de una región. El municipio de Santa Rosa de cabal es por excelencia de vocación agropecuaria, en la actualidad se viene adelantando procesos agroindustriales exitosos como el chorizo santarrosano, los productos y derivados lácteos, y productos con base al componente activo de las plantas medicinales entre otros.

SINTESIS DEL DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL

DEBILIDADES:

- Falta mayor iluminación en el laboratorio de agroindustria.
- Algunos recursos del laboratorio de agroindustria son ubicados en otras dependencias y no se le informa a la persona encargada

FORTALEZAS

- Las instalaciones de la institución, en general facilitan a los estudiantes alcanzar las competencias básicas en cada especialidad.
 - Compromiso del equipo de trabajo
- La Especialidad de agroindustria está articulada con la Universidad ANDINA, y se llevó a cabo satisfactoriamente el programa acordado.
 - Se realizaron las salidas pedagógicas pertinentes, que permitieron fortalecer las prácticas de agroindustriales.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

DIRECCIONAMIENTO ESTRATEGICO INSTITUCIONAL:

MISION: Nuestra Institución educativa promueve la formación integral de la persona, basada en igualdad de oportunidades con alta calidad en competencias laborales generales y específicas, capaces de transformar su entorno a través de una formación académica y técnica en las especialidades Agropecuaria, GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE y Agroindustria.

VISION: En el año 2015 nuestra Institución se posicionará en el medio como “Camino de conocimientos y alternativas” con igualdad de oportunidades en la formación integral de estudiantes con valores éticos, morales, religiosos y cívicos; jóvenes líderes y emprendedores con visión de futuro, competentes para el sector social y productivo.

POLITICAS DE CALIDAD:

7. Lograr la satisfacción de los padres de familia y estudiantes.
8. Brindar una formación integral con igualdad de oportunidades en las especialidades.
 9. Mejoramiento continuo y eficaz de los procesos internos.
 10. Incrementar las competencias de los agentes educativos.
 11. Incorporar nuevas metodologías para la prestación del servicio.
 12. Garantizar la sostenibilidad y solidez de Veracruz.

OBJETIVOS DE CALIDAD:

7. Elevar el nivel de satisfacción de padres y estudiantes frente al servicio educativo.
 8. Aprovechar los recursos didácticos para la prestación del servicio.
 9. Fortalecer actividades que favorezcan la formación integral.
 10. Incrementar la eficacia de los procesos internos.
 11. Incrementar el nivel de competencias de agentes educativos.
12. Generar estrategias de promoción que garanticen la solidez y la sostenibilidad financiera de la institución.

VALORES:

✓ Fe



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

- ✓ Amor
- ✓ Honestidad
- ✓ Servicio
- ✓ Sentido de pertenencia
- ✓ Comunicación.
- ✓ Creatividad
- ✓ Libertad

OBJETIVOS GENERALES:

- Formar integral y permanentemente a los y las jóvenes sector urbano y rural, mediante estrategias teórico-prácticas de aprendizaje, en preescolar, básica primaria, básica secundaria y media técnica desde la concepción de la realidad psicosocial.
- Socializar nuevas tecnologías agropecuarias, agro-turísticas y agroindustriales con enfoque alternativo y liberador, relacionando correctamente y en bien de la comunidad el progreso tecnológico y científico con el avance cultural.
- Fomentar en los educandos el espíritu de conservación, recuperación y utilización racional de los recursos bienes y servicios de la sociedad.
 - Dar prioridad a una educación de calidad en competencias laborales específicas
- Conformar comunidad educativa comprometida con la educación, el bienestar y el mejoramiento de las condiciones de vida de la localidad y la región.

OBJETIVOS POR ÁREA:

- Propiciar una formación general mediante el acceso, de manera crítica y creativa, al conocimiento científico, tecnológico, artístico y humanístico y de sus relaciones con la vida social y con la naturaleza, de manera tal que prepare al educando para los niveles superiores del proceso educativo y para su vinculación con la sociedad y el trabajo.
 - Fomentar el interés y el desarrollo de actitudes hacia la práctica investigativa.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

- El desarrollar las habilidades comunicativas básicas para leer, comprender, escribir, escuchar, hablar y expresarse correctamente.
- El desarrollar los conocimientos matemáticos necesarios para mejorar y utilizar operaciones simples de cálculo y procedimientos lógicos elementales en diferentes situaciones, así como la capacidad para solucionar problemas que impliquen el seguimiento de procesos productivos.
 - Desarrollar actitudes favorables al conocimiento, valoración y conservación de la naturaleza y el ambiente.
- Utilizar con sentido crítico de los distintos contenidos y forma de información y la búsqueda de nuevos conocimientos propio esfuerzo.
 - Capacitar básica inicial para el trabajo.
 - Preparar para vincularse al sector productivo y a las posibilidades de formación que éste ofrece.
- Formación adecuada a los objetivos de educación media académica, que permita al educando el ingreso a la educación superior.

AREA: AGROINDUSTRIA

GRADO	PERIODO	PROBLEMATICAS A INTERVENIR	CONTENIDOS	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO
D E C I	1	POCO LIDERAZGO Y PARTICIPACIÓN COMUNITARIA NULAS INTERACCIONES SOCIALES COMUNITARIAS Liderazgo Actitud emprendedora (científica y empresarial) Toma de	Normas técnicas de calidad (NTC) Conceptos básicos de sanidad vegetal Fisiología vegetal Monitoreo de calidad Buenas Prácticas Agrícolas Manipulación de productos Normas técnicas Agricultura Ecológica Acuerdo EUREPGAP Conceptos y técnicas de selección de productos	PRIMER PERIODO: Selecciona y clasifica productos agrícolas con criterios técnicos, de sanidad y requerimientos del mercado Limpia desinfecta	Selecciona los productos agrícolas según su nivel de daño mecánico, físico y biológico. Opera los equipos de selección y clasificación según el manual de procedimiento. Aplica los criterios de manipulación según



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

M O	<p>decisiones personales y autónomas. Competencias básicas, ciudadanas, laborales y empresariales. Acercamiento al sector productivo</p> <p>PROBLEMA GLOBAL DEL CONSUMISMO Daños ecológicos ocasionados por los productos de consumo Estilos de vida saludable</p> <p>INVERSIÓN DE VALORES AMBIENTALES Recursos hídricos Manejo de aguas residuales Manejo de residuos sólidos</p> <p>PREVENCIÓN DE DESASTRES RIESGOS FÍSICOS COMO: Gestión del riesgo</p>	<p>agrícolas.</p> <p>Conceptos y técnicas de clasificación de productos agrícolas.</p> <p>Tipos de especies y variedades de productos agrícolas.</p> <p>Clasificación según destino del producto</p> <p>Conocimiento de los manuales y estándares de operaciones de los equipos y herramientas de selección y clasificación</p> <p>GENERALIDADES.</p> <p>La poscosecha y el desarrollo agroindustrial.</p> <p>Las pérdidas en poscosecha, origen, clasificación, B Grados de perecibilidad de los productos agrícolas,</p> <p>Niveles de producción agrícola en Colombia. Alimentación, nutrición, condición agroalimentaria, E. Agentes físicos, biológicos y ambientales.</p> <p style="text-align: center;">ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS MEDIADAS CON TIC's</p> <p><u>Facebook</u>: grupo cerrado para comunicaciones de</p>	<p>y realiza tratamientos especiales a los productos agrícolas con criterios técnicos y ecológicos.</p> <p>Aplica los conservantes y/o protectantes según el tipo de producto.</p> <p style="color: red;">Utiliza eficientemente las herramientas tecnológicas(TIC,s)</p>	<p>las normas técnicas de calidad e inocuidad.</p> <p>Registra los datos de selección y clasificación según los procedimientos e implementación en la empresa.</p> <p>Aplica los procedimientos de limpieza y desinfección según los criterios del mercado.</p> <p>Realiza los tratamientos según los requerimientos del producto.</p> <p>Utiliza los insumos y equipos de limpieza y desinfección de acuerdo a las normas ecológicas.</p> <p>Reconoce las normas de seguridad e higiene personal en el proceso de limpieza y desinfección.</p> <p>Identifica los tipos de conservantes y los factores que determinan su</p>
--------	---	---	---	--



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

		<p>interés del grupo.</p> <p><u>Wiki</u>: para crear glosario de términos y artículos relacionados con el área Agroindustrial y de Producción de Alimentos.</p> <p><u>CmapTools</u>: Para la elaboración de flujogramas de proceso.</p> <p><u>Gimp</u>: Editor de imágenes.</p> <p><u>Googledrive</u> o <u>dropbox</u>: Portafolio de evidencias. blog</p>		<p>adecuada utilización.</p> <p>Reconoce los diferentes riesgos de pérdida en la postcosecha de los productos hortofrutícolas y las formas más adecuadas de manejo y protección.</p> <p>Manipula y opera los equipos siguiendo los procedimientos implementados en la empresa.</p> <p>Verifica las condiciones de calidad de los productos hortofrutícolas según los requerimientos de la empresa.</p> <p>Aplica las normas de salud ocupacional y seguridad industrial.</p> <p>Contribuye a que los conflictos entre personas y entre grupos se manejen de manera pacífica y constructiva mediante la aplicación de estrategias basadas</p>
--	--	--	--	--



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

					<p>en el diálogo y la negociación.</p> <p>Cumple con las asignaciones que amplían los aprendizajes adquiridos en clase.</p> <p>Posee y fomenta actividades tendientes a la tolerancia, el diálogo y el respeto hacia los demás.</p> <p>Identifica ideas innovadoras para resolver problemas de variados contextos (sociales, Culturales, económicos, entre otros).</p> <p>Hace uso adecuados de herramientas tecnológicas</p>
	2		SEGUNDO PERIODO Conceptos, técnicas y tipos de limpieza.	SEGUNDO PERIODO:	Reconoce las normas de seguridad e higiene



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

		<p>Conceptos, técnicas y tipos de desinfección Conceptos, técnicas, características y tipos de tratamientos especiales.</p> <p>Normas de seguridad para el trabajador</p> <p>Criterios ecológicos para limpiar y desinfectar.</p> <p>Buenas prácticas agrícolas.</p> <p>Tratamientos especiales según requerimientos del producto.</p> <p>Normas de seguridad en los tratamientos especiales.</p> <p>Criterios ecológicos relacionados con los tratamientos especiales.</p> <p>Manejo ecológico de residuos de limpieza, desinfección y tratamientos especiales.</p> <p>Contaminación física, química y biológica.</p> <p>Atmosferas insecticidas</p> <p>Transporte de productos agrícolas en empresas productoras: concepto, características, objetivos, tipos.</p> <p>Técnicas para el uso, limpieza y aseguramiento de</p>	<p>Limpia desinfecta y realiza tratamientos especiales a los productos agrícolas con criterios técnicos y ecológicos.</p> <p>Transporta los productos agrícolas en la empresa productora con criterios técnicos y ecológicos.</p> <p>Dosifica las cantidades de conservantes, protectantes y/o reguladores a aplicar según de normas de seguridad alimentaria.</p>	<p>personal en el proceso de limpieza y desinfección. Interpreta los criterios y normas de calidad de agricultura ecológica en el transporte de productos agrícolas.</p> <p>Realiza la disposición de productos empacados a transportar aplicando las normas de calidad.</p> <p>Aplica los tratamientos en los productos hortofrutícolas teniendo en cuenta su composición y fisiología.</p> <p>Aplica los procedimientos de preparación de mezclas según los parámetros establecidos por la empresa.</p> <p>Identifica y aplica procedimientos de tratamientos especiales en frutas y hortalizas siguiendo el manual de</p>
--	--	--	--	--



		<p>equipos para transporte.</p> <p>Criterios técnicos y ecológicos para la actividad del transporte.</p> <p>Normas de seguridad e inocuidad para las actividades de transporte.</p> <p>Normas de seguridad industrial para el transporte.</p> <p>ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS MEDIADAS CON TIC'S</p> <p><u>Blog</u>: publicar los objetos de aprendizaje elaborados durante el período.</p> <p><u>Cmaptools</u>: Para creación de mapas conceptuales.</p> <p><u>Publisher</u>: Crear folleto de BPM.</p> <p><u>Power Point</u>: Crear presentaciones.</p> <p><u>Slide Share</u>: Compartir presentación.</p> <p><u>Foro</u>: Debate sobre cuidados en la alimentación con respecto a las ETAs.</p>		<p>operaciones.</p> <p>Aplica los programas de BPA</p> <p>Aplica las normas de salud ocupacional y seguridad industrial.</p> <p>Cumple con las asignaciones que amplían los aprendizajes adquiridos en clase.</p> <p>Posee y fomenta actividades tendientes a la tolerancia, el diálogo y el respeto hacia los demás.</p> <p>Evalúa las alternativas viables para solucionar un problema y defino un plan de acción para implementar la alternativa elegida.</p> <p>Evalúa los resultados que se van alcanzando e incluyo cambios en las acciones, si es necesario.</p>
--	--	--	--	---



3	<p>TERCER PERIODO Concepto, características, tipos, usos de: Empaque y embalaje.</p> <p>Métodos de limpieza y desinfección. Equipos de lavado.</p> <p>Manipulación de empaques. Órdenes de producción. Principios básicos de fisiología vegetal.</p> <p>Equipos de empaque, manejo y funcionamiento</p> <p>Proceso de empaque. Sistema de pesas y medidas. Manipulación de productos agrícolas. Normas técnicas de empaque.</p> <p>Calidad de los productos agrícolas. Normas nacionales e internacionales para empaque.</p> <p>Limpieza y aseguramiento de equipos y herramientas para almacenamiento.</p> <p>Criterios técnicos y ecológicos para el almacenamiento.</p> <p>Normas de seguridad e higiene para los almacenistas en la actividad de almacenamiento.</p>	<p>TERCER PERIODO:</p> <p>Almacena los productos agrícolas en la empresa productora con criterios técnicos y ecológicos.</p> <p>Aplica los procesos térmicos de acuerdo con el proceso productivo programado por el área.</p>	<p>Etiqueta y codifica de acuerdo a las especificaciones del producto y la norma ecológica.</p> <p>Prepara y opera los equipos y herramientas para empacar y etiquetar, de acuerdo a las normas de seguridad, inocuidad y los criterios ecológicos</p> <p>Corresponde a los estándares de calidad, en el embalaje, llenado y el sellado de los productos empacados.</p> <p>Realiza el almacenamiento de los productos agrícolas de acuerdo con las normas de agricultura ecológica y de calidad.</p> <p>Almacena la materia prima de acuerdo a las características y grupos de inventario.</p> <p>Aplica los programas de BPA</p>
---	---	--	---



			<p>Limpieza y aseguramiento de equipos y herramientas para almacenamiento.</p> <p>Criterios técnicos y ecológicos para el almacenamiento.</p> <p>Normas de seguridad e higiene para los almacenistas en la actividad de almacenamiento.</p> <p>Tipos de equipos empleados para el procesamiento de frutas y hortalizas.</p> <p>Tablas de conversión de unidades.</p> <p>Especificaciones técnicas de los equipos según proceso</p> <p>Instrumentos de medición:</p> <p>Termómetro, manómetro de presión.</p> <p>Tablas para graficar temperatura y tiempo.</p> <p>Flujómetro, graficadores de temperatura.</p> <p>Uso y aplicación de instrumentos de medición.</p> <p>Uso y aplicación de equipos para proceso</p> <p>Manual de operación de instrumentos de medición y equipos.</p> <p>Formato para el manejo de variables.</p> <p>Herramientas metodológicas de apropiación de TICs</p> <p>.</p> <p><u>Wiki</u>: crear glosario de terminos de procesos termodinamicos.</p>		<p>Aplica las normas de salud ocupacional y seguridad industrial.</p> <p>Identifica con precisión los equipos empleados en los tratamientos térmicos de acuerdo a los parámetros establecidos.</p> <p>Utiliza los instrumentos de medición según los procesos requeridos por el producto.</p> <p>Interpreta con precisión las lecturas de medición con base en el manual de procedimiento.</p> <p>Diferencia las unidades de medida de las variables según los procesos.</p> <p>Verifica el cumplimiento de los criterios técnicos ecológicos.</p> <p>Cumple con las asignaciones que</p>
--	--	--	---	--	---



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

			<p><u>Excel</u>: elaboracion de graficos.</p>		<p>amplían los aprendizajes adquiridos en clase.</p> <p>Posee y fomenta actividades tendientes a la tolerancia, el diálogo y el respeto hacia los demás.</p> <p>Asigna y asume roles y responsabilidades de acuerdo con las aptitudes de los miembros del equipo.</p> <p>Establece con los otros un plan de acción</p>
4			<p>CUARTO PERIODO Calidad de las materias primas: Características físico –químicas y sensoriales de los alimentos(cereales azúcares, hortalizas, frutas, frutos secos, productos lácteos, huevos, salsas, carnes, aceites y grasas) Propiedades nutricionales de los alimentos: macronutrientes y micronutrientes perdida en el almacenamiento y el proceso. Aseguramiento de la calidad: Definición, normas de la calidad en almacenamiento, procedimiento de solicitud, recibo, devolución y almacenamiento. especificaciones estándar de compra y recibo de materia primas: concepto, grupos de inventarios, de alimentos y bebidas , control de inventarios, procesos de diligenciamiento de formatos, características de los formatos. Recetas estándar: definición concepto Correctivos en el mejoramiento del producto y su incidencia en los costos.</p>	<p>CUARTO PERIODO Provee la materia prima para la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa.</p> <p>Verifica el cumplimiento de los estándares establecidos en la organización para la producción de</p>	<p>Reconoce la composición físico-química de las materias primas teniendo en cuenta los parámetros organolépticos de textura, color y olor.</p> <p>Verifica los estándares de las materias primas y el producto terminado de acuerdo al manual de procedimiento establecido por la empresa.</p>



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

			<p>Conceptos básicos de medición: Temperatura, presión, caudal, y tiempo.</p> <p>Conceptos básicos sobre tratamientos térmicos:</p> <p>Pasteurización ultra pasteurización, esterilización, concentración, evaporización, escaldado, deshidratación. conceptos básicos sobre medición y control.</p> <p><u>Herramientas Metodológicas de Apropiación de TICs.</u></p> <p><u>Prezi</u>: Presentaciones dinámicas de contenidos</p> <p><u>Gimp</u>: Editor de imágenes.</p> <p><u>Wiki</u>: Enlazar las presentaciones</p>	<p>alimentos.</p> <p>Controla las variables de los procesos térmicos según las normas técnicas establecidas para cada producto.</p>	<p>Establece factor de ajuste de acuerdo al plan de producción.</p> <p>Aplica las técnicas y métodos de cocción para la conservación de materias primas teniendo en cuenta el BPM y las normas de seguridad ocupacional.</p> <p>Identifica las diferentes variables empleadas en el tratamiento térmico según el producto.</p> <p>Regula las variables según el requerimiento del proceso.</p> <p>Confronta las variables del proceso según las especificaciones técnicas del manual de procedimiento.</p> <p>Cumple con las asignaciones que amplían los aprendizajes adquiridos en clase.</p>
--	--	--	---	---	---



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

					<p>Posee y fomenta actividades tendientes a la tolerancia, el diálogo y el respeto hacia los demás.</p> <p>Evalúa la dinámica del equipo y su capacidad de alcanzar resultados.</p> <p>Establece nuevas formas de interacción con los miembros del equipo para mejorar los resultados.</p>
U N D E	1	POCO LIDERAZGO Y PARTICIPACIÓN COMUNITARIA NULAS INTERACCIONES SOCIALES COMUNITARIAS Liderazgo Actitud emprendedora (científica y empresarial) Toma de decisiones	Conceptos de: sistemas de análisis de puntos de control críticos, principios del sistema Concepto de: puntos de control crítico (PCC), riesgos significantes y límites críticos. en producción de alimentos. Análisis de peligros y puntos e control riticos: Peligros químicos, físicos y biológicos. Los peligros y su valoración, cuadro e gestión. Variables de procesos: interpretación de instrumentos de medición de las variables de control. Legislación vigente sobre análisis de peligros y control de puntos críticos. Formatos: diligenciamiento, elaboración de reporte. Identificación y diferenciación de ingredientes de insumos	PRIMER PERÍODO Verifica producción según manual de calidad y legislación vigente. Obtención de derivados lácteos de acuerdo a la solicitud del cliente.	Identifica puntos de control críticos en el manejo de la calidad de los alimentos de acuerdo a los estándares de la calidad establecidos Aplica el concepto de punto crítico y riesgos en la producción de alimentos. Reconoce los peligros químicos, físicos y



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

C I M O	<p>personales autónomas. Competencias básicas, ciudadanas, laborales y empresariales. Acercamiento al sector productivo</p> <p>PROBLEMA GLOBAL DEL CONSUMISMO Daños ecológicos ocasionados por los productos de consumo Estilos de vida saludable</p> <p>INVERSIÓN DE VALORES AMBIENTALES Recursos hídricos Manejo de aguas residuales Manejo de residuos sólidos</p> <p>PREVENCIÓN DE DESASTRES RIESGOS FÍSICOS COMO: Gestión del riesgo</p>	<p>y</p> <p>lácticos. Interpretación y procedimiento. Interpretación de formulaciones lácticas. Técnicas para adición de insumos e ingredientes lácticos. Técnicas de estandarización de leches. Interpretación de órdenes de producción. Técnicas para medición y cálculos de sólidos en alimentos Procedimiento para control de temperaturas. Identificación y manejo de fermentos lácticos. Técnicas de conservación de lácteos.</p> <p>Herramientas Estratégicas para Apropiación de TICs</p> <p><u>Facebook</u>: Grupo cerrado para informaciones de interés del grupo.</p> <p><u>Cmaptools</u>: Realizar flujogramas.</p> <p><u>Google Drive o dropbox</u>: Portafolio de evidencias.</p> <p><u>Foro</u>: Opiniones y puntos de vista con respecto a un tema propuesto.</p> <p><u>Cameras de video y fotografica</u>: hacer fotos y vídeos de sus prácticas.</p> <p><u>Gimp</u>: Editor de imágenes</p> <p><u>Wiki</u>: Publicaciones relacionadas con los contenidos desarrollados.</p>	<p>biológicos en las áreas de producción de alimentos.</p> <p>Pesa los insumos e ingredientes según los procedimientos y formulación</p> <p>Adiciona los insumos e ingredientes en el momento y con la técnica estipulada.</p> <p>Estandariza la leche según la orden de producción formulación establecida.</p> <p>Ajusta los sólidos de la leche a formulación.</p> <p>Mantiene la temperatura según producto a elaborar.</p> <p>Siembra los fermentos lácticos según procedimiento.</p> <p>Conserva el producto según procedimiento.</p> <p>Realiza uso adecuado de los recursos tecnológicos (TIC,S)</p>
------------------	--	--	---



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

	2	<p>Conceptos de acción preventiva y correctivas y correcciones en el proceso productivo. Instrumentos de medición de diagnóstico: generalidades, orígenes, ficha técnica, diagramas de flujo. Estructura y símbolos para construcción de un diagrama de flujo. Peligros: cuadro de gestión, plan de análisis de puntos de control críticos. Tipificación de cuajos e insumos para quesería. Técnicas para adición de cuajos e insumos en quesería. Interpretación de la fuerza del cuajo. Técnicas para el manejo del tiempo. Técnicas para corte y desuerado de cuajada. Interpretación de manuales de procedimientos, ordenes de producción. Identificación de sistemas de prensado y moldeado de queso.</p> <p>Herramientas Metodológicas de Apropiación de TICs <u>Cmaptools</u>: realización de mapas conceptuales. <u>Facebook</u>: Grupo cerrado para informaciones de interés del grupo. <u>Google Drive o dropbox</u>: Portafolio de evidencias. <u>MovieMaker</u>: Creación de Videos. <u>Youtube</u>: Canal para subir vídeos a la nube. <u>Blog</u>: publicación de contenidos.</p>	<p>Aplicar control sobre puntos críticos según el manual de calidad y legislación vigente.</p> <p>Procesar quesos según técnica y orden de producción.</p>	<p>Analiza los peligros y puntos críticos de control de acuerdo al árbol de decisiones</p> <p>Establece medidas preventivas y correctivas de acuerdo a la línea de producción.</p>
	3	<p>Características anatómicas de las aves: Oseas y musculares. Equipos utilizados: desplumadoras, tanque de escaldado canal de evisceración, raspadora, pistola cortadora, pinza para cortes.</p>	<p>Porcionar y filetear canales de aves.</p>	<p>Identifica los cortes anatómicos y mixtos de la canal de acuerdo</p>



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

		<p>Cortes: conceptos, definiciones, especificaciones. Operación de equipo herramientas. Método de desprese anatómico –mixto y de deshuese. Calidad sanitaria de la carne de aves: Técnicas de conservación de la carne cruda, refrigerada y congelada. Sistema de calidad: BPM en el sacrificio de aves, sistema HACCP. Características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas de la carne de aves. Factores que afectan la calidad de la carne de aves: factores organolépticos: color, terneza y sabor. Propiedades nutritivas de la carne.</p> <p>MODULO QUIMICA ANALÍTICA Generalidades de la química analítica e instrumental: concepto, análisis cualitativo, análisis cuantitativo, clasificación de los métodos empleados en el análisis cuantitativo, unidades para despresar, concentración, incertidumbre en la mediciones, formula empírica y formula molecular, concepto del mol, numero de Avogadro, soluciones y concentraciones de soluciones, toma de muestras y tratamiento pre-analítico, tipo de filtraciones y funciones, ejercicios sobre conversión de unidades y expresión de concentraciones. Equilibrio químico: electrolitos, teoría de ácidos y bases, ácidos y bases conjugados, ley de acción de masas, disociación del agua, constantes de equilibrio, PH, clasificación de ácidos y de bases, neutralización, sustancias anfóteras, principios de la ley de Chatelier, aplicaciones de los productos de solubilidad, soluciones de tampón, efecto de la fuerza iónica, reacciones químicas, orden de reacción, factores que afectan la velocidad de una reacción. Volumetría: volumetría de neutralización, formulación de complejos, palanceo de reacciones de oxidorreduccion, cálculo de la constante, cálculo de la constante de equilibrio, potencial vs concentración, detección del punto final, curva de valoración, titulaciones, titulaciones volumétricas, preparación</p>	<p>Aplicar y conocer principios y procedimientos del análisis cuantitativo y cualitativo en los métodos de análisis volumétrico y gravimétrico métodos ópticos, métodos electro analíticos de separación para la identificación y caracterización de los compuestos químicos</p>	<p>a las Fichas técnicas de la empresa. Conoce y aplica herramientas técnicas del manejo de la canal y BPM. Aplica las técnicas de conservación de la carne de ave en congelación y refrigeración. Conoce las normas de seguridad industrial y salud ocupacional en el proceso de sacrificio de aves. Diligenciar el sistema de documentación de la empresa. Identificar las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas de la carne.</p> <p>Contribuyo para que los miembros del equipo aporten a la solución de los problemas colectivos.</p> <p>Planeo y organizo las acciones en conjunto con los otros, para solucionar los problemas colectivos.</p>
--	--	---	--	---



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

			<p>de las soluciones y ajustes del analito en el estado correcto de oxidación.</p> <p>Gravimetría: Métodos gravimétricos de análisis, características de las técnicas gravimétricas, precipitados y reactivos precipitantes, clasificación de las soluciones, factor gravimétricos, cálculos gravimétricos, titulación de precipitaciones.</p>		<p>Establece la relación entre las reacciones de óxido-reducción y los tipos de electrodos de las celdas galvánicas con las leyes de Faraday.</p> <p>Identifica los métodos instrumentales en el análisis químico y su aplicación en el campo agroalimentario.</p> <p>Aplica el concepto de aseguramiento de calidad en la marcha química instrumental</p>
4			<p>CANALES DE AVES</p> <p>Características técnicas de equipos y condiciones de manejo.</p> <p>Fichas técnicas y manuales de operaciones de equipos, diligenciamiento de registros, sistematización de datos.</p> <p>Condiciones de almacenamiento, técnicas especiales, características viables.</p> <p>Procesos de calidad y manejo de producto empaçado. Normas y legislación para empaques. Sistemas de documentación para verificar la calidad de la carne de aves: registros de procedimiento y manuales de</p>	<p>Empacar, enfriar y embalar productos procesados.</p> <p>Reconocer y aplicar las técnicas de análisis y síntesis en la experimentación analítica en la resolución de problemas básicos de la química analítica e instrumental para desarrollar los métodos</p>	<p>. Identifica los tipos de conservantes y los factores que determinan su adecuada utilización.</p> <p>Reconoce los diferentes riesgos de pérdida en la postcosecha de los productos hortofrutícolas, y las formas más adecuadas de manejo y Protección</p>



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

			<p>calidad.</p> <p>MODULO QUIMICA ANALITICA</p> <p>Oxidación y reducción: concepto de celda electroquímica, electrodos, electrodo normal de hidrogeno, reacciones químicas espontaneas, electrolisis, celdas galvánicas, puente salino, semiceldas, representación de las, fuerza electrolisis, leyes de Faraday, conductores de corriente eléctrica, electrolitos fuertes y débiles.</p> <p>Métodos instrumentales de análisis: concepto de análisis instrumental, espectrofometría UV y visible, espectrofometría de absorción atómica, electrodos selectivos, cromatografía, estándar interno y calibración por adición estándar, graficas de calibración en análisis instrumental, coeficiente de correlación, errores en análisis instrumental, coeficiente de correlación errores en análisis instrumental, cálculo de concentración, uso de rectas de regresión para comparar métodos analíticos.</p>	instrumentales químicos.	<p>Manipula y opera los equipos siguiendo los procedimientos implementados en la empresa.</p> <p>Verifica las condiciones de calidad de los productos hortofrutícolas según los requerimientos de la empresa</p> <p>Contribuye a que los conflictos entre personas y entre grupos se manejen de manera pacífica y constructiva mediante la aplicación de estrategias basadas en el diálogo y la negociación.</p> <p>Cumple con las asignaciones que amplían los aprendizajes adquiridos en clase.</p> <p>Clasifico, ordeno y almaceno los recursos, de acuerdo con parámetros establecidos.</p>
--	--	--	--	--------------------------	---



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

Evalúo los procesos de trabajo para mejorar el uso y aprovechamiento de los recursos.

Optimizo el uso de los recursos disponibles empleando distintos métodos para reducir el mal manejo y el desperdicio.

EVALUACIÓN: Decreto 1290/2009).

La evaluación será continua, integral, permanente y cualitativa, y se expresará en informes descriptivo-explicativos que correspondan a características tales como:

7. Durante el año lectivo se entregarán a los estudiantes y padres de familia, cuatro informes con los juicios valorativos derivados de la evaluación, con referencia a cuatro (4) períodos de igual duración.
8. Estos informes serán escritos, descriptivos, explicativos, objetivos y en un lenguaje claro y accesible a la comunidad, con dos escalas valorativas, una numérica y otra con la escala Nacional.
9. Al finalizar el año lectivo, se entrega el quinto (5º) informe que será el final, el cual incluye la evaluación integral del estudiante en su desempeño académico, personal y social.
10. El informe final se dará teniendo en cuenta la evaluación integral de formación del estudiante en cada área durante todo el año escolar, observando que al finalizar el grado, se hayan alcanzado los logros, competencias y estándares propuestos para todo el año en el PEI.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

El estudiante de la Especialidad debe:

Ser protagonista de su proceso de aprendizaje, realizar las prácticas sugeridas por el docente, los ejercicios contextualizados, las prácticas de taller, el análisis de casos de forma creativa, aplicar y transferir los conocimientos en diferentes contextos.

Formular y presentar proyectos de investigación generados en aula

A partir de las actividades propuestas, generar ideas de negocio para su consolidación en el desarrollo de su proceso formativo y proyecto de vida.

Trabajar en pequeños grupos para realizar sus actividades, compartir experiencias de aprendizaje.

Consultar documentos mediante el uso de las tecnologías de la información y la comunicación, que les permita ampliar el marco de conocimiento y generación de nuevas ideas.

Desarrollar de guías de aprendizaje en forma individual o colectiva y presentación de las evidencias de conocimiento y producto.

Socializar los productos logrados a nivel individual o grupal mediante el uso de las nuevas tecnologías.

Estructurar su portafolio de aprendizaje.

RECURSOS:

(DIDÁCTICOS Y AMBIENTES DE APRENDIZAJE)

AMBIENTES DE APRENDIZAJE

Laboratorios de Física, Química y Biología

Salas de Informática

Patio cubierto

Aula de Inglés



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

Espacios verdes para esparcimiento
Espacios recreativos y deportivos
Biblioteca, Auditorio, Internet.
Atención en horario extracurricular con actividades programadas
Granja agropecuaria

DIDÁCTICOS

Bibliografía de las Áreas
Laboratorio de Procesos Agroindustriales
Material gráfico de las Áreas
Internet- Plataforma virtual
Herramientas, equipos e insumos
Estación de Aventura
Salidas pedagógicas

BIBLIOGRAFIA:

Bibliografía de las Áreas
Material gráfico de las Áreas
Internet- Plataforma virtual.
Biblioteca agroindustria

ANEXO

1. USO DE IMPLEMENTOS DE TRABAJO

- 1.1 El estudiante debe dar el uso adecuado a las diferentes herramientas, máquinas y equipos de trabajo con el fin de darle mayor vida útil a cada uno de estos elementos y evitar accidentes.
- 1.2 Al utilizar herramientas, máquinas y equipos, portar los elementos de protección personal requeridos como guantes, tapabocas, gorros, delantal de cuero o lona, máscara entre otros.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

- 1.3 Los implementos para las prácticas de la especialidad agropecuaria Y GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE deben constar de: overol azul, guantes, tapabocas, botas de caucho negro. (gorra azul opcional.)
- 1.4 Los overoles deben estar marcados en la parte superior trasera con el nombre de la especialidad y adelante en la parte superior izquierda el nombre y apellido del estudiante (no se permiten apodos). Deben estar marcados con tinta indeleble tanto el overol como las botas, el overol en la parte trasera además del nombre de la modalidad debe llevar el nombre Veracruz-SENA
- 1.5 La ropa para las prácticas de Agroindustria debe constar de: bata blanca, botas de caucho blanco, gorro, tapabocas, guantes.
- 1.6 Las batas deben estar marcados en la parte superior trasera con el nombre de la especialidad y adelante en la parte superior izquierda el nombre y apellido del dueño (no se permiten apodos). Deben estar marcados con tinta indeleble tanto el delantal como las botas. el overol en la parte trasera además del nombre de la modalidad debe llevar el nombre Veracruz-U.T.P
- 1.7 El único responsable de cuidar estos elementos de trabajo y protección es el mismo estudiante. Se les sugiere que se lo lleven para su casa todos los días, ASI MISMO DEBAJO DEL overol se debe llevar puesto una camiseta color blanco y una pantaloneta.
- 1.8 No es disculpa No Usar la ropa de práctica, por robo, por suciedad o porque se le quedó en la casa.
- 1.9 Deben presentarse con la ropa de práctica limpia.
- 1.10 El overol se debe portar sin el uniforme de diario o de educación física por debajo y se debe portar de la manera adecuada.
- 1.11 La ropa practica para agroindustria, debe utilizarse sobre el uniforme de educación física.
- 1.12 Al entrar a los proyectos productivos debe guardarse la compostura que estos requieren como: Silencio, no correr, no gritar, no brincar, no dañar los cultivos, instalaciones, no golpear ni maltratar a los animales.
- 1.13 El desarrollo de las competencias en la práctica empresarial, se hará a través del desarrollo de trabajo de los diferentes proyectos productivos.
- 1.14 Los estudiantes encargados de los controles de herramientas y asistencia, merecen el respeto de todos sus compañeros.

2. INTENSIDAD HORARIA

- 2.1 Para alcanzar las 840 horas de práctica empresarial en las especialidades agropecuaria y GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE, el horario será de Lunes a Sábado contando festivos o días de no clase desde las 6:30 a 7:30 a.m. Estas prácticas la mayoría se harán en la institución y en algunas ocasiones se hará extraclase para atender algunas necesidades requeridas en los diferentes proyectos productivos.
- 2.2 La entrada al colegio es a las 6.20 Am por que se requiere que estén en su práctica a las 6.30 a. m, la salida del proyecto es a las 7:20 a.m. con el fin de que el estudiante se organice y esté a las 7:30 a.m. en su clase siguiente.
- 2.3 En ocasiones estas prácticas se podrán hacer en empresas particulares, con previo acuerdo de la institución y la empresa.
- 2.4 Cuando se requiera se hará uso de las horas bloque de teoría, para suplir las necesidades de los proyectos productivos.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

2.5 El estudiante que llegue tarde al proyecto o se retire de él antes de terminar el horario establecido, se hará acreedor a sanción, como si no hubiera asistido a las labores.

3. EVALUACIÓN

- 3.1 El desarrollo de las competencias en la práctica empresarial, se hará a través del desarrollo de trabajo en los diferentes proyectos productivos.
- 3.2 Se evaluará con mucho énfasis la responsabilidad, el desempeño y la puntualidad y se calificará semanalmente. Por falta no justificada se le rebaja una unidad recordando que se calificará de 1 a 5, siendo aprobado el módulo o competencia en las especialidades de GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE y agropecuaria con una nota mínima de 3.6; y para agroindustria con una nota mínima de 3.0.
- 3.3 Las prácticas y los módulos se evaluarán por competencias alcanzadas, las cuales deben ser aprobadas para continuar con el siguiente módulo. Estas competencias se evaluarán bajo tres ítems: Desempeño, Conocimiento, Puntualidad, teniendo un valor del 40% el desempeño y 30% cada uno de los demás ítems.
- 3.4 Es de recordar que módulos y prácticas, no cuentan con la oportunidad de hacer refuerzo.
- 3.5 No se permite el uso de celular, radios, mp3, mp4, etc., en el desarrollo de las prácticas.
- 3.6 La Hermana Francisca designada, es la asesora de todos los proyectos productivos y tiene la autoridad de hacer controles y llamados de atención en cada uno de estos.

4. SANCIONES

- 4.1 Al estudiante que reincida 3 veces consecutivas con alguna de las faltas ya mencionadas, se le hará observación en el respectivo libro, si falla nuevamente se citará al padre de familia, para darle a conocer la situación del estudiante y elaborar los respectivos compromisos en donde ambas partes firman. Si se presenta de nuevo la situación anómala, se reúne el consejo académico para tomar las medidas correctivas, además el estudiante se hará acreedor a las fallas por inasistencia y a la evaluación por impuntualidad.
- 4.2 El estudiante al terminar el año debe tener todas las competencias evaluadas y aprobadas para poderse graduar. En caso contrario, se dejará pendiente para el año siguiente hasta que alcance dichas competencias.
- 4.3 Las competencias serán evaluadas permanentemente, según niveles alcanzados.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

- 4.4 El estudiante perderá la práctica profesional y los módulos con 15% de faltas justificadas y con el 10% de faltas no justificadas.
- 4.5 La herramienta y el equipo se entregará con documento de identidad. El que no tenga herramienta o equipo adecuado y necesario en el proyecto, no podrá estar presente en las prácticas, por lo tanto se le coloca la falta.
- 4.6 Otras prohibiciones contempladas en el manual de convivencia.
- 4.7 El cumplimiento del Manual de Trabajo por parte de los estudiantes, estará bajo la observación y seguimiento de la Junta Técnica de la Institución.
- 4.8 Si el estudiante realiza las prácticas en empresas particulares o publicas debe cumplir con los reglamentos de trabajo en ellas estipuladas, en caso de incumplimiento a estas se hará acreedor a la sanciones respectivas del manual de convivencia.
- 4.9 El estudiante que falte justificadamente a la práctica debe hacer un plan de mejoramiento para recuperar las horas de práctica pendientes.
- 4.10 El estudiante que falte injustificadamente a la practica en bloque pierde el periodo ver capitulo 7 faltas injustificadas del manual de convivencia.

PROPUESTA PARA APROBACION DE UNA NUEVA ESPECIALIDAD: “MEDIA TÉCNICA EN CONTENIDOS ORIENTADOS A LA WEB”

INTRODUCCIÓN

Los nuevos escenarios globales inciden directamente en todas las organizaciones sociales y las obligan a emprender rápidas transformaciones. La educación no es ajena a este fenómeno y, por esta razón, el sistema educativo enfrenta importantes desafíos para dar respuestas oportunas y pertinentes a las nuevas necesidades de formación de los ciudadanos para el siglo XXI.

Una de las principales características de la sociedad moderna es la importancia creciente del conocimiento científico y tecnológico en todas las dimensiones de la vida y particularmente en la educación y el trabajo como aspectos que impulsan el desarrollo social y económico. Este tipo de conocimiento le ha permitido a la humanidad, en corto tiempo, lograr una inmensa capacidad de controlar y orientar su entorno y su destino, buscando que este se oriente hacia el mayor progreso social, económico y cultural, al mismo tiempo minimizar el impacto negativo a través de una cualificación en el proceso de formación de los estudiantes, haciendo uso de las oportunidades, las demandas sociales y del sector productivo, como también el uso adecuado de los recursos disponibles..

En este sentido se plantea entonces, como Institución Educativa, la necesidad creciente de continuar brindando una educación y formación integral en un área del conocimiento como lo es la tecnología y las comunicaciones donde por el impacto individual y social se requiere cualificar el talento humano y enfatizar en el compromiso de aportar al desarrollo con una formación ética que permita asumir las problemáticas actuales de la comunidad con responsabilidad, calidad y trabajo colaborativo.

En este sentido mediante la capacitación en Currículos Exploratorios en TIC, recibida por parte de la UTP, selección de una experiencia significativa para sistematización y



con la participación que han tenido algunos de los docentes de la institución en esta formación, se plantea como propósito implementar una especialidad Técnica en tecnologías de la información y las comunicaciones y específicamente en contenidos orientados a la WEB.

JUSTIFICACION

El objetivo de esta propuesta, es continuar con la implementación del modelo educativo articulado, basado en competencias para la educación media, técnica profesional y tecnológica, que dé respuesta a los requerimientos de talento humano demandado por el medio laboral, con el propósito de mejorar la cobertura, permanencia, pertinencia y calidad de la educación en la institución siendo coherentes con las políticas de calidad, mediante una formación realizada en tiempos más cortos(ciclos propedéuticos) que los que requiere la formación profesional y que se caracteriza por la relación entre la teoría y la práctica, en aspectos directamente relacionados con el mundo de la producción, la innovación tecnológica y el desempeño laboral paralelo a la opción de continuar a la formación profesional.

El Instituto Agropecuario Veracruz está en condiciones de atender a los estudiantes de esta nueva especialidad a través de un equipo humano con talento, formación y compromiso, una infraestructura tecnológica (sala vive digital) y otros recursos virtuales y digitales (computadores, Tabletas) que han llegado a la institución como resultado de proyectos presentados por docentes en áreas de inglés y matemáticas y que han derivado a nuevas formaciones de los docentes de la institución; otro aspecto que constituye también evidencia de las condiciones para atender a los estudiantes de esta nueva especialidad son los resultados de una experiencia llevada a cabo durante el presente año, donde los logros alcanzados por los estudiantes de un grupo de grado 10°, quienes trabajaron en las competencias establecidas en el plan estructurado en la malla que se anexa a esta propuesta, le permitió a estos estudiantes alcanzar



aprendizajes significativos y desarrollar competencias de las cuales se benefició directa e indirectamente la comunidad educativa en aspectos como: diseño de ayudas y apoyos que contribuyeron al alcance de metas para evaluación y seguimiento a la práctica docente por parte del equipo directivo (programa de registro diario de planeación), registro y tabulación de resultados en pruebas que permitieron el análisis anticipado requerido para toma de decisiones, retroalimentación con docentes (de básica primaria) y seguimiento a los avances. De igual manera, se capacitó un grupo de docentes y estudiantes los que conformaron un semillero en manejo de equipos de video, fotografías, edición, consolas de sonido; por lo tanto esta modalidad aportaría a continuar con el proceso y potencie los avances logrados hasta el momento. Lo anterior sólo evidencia algunas de las fortalezas para el desarrollo del programa. Es de resaltar igualmente el rol del docente líder y/o facilitador que llevo al grupo a desarrollar interés y habilidades, viendo en cada necesidad del equipo de docentes, directivo y del Programa Todos a Aprender oportunidades de aprendizaje para sus estudiantes, motivando, acompañando y realizando el seguimiento necesario a proyectos emprendidos, finalizados y puestos al servicio de la comunidad educativa.

Lo hasta aquí expuesto plantea la necesidad de continuar la formación en un grado 11° para completar una formación pertinente de carácter técnico en una nueva especialidad que vaya acorde a los intereses y motivación alcanzado por los estudiantes y padres, a las competencias desarrolladas y que le permita a los estudiantes asumir nuevos retos para ingresar al mundo laboral y/o continuar su formación profesional.

El Sistema de Gestión de Calidad que se ha implementado en la institución desde el año 2012 y en el cual se haya certificado, ha permitido entrar en una cultura del mejoramiento continuo que lleva a revisar los procesos de manera permanente implementando Acciones Correctivas, Preventivas y de Mejora (ACPM) que han contribuido a través del equipo humano alcanzar un nivel superior en pruebas saber y lograr sostener esta posición, planteando nuevos retos en busca de la excelencia



educativa que es la gran meta a nivel institucional, local y nacional.

FUNDAMENTACIÓN

Un punto de partida inicial es que toda enseñanza y todo aprendizaje debe ser y llegar a ser significativo para el alumno. La dificultad subsiguiente está en encontrar el método preciso para enseñar y lograr que se produzca un aprendizaje significativo.

Si bien no existe un método universalmente válido, corresponde a los docentes, asumidos como institución retomar experiencias y sacar ideas de mejoramiento constantes para adquirir idoneidad en la enseñanza significativa estando a la vanguardia y asumiendo nuevos retos como son involucrar las TIC en los procesos de enseñanza y aprendizaje, de tal manera que al ofertar la modalidad Media Técnica en contenidos orientados a la Web respondemos a “atender esas nuevas demandas para que los jóvenes estén mejor habilitados para llevar una vida personal, productiva y cívica valiosa en el Siglo XXI” (Piedrahita,2017).

Es importante resaltar además, que “las TIC, con toda la gama de herramientas de hardware y Software que contienen, convertidas en herramientas de la mente, usadas para potenciarla, facilitan la creación de ambientes de aprendizaje enriquecidos, que se adaptan a modernas estrategias de aprendizaje, con excelentes resultados en el desarrollo de las habilidades cognitivas de niños y jóvenes en las áreas tradicionales del currículo” (Piedrahita,2017).

De acuerdo a lo citado anteriormente esta modalidad proporcionara una nueva oportunidad a los jóvenes de nuestra institución, convirtiéndose en una opción para insertarse en el mundo laboral al terminar sus estudios de bachillerato o continuar una carrera profesional relacionada con las TIC.

OBJETIVOS DE CALIDAD:



1. Brindar un servicio educativo de forma coherente con la política de calidad de la organización.
2. Fortalecer las actividades que favorezcan una formación integral con igualdad de oportunidades, en las técnicas: Agropecuaria, GESTIÓN TURÍSTICA BILINGÜE, Agroindustria y **Media Técnica en contenidos orientados a la Web.**
3. Elevar el nivel de satisfacción de los padres de familia y estudiantes frente al servicio educativo.
4. Aprovechar los recursos didácticos adecuados para la prestación del servicio.
5. Incrementar la eficacia de los procesos internos, potencializando las oportunidades, y minimizar el riesgo en sus diferentes manifestaciones (físico, social, psicológico)
6. Incrementar el nivel de participación y competencias de los agentes educativos.
7. Generar estrategias de gestión que garanticen la solidez, permanencia, proyección sostenibilidad de la Institución.
8. Brindar espacios y/o ambientes propicios y seguros en la prestación de nuestros servicios, que sean acorde a las necesidades de los clientes.
9. Implementar acciones estratégicas en la prevención de riesgos en los diferentes niveles del contexto organizacional.

POLITICAS DE CALIDAD

1. Lograr que el servicio educativo ofrecido cumpla con los principios de la política de calidad.
2. Fortalecer las competencias de los Agentes educativos en los diferentes programas establecidos.



3. Lograr la satisfacción de los padres de familia y estudiantes en la formación integral.
4. Integración eficiente de los recursos didácticos, pedagógicos, tecnológicos y educativos.
5. Mejorar continua y eficientemente los procesos internos.
6. Motivar a los educandos en el fortalecimiento de sus competencias y desarrollo de sus capacidades.
7. Garantizar la sostenibilidad y solidez de la Institución.
8. Definir un plan estratégico en la identificación y tratamiento del riesgo (Sistema de Gestión de Calidad).

PERFIL DEL EGRESADO

En esta nueva especialidad se propone brindar igualmente una educación integral como soporte del conocimiento científico y tecnológico, que armonice tanto el saber, el saber hacer y el saber ser, y se plantea que también aprendan a saber conocer, una nueva meta que les permita responder a los retos planteados por la sociedad en su componente ético que le aporte a su desempeño social con un espíritu colaborativo.

MARCO LEGAL

LEY 115 DE 1994

Educación media

ARTICULO 27. Duración y finalidad. La educación media constituye la culminación, consolidación y avance en el logro de los niveles anteriores y comprende dos grados, el décimo (10°) y el undécimo (11°). Tiene como fin la comprensión de las ideas y los



valores universales y la preparación para el ingreso del educando a la educación superior y al trabajo.

ARTICULO 28. Carácter de la educación media. La educación media tendrá el carácter de académica o técnica. A su término se obtiene el título de bachiller que habilita al educando para ingresar a la educación superior en cualquiera de sus niveles y carreras.

ARTICULO 31. Áreas fundamentales de la educación media académica. Para el logro de los objetivos de la educación media académica serán obligatorias y fundamentales las mismas áreas de la educación básica en un nivel más avanzado, además de las ciencias económicas, políticas y la filosofía.

PARAGRAFO. Aunque todas las áreas de la educación media académica son obligatorias y fundamentales, las instituciones educativas organizarán la programación de tal manera que los estudiantes puedan intensificar, entre otros, en ciencias naturales, ciencias sociales, humanidades, arte o lenguas extranjeras, de acuerdo con su vocación e intereses, como orientación a la carrera que vayan a escoger en la educación superior.

ARTICULO 32. Educación media técnica. La educación media técnica prepara a los estudiantes para el desempeño laboral en uno de los sectores de la producción y de los servicios, y para la continuación en la educación superior.

Estará dirigida a la formación calificada en especialidades tales como: agropecuaria, comercio, finanzas, administración, ecología, medio ambiente, industria, informática, minería, salud, recreación, turismo, deporte y las demás que requiera el sector productivo y de servicios. Debe incorporar, en su formación teórica y práctica, lo más avanzado de la ciencia y de la técnica, para que el estudiante esté en capacidad de adaptarse a las nuevas tecnologías y al avance de la ciencia.



Las especialidades que ofrezcan los distintos establecimientos educativos, deben corresponder a las necesidades regionales.

PARAGRAFO. Para la creación de instituciones de educación media técnica o para la incorporación de otras y para la oferta de programas, se deberá tener una infraestructura adecuada, el personal docente especializado y establecer una coordinación con el Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA u otras instituciones de capacitación laboral o del sector productivo.

INFRAESTRUCTURA

Infraestructura física:

La institución Educativa Instituto Agropecuario Veracruz cuenta con la siguiente con el recurso de una Sala de "Vive Digital" en la sede La Hermosa.

Se tienen habilitadas dos salas de sistemas, este año funcionaron: una para el área de Tecnología y otra para el Área de Lenguas extranjeras

Se tienen 240 tabletas y la aprobación de 180 más; las cuales están debidamente protegidas.

TALENTO HUMANO

Horas Extras: Para el docente de la especialidad grado 11° y de aprobarse la especialidad sería necesario **un docente adicional con perfil en Ingeniería de Sistemas** o áreas afines.

Para la transversalización la I.E cuenta con personal docente capacitado según su área de desempeño, con quienes se puede realizar las profundizaciones en temáticas u orden de contenidos que se requieran.

Para el **proceso de articulación**, esta se haría con la Universidad Tecnológica de Pereira (UTP) quien Lidera con el Ministerio de Educación Nacional y Min TIC el Proyecto de Currículos Exploratorios en TIC y fue la fuente de donde se tomaron los contenidos curriculares para 10° y 11°



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

ANEXO 1: PLAN DE AREA

PLAN DE ÁREA DE: TECNOLOGIAS DE LA INFORMACIÓN Y DE LA COMUNICACIÓN

JEFE DE ÁREA: Aleserdez Hernández Serna

PROFESORES QUE DINAMIZAN LOS APRENDIZAJES EN EL ÁREA: Aleserdez Hernández Serna

GRADO	2016	2017	2018	2019	2020
10°	Aleserdez Hernández Serna	Aleserdez Hernández Serna	Aleserdez Hernández Serna	Aleserdez Hernández Serna	
11°		Aleserdez Hernández Serna	Aleserdez Hernández Serna	Aleserdez Hernández Serna	

JUSTIFICACIÓN

Vivimos actualmente la era de la información, que se caracteriza por considerar al conocimiento como algo muy valioso y a la información como un recurso esencial. La importancia de estos dos conceptos son hoy indispensables para la operación efectiva de cualquier organización. En la era de la información se reconoce su valor, y se busca el desarrollarla y administrarla como un recurso.

Esta era se caracteriza por:

- Trabajar en una sociedad basada en la información.
- Las organizaciones dependen de las tecnologías de información y comunicación para desarrollar sus actividades.
- Los procesos de la organización se transforman para incrementar su productividad.
- El éxito se determina por la efectividad con la cual las tecnologías de la información y comunicación son utilizadas.

Las tecnologías de la información y la comunicación (TIC) son esenciales para competir en esta era, ya que integran a la gran variedad de elementos y habilidades utilizadas en la creación, almacenamiento y distribución de información, cumpliendo con su propósito de resolver problemas, liberar la creatividad e incrementar la productividad en el personal.

SINTESIS DEL DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL

DEBILIDADES:

- Capacitación enfocada al área.
- Optimizar el rendimiento del software.
- Poco ancho de banda para la conectividad a Internet.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

FORTALEZAS

- Punto Vive Digital Plus.
- Conectividad y respuesta oportuna por parte del ISP.
- Garantiza temáticas novedosas para los estudiantes, que los motivan a continuar el proceso de formación.

DIRECCIONAMIENTO ESTRATEGICO INSTITUCIONAL:

MISION: Nuestra Institución educativa promueve la formación integral de la persona, basada en igualdad de oportunidades con alta calidad en competencias laborales generales y específicas, capaces de transformar su entorno a través de una formación académica y técnica en las especialidades Agropecuaria, Agroturismo y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIONES.

VISION: En el año 2020 nuestra Institución se posicionará en el medio como “Camino de conocimientos y alternativas” con igualdad de oportunidades en la formación integral de estudiantes con valores éticos, morales, religiosos y cívicos; jóvenes líderes y emprendedores con visión de futuro, competentes para el sector social y productivo.

POLITICAS DE CALIDAD:

1. Lograr la satisfacción de los padres de familia y estudiantes.
2. Brindar una formación integral con igualdad de oportunidades en las especialidades.
3. Mejoramiento continuo y eficaz de los procesos internos.
4. Incrementar las competencias de los agentes educativos.
5. Incorporar nuevas metodologías para la prestación del servicio.
6. Garantizar la sostenibilidad y solidez de Veracruz.

OBJETIVOS DE CALIDAD:

1. Elevar el nivel de satisfacción de padres y estudiantes frente al servicio educativo.
2. Aprovechar los recursos didácticos para la prestación del servicio.
3. Fortalecer actividades que favorezcan la formación integral.
4. Incrementar la eficacia de los procesos internos.
5. Incrementar el nivel de competencias de agentes educativos.
6. Generar estrategias de promoción que garanticen la solidez y la sostenibilidad financiera de la institución.

VALORES:

- ✓ Fe



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

- ✓ Amor
- ✓ Honestidad
- ✓ Servicio
- ✓ Sentido de pertenencia
- ✓ Comunicación.
- ✓ Creatividad
- ✓ Libertad

OBJETIVOS GENERALES:

- Lograr el uso de la informática educativa como una de las herramientas estratégicas de aprendizaje de los estudiantes de todos los niveles del sistema educativo, con el propósito de impulsar el desarrollo de los programas lógicos del pensamiento, las capacidades creativas y el perfeccionamiento de las habilidades, de los estudiantes en la solución de los problemas; así como distribuir al mejoramiento de la calidad de los procesos educativos y resultados del aprendizaje de los contenidos programáticos.
- Ayudar a los alumnos y alumnas en el aprendizaje de los diversos campos de la informática, la consulta y investigación. Animándoles a un estudio atractivo, interactivo y eficaz para que sean capaces de progresar de manera autónoma, puesto que cada alumno es el verdadero autor de su aprendizaje.
- Colaborar con el profesorado en su tarea docente, ayudándole y facilitándole un material con el que lograr más fácilmente la formación de los estudiantes.

OBJETIVOS POR ÁREA:

- Preparar Técnicos Básicos en TIC idóneos con conocimientos, habilidades, actitudes y aptitudes que le permitan un desempeño competitivo, ético y responsable para desarrollar acciones con fundamentos de calidad en su quehacer tanto humano como profesional, que responda a las necesidades del sector productivo.
- Formar Técnicos Básicos en TIC mediante la implementación de una pedagogía pertinente; formación por ciclos propedéuticos, con el fin de construir estructuras teóricas y prácticas del conocimiento específico en lo que refiere al desarrollo de software de acuerdo a las tendencias del mercado actual.
- Integrar las técnicas de bases de datos, análisis de requerimientos, construcción de software, para el diseño de aplicaciones y servicios para los usuarios, en referencia a la fundamentación teórica y metodológica de formación en el sector del software, para el establecimiento y desarrollo de competencias laborales en los ciclos propedéuticos.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.



AREA: TECNOLOGIAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIONES					
GRADO	PERIODO	PROBLEMATICAS A INTERVENIR	CONTENIDOS	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO
D E C I M O	1	<p>POCO LIDERAZGO Y PARTICIPACIÓN COMUNITARIA NULAS INTERACCIONES SOCIALES COMUNITARIAS</p> <p>Liderazgo Actitud emprendedora (científica empresarial) Toma de decisiones personales autónomas. Competencias básicas, ciudadanas, laborales empresariales.</p>	<p>Instalación SO Windows 7</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usb booteable • Comandos básicos • Instalación y configuración <p>Fundamentos de programación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que es un algoritmo • Diagrama de flujo • Los lenguajes de programación • El lenguaje java script <p>Manejo de variables, entrada y salida de datos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Variables en 	<p>Competencias Específicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instalar sistema operativo Windows en computadora portátil <p>Competencias Específicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diseñar e implementar algoritmos computacionales en un lenguaje de programación que utiliza las estructuras de control básicas como la secuencia, las decisiones y los ciclos. <p>Competencias instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis y síntesis. • Capacidad de organizar y planificar. • Comunicación oral y escrita. • Habilidades básicas de 	<p>Instala S.O Windows 7 en computador portátil LENOVO.</p> <p>Elabora algoritmos convencionales de forma lógica y detallada.</p> <p>Comprende cómo hacer un diagrama de flujo usando su nomenclatura.</p> <p>Entiende cual es la importancia de los lenguajes de programación en el mundo de la computación.</p> <p>Entiende que es un variable y que reglas debe tener en cuenta para crearlas.</p> <p>Conoce los tipos de variables y sus diferencias. Interpreta cómo asignar un valor a una variable.</p> <p>Conoce la diferencia entre leer y</p>



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

		<p>Acercamiento al sector productivo</p> <p>PROBLEMA GLOBAL DEL CONSUMISMO Daños ecológicos ocasionados por los productos de consumo</p> <p>Estilos de vida saludable</p> <p>INVERSIÓN DE VALORES AMBIENTALES Recursos hídricos Manejo de aguas residuales Manejo de residuos sólidos</p> <p>PREVENCIÓN DE DESASTRES RIESGOS FÍSICOS COMO: Gestión del riesgo</p> <p>POCO</p>	<p>programación</p> <ul style="list-style-type: none"> Operadores aritméticos Entrada de datos Salida de datos 	<p>manejo de la Computadora.</p> <ul style="list-style-type: none"> Solución de problemas. Toma de decisiones. 	<p>escribir un dato.</p> <p>Utiliza de forma correcta la jerarquía de operadores para resolver expresiones aritméticas</p>
2			<p>Hardware</p> <ul style="list-style-type: none"> Periféricos de entrada, salida, almacenamiento Board, procesador, fuente, memorias. Desarme y ensamble de dispositivos <p>Estructuras de control (parte 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> Operadores relacionales y lógicos. Estructura if Estructura if-else Estructura switch <p>Estructuras de control (parte 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> Estructura while Estructura do-while Estructura for 	<p>Competencias Específicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Identificar los dispositivos que forman un computador y sus características Armar y desarmar una torre <p>Competencias interpersonales:</p> <ul style="list-style-type: none"> Capacidad crítica y autocrítica Trabajo en equipo Habilidades interpersonales <p>Competencias sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica Habilidades de investigación Capacidad de aprender Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad) Habilidad para trabajar en forma autónoma Búsqueda del logro. 	<p>Conoce e identifica los componentes de un computador y su función.</p> <p>Identifica las fallas comunes que se presentan en el hardware de la torre.</p> <p>Ensambla los dispositivos de la torre correctamente.</p> <p>Identifica los operadores relacionales y lógicos y los utiliza en expresiones condicionales.</p> <p>Entiende como incluir en un algoritmo estructuras de decisión como la estructura if, la if-else y la estructura switch.</p> <p>Conoce como usar las diferentes estructuras repetitivas dentro de un algoritmo</p>



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

	<p>LIDERAZGO Y PARTICIPACIÓN COMUNITARIA NULAS INTERACCIONES SOCIALES COMUNITARIAS Liderazgo Actitud emprendedora (científica y empresarial) Toma de decisiones personales y autónomas. Competencias básicas, ciudadanas, laborales y empresariales. Acercamiento al sector productivo</p>	<p>Introducción a VBA Excel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qué es VBA Excel • El entorno de trabajo VBA Excel • Elaboración de programas 		<p>Conoce el entorno de trabajo del programa VBA Excel.</p> <p>Elabora programas en VBA Excel en donde aplica los conceptos vistos dentro del currículo exploratorio de introducción a la programación</p>
3	<p>PROBLEMA GLOBAL DEL CONSUMISMO Daños ecológicos ocasionados por los productos de consumo Estilos de vida saludable</p> <p>INVERSIÓN DE VALORES AMBIENTALES</p>	<p>Fundamentos de redes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción a las redes • Componentes de una red • Tipos de redes • Topologías de red 	<p>Adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para implementar una red LAN sencilla.</p> <p>Capacidad de análisis y síntesis. Capacidad de organizar y planificar. Comunicación oral y escrita. Habilidades básicas de manejo del computador. Solución de problemas. Toma de decisiones. Capacidad crítica y autocrítica. Trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p> <p>Habilidades de investigación. Capacidad de aprender. Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad). Habilidad para trabajar en forma autónoma. Capacidad de análisis y síntesis. Capacidad de organizar y planificar. Solución de problemas. Toma de decisiones.</p>	<p>Comprende y explica conceptos fundamentales de redes de computadores.</p> <p>Identifica los tipos de redes existentes según su tamaño.</p> <p>Identifica los componentes de una red y su función dentro de la misma.</p> <p>Clasifica los dispositivos de red de acuerdo a su función.</p> <p>Describe el concepto de topología y su importancia en las redes de datos.</p>



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

	4	<p>Recursos hídricos Manejo de aguas residuales Manejo de residuos sólidos</p> <p>PREVENCIÓN DE DESASTRES RIESGOS FÍSICOS COMO: Gestión del riesgo</p>	<p>Medios de red</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medios de cobre • Medios de fibra óptica • Medios inalámbricos • Consideraciones generales de los medios <p>Modelos de red y protocolos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Protocolos de red • Modelo OSI • Modelo TCP/IP • Encapsulación de datos 	<p>Habilidades de investigación. Capacidad de aprender. Habilidad para trabajar en forma autónoma. Capacidad de análisis y síntesis. Capacidad de organizar y planificar. Solución de problemas. Trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p>	<p>Identifica los medios de red y los compara de acuerdo a sus características, ventajas y desventajas.</p> <p>Conoce los componentes de los diferentes medios de red y los clasifica.</p> <p>Toma decisiones para seleccionar el mejor medio, de acuerdo a sus propiedades y el entorno en el cual va a ser utilizado.</p> <p>Comprende y explica por qué los protocolos son necesarios en la comunicación de dispositivos de red.</p> <p>Entiende la forma en que se utilizan los modelos TCP/IP y OSI para facilitar el proceso de comunicación.</p> <p>Entiende y explica la forma en que la encapsulación permite el transporte de datos a través de la red.</p>
	1	<p>POCO LIDERAZGO Y PARTICIPACIÓN COMUNITARIA NULAS</p>	<p>Introducción al entorno MIT App Inventor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la plataforma app inventor • ¿Qué es la 	<p>Competencias Específicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diseñar e implementar algoritmos computacionales implementados en dispositivos móviles, usando 	<p>Conoce en entorno de trabajo de la plataforma App Inventor, sabe cómo elaborar y compilar un programa en</p>



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

U N D E C I M O	<p>INTERACCIONES SOCIALES COMUNITARIAS Liderazgo Actitud emprendedora (científica y empresarial) Toma de decisiones personales y autónomas. Competencias básicas, ciudadanas, laborales y empresariales. Acercamiento al sector productivo</p> <p>PROBLEMA GLOBAL DEL CONSUMISMO Daños ecológicos ocasionados por los productos de consumo Estilos de vida saludable</p> <p>INVERSIÓN DE VALORES AMBIENTALES Recursos hídricos Manejo de aguas residuales Manejo de residuos</p>	<p>programación orientada a eventos?</p> <ul style="list-style-type: none"> • El entorno de trabajo en app inventor • Nuestra primera aplicación en app inventor <p>Controles básicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control Label • Control TextBox • Control Image • Control Button <p>Controles para el manejo de datos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controles DatePicker y TimePicker • Control CheckBox • Control ListPicker • Componente Spinner <p>Controles avanzados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso de Layout • El componente File • TinyDB • Acelerometer Sensor 	<p>como entorno de desarrollo el programa App Inventor 2 utilizando estructuras de control básicas como la secuencia, las decisiones, los ciclos, controles básicos para manejo de formularios, y gestionando información en bases de datos.</p> <p>Competencias Instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis y síntesis. • Capacidad de organizar y planificar. • Comunicación oral y escrita • Habilidades básicas de manejo de la Computadora • Solución de problemas • Toma de decisiones. <p>Competencias Interpersonales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad crítica y autocrítica. • Trabajo en equipo. • Habilidades interpersonales. <p>Competencias Sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica • Habilidades de investigación • Capacidad de aprender • Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad) • Habilidad para trabajar en forma autónoma • Búsqueda del logro. 	<p>el emulador o en un dispositivo móvil.</p> <p>Elabora programas sencillos usando los controles básicos de Mit App inventor 2.</p> <p>Elabora programa con controles de manejo de datos como cuadros de lista, controles de fecha y hora, botones de radio y casillas de verificación.</p> <p>Organiza los controles en contenedores. Adiciona, modifica, elimina y consulta información de archivos y bases de datos. Utiliza el acelerómetro en sus aplicaciones</p>
--	---	---	---	--



		sólidos			
	2	PREVENCIÓN DE DESASTRES RIESGOS FÍSICOS COMO: Gestión del riesgo	Introducción al lenguaje HTML. <ul style="list-style-type: none"> • Estructura básica de una página web. • Títulos, Párrafos y listas en HTML. • Imágenes e hipervínculos. • Creación de tablas HTML. HTML avanzado <ul style="list-style-type: none"> • Creación de formularios. • Inserción de audio y video. • Canvas en HTML • Maquetación de una página web. Estilos (CSS) <ul style="list-style-type: none"> • Introducción a CSS y sintaxis básica. • Texto, Fondos y colores. • Posicionamiento y visibilidad de elementos. • Espaciado, márgenes y bordes. Lenguaje JavaScript y JQuery <ul style="list-style-type: none"> • Introducción a 	Competencias Específicas <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de comprender los conceptos básicos de diseño web. • Desarrollar modelos y diseños para páginas web. • Capacidad para elaborar la maquetación adecuada para una página web. • Determinar adecuadamente los estilos que se deben agregar a una página web para mejorar su aspecto. • Integrar adecuadamente lenguajes como JavaScript y JQuery para acceso a los elementos HTML. • Analizar y desarrollar las validaciones adecuadas que se deben realizar sobre los formularios de captura de información. Competencias interpersonales <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de actuar autónomamente. • Capacidad de autocrítica. • Capacidad de relación interpersonal. • Capacidad de y trabajar en equipos multidisciplinares. Competencias Sistémicas <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar el pensamiento abstracto que le permitan 	Utiliza adecuadamente las etiquetas en HTML para crear una página web simple con la estructura adecuada. Utiliza adecuadamente etiquetas avanzadas de HTML y las integra a la página web. Crea e integra estilos en las páginas web para mejorar el diseño de la misma. Programa correctamente en el



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

			<p>JavaScript y JQuery.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Encontrar y acceder a los elementos HTML. • Validación de formularios. • Métodos y funciones 	<p>abstraer y descomponer un problema, permitiéndole así llegar a su solución.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de razonamiento crítico. • Compromiso ético. • Capacidad del aprendizaje autónomo. • Adaptación a nuevas situaciones. • Desarrollo de la creatividad 	<p>lenguaje Javascript y lo integra en un proyecto web.</p>
	3		<p>Requisitos de aplicaciones web</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos. • Pertinencia y agentes adecuados (stakeholders). • Captura de requisitos. • Análisis y validación de requisitos. <p>Diseño de aplicaciones web</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos. • Diseño de datos. • Estructura y arquitectura de software. • Diseño de interfaz. 	<p>Competencias Específicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar e implementar por completo un desarrollo web realizado a las medidas a partir de una problemática que los estudiantes reconozcan en su entorno. <p>Competencias instrumentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis y síntesis. • Capacidad de organizar y planificar. • Habilidades básicas de manejo de la Computadora. <p>Competencias interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad crítica y autocrítica. • Trabajo en equipo. • Habilidades interpersonales. <p>Competencias sistémicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica • Habilidades de investigación 	<p>Identifica el requerimiento de un cliente de forma adecuada. Selecciona los agentes adecuados para el levantamiento de requisitos. Identifica los requisitos. Analiza los requisitos por medio de una matriz de viabilidad. Valida los requisitos con los agentes y negocia con los requisitos que no son posibles de realizar.</p> <p>Entiende la importancia de los diagramas UML en la etapa de diseño. Identifica la necesidad de normalizar y seleccionar de forma adecuada como se almacenan los datos. Conoce la diferencia entre las distintas arquitecturas de software. Conoce la importancia del diseño de interfaz</p>



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

				<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de aprender 	
	4		<p>Construcción de aplicaciones web</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos. • Gestión de la construcción. • Consideraciones prácticas. <p>Pruebas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos. • Técnicas de prueba. • Tipos de prueba. 	<p>Competencias Específicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar e implementar por completo un desarrollo web realizado a las medidas a partir de una problemática que los estudiantes reconozcan en su entorno. <p>Competencias instrumentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Solución de problemas. • Toma de decisiones. <p>Competencias interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad crítica y autocrítica. • Trabajo en equipo. • Habilidades interpersonales. <p>Competencias sistémicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad) • Habilidad para trabajar en forma autónoma • Búsqueda del logro. 	<p>Identifica los fundamentos para tener en cuenta en la construcción de código y de calidad. Aplica los conocimientos adquiridos en los contenidos curriculares anteriores.</p> <p>Identifica los tipos, técnicas y fundamentos de las pruebas. Realiza las pruebas necesarias para un desarrollo web.</p>
<p>EVALUACIÓN: Decreto 1290/2009).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ejercicios extra clase. • Desarrollo de prácticas en centros de cómputo o de información. • Realizar investigación en diversas fuentes de información sobre temas afines. • Fomentar el trabajo en equipo. • Elaborar reportes o informes de las prácticas. • Propiciar las dinámicas grupales. 					



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

SUGERENCIAS DE EVALUACIÓN

- Desarrollo de prácticas.
- Exámenes prácticos y teóricos.
- Reportes de investigación de los temas vistos en clase.
- Desempeño individual y grupal.
- Participación
- Disciplina al inicio, durante y al retirarse de clase

Se observará y elaborará una observación permanente del trabajo realizado por cada estudiante en el desarrollo de la asignatura. Teniendo en cuenta: participación, cumplimiento de tareas, talleres y consultas, trabajo práctico durante la clase.

El estudiante de la Especialidad debe:

Ser protagonista de su proceso de aprendizaje, realizar las prácticas sugeridas por el docente, los ejercicios contextualizados, las prácticas de taller, el análisis de casos de forma creativa, aplicar y transferir los conocimientos en diferentes contextos.

Formular y presentar proyectos de investigación generados en aula

A partir de las actividades propuestas, generar ideas de negocio para su consolidación en el desarrollo de su proceso formativo y proyecto de vida.

Trabajar en pequeños grupos para realizar sus actividades, compartir experiencias de aprendizaje.

Consultar documentos mediante el uso de las tecnologías de la información y la comunicación, que les permita ampliar el marco de conocimiento y generación de nuevas ideas.

Desarrollar de guías de aprendizaje en forma individual o colectiva y presentación de las evidencias de conocimiento y producto.

Socializar los productos logrados a nivel individual o grupal mediante el uso de las nuevas tecnologías.

Estructurar su portafolio de aprendizaje.

RECURSOS:

Talento Humano: Directivas, docentes, estudiantes y padres de familia

Recursos Físicos: Punto Vive Digital Plus, sala de sistemas, Aula móvil, Espacios verdes.

Recursos Materiales: Computadores, video Beam, Cabina, grabadora, fotocopias, Cd's Interactivos, Internet.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

BIBLIOGRAFIA:

<http://sucerman.com/curriculos-programacion>
http://www.eduteka.org/tema_mes.php3

RECURSO HUMANO DE LAS ESPECIALIDADES 2014

NOMBRE Y CEDULA	MÁXIMO NIVEL DE ESTUDIOS	ASIGNATURAS QUE ORIENTA	TIEMPO COMPLETO
LUIS FERNANDO ECHEVERRI PÉREZ c.c. 75.064.364	Lic Lenguas Modernas Esp. En educación pedagógica. Esp. En gerencia en informática	Inglés técnico I, II Tecnología e informática	si
DORALBA GIL CORREA c.c. 42.093.077	Lic Español y Comunicación. Audiovisual Esp. Gerencia educativa I	Leng. Castellana Orientación profesional	si
GLORIA EUGENIA BUENO c.c 30.412.265	Lic Educación Física Magister en educación	Educ. Física	si
FRANCISCO JAVIER OROZCO R. c.c 18.597.259	Lic. Filosofía y Ciências Religiosas Magister en educación	Ética y Educ. Religiosa y Ambiental	si



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

MAURICIO TOBON RAMIREZ c.c. 75.070.273	Ing. Químico	Espec. Turismo Matemáticas Educ. ambiental	si
DORA LUZ DIAZ P. c.c 42.126.258	Química Industrial. Lic. Educ. Ambiental	Agroindustria Informática Química Ciencias naturales	si
RAMIRO RENE LONDOÑO c.c. 75.087.485	Lic Biología y Química	Química	si
LUZ YANETH ARISTIZABAL P c.c 42.089.460.	Ing. Eletricista Esp. Ed docencia universitária	Matemáticas Física	si
NOHORA Hernández RODRIGUEZ	Lic. Filosofia y Ciencias Religiosas Esp. Gerencia educativa	Espec. Turismo Filosofia	si
ALBEIRO JIMENEZ MARTINEZ 18596.370	Lic. En áreas técnicas Especialista en docencia universitaria. Tecnólogo en alimentos	Practica Emp.	si
CARLOS HERNEY DUQUE 4.453.542	Tecnólogo en agroindustria.	Cat empresarial Agropecuaria	si
GERMANCASTAÑO TOBON 4578843	Técnico en admón. de empresas agropecuarias Lic. Básica primaria Esp. Educ. ambiental	Agropecuaria Educ. ambiental	si



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO “VERACRUZ”
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

RECURSO FÍSICO DE LAS ESPECIALIDADES.

23 Computadores	1 biosistema integrado
2 Impresoras	Establo (para 10 animales)
1 Software de inglés discovery	7 Cocheras
2 Video Vean	1 Galpón para pollos
2 Televisores	1 Matadero de pollos
1 Proyector de acetatos	1 Galpón para lombricultura.
1 D.V.D y VHS	1 Laboratorio de Hongos comestibles
1 Motocultor	1 Kiosco
1 Motobomba	1 Lago piscícola
2 Máquinas trituradoras	1 sala de herramientas
2 Hidro-lavadora	1 Galpón para hongos comestibles
1 Motocultor con accesorios	Herramientas
4 guadañas	Laboratorio de química y física
10 Computadores portátiles.	Sala de tecnología

Gestión para la constitución de alianzas y formalización de articulaciones

Nombre de la IE: Institución Educativa Veracruz

Describir detalladamente que gestiones se han podido adelantar durante las diferentes etapas del proceso con algunos posibles aliados en el territorio, para formalizar las articulaciones pertinentes que favorezcan el proceso de la IE en el contexto del programa CAT.

Posibles aliados	Tipo de actor	Posibles articulaciones	Adelantos
Operadores Turísticos	Privado	GAIA Turismo y naturaleza Finca El Placer	Salidas pedagógicas
Alcaldía Municipal de Santa Rosa de Cabal	Público	Oficina o secretaría de turismo	En proceso de gestión
Gobernación de Risaralda	Público	Secretaría de educación de Risaralda Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad	<ul style="list-style-type: none"> • Formulación PPP • Capacitación en PCC • Capacitación en Bilingüismo • Proyecto CAT
SENA	Público	Articular la oferta académica técnicos y cursos complementarios con la media Vocacional del INSA	Técnico en Operación Turística - Técnico en Medios Audiovisuales



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INSTITUTO AGROPECUARIO "VERACRUZ"
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL P.E.I.

Alianza Francesa y Liceo Francés	Privado	Bilingüismo en Francés	Articulación para formación en francés
UNISARC (Universidad de Santa Rosa de Cabal)	Privada	Articulación de la Media Técnica con el Técnico en Turismo, Agropecuaria y Agroindustria	En proceso de creación del Registro Calificado
Universidad Tecnológica de Pereira	Pública	Formación de los docentes del área de inglés	Curso en desarrollo
Fundación Universitaria Comfamiliar	Privado	Articulación de la Media Técnica con el Técnico en TIC	Técnico Profesional en Sistemas
Bomberos y Defensa Civil	Pública	Formación en riegos	Por desarrollar
Termales de San Vicente	Privada	Salidas de campo	Por Desarrollar
Asoturismo	Privada	Acompañamiento al proceso pedagógico desde la perspectiva gremial	Por desarrollar