GUÍA DE TRABAJO AUTÓNOMO # 6





Centro Educativo: Colegio Técnico Profesional La Suiza

Nombre del docente: Carlos Yee Vásquez Medio de contacto: Plataforma TEAMS 89479688

Especialidad/ Taller: <u>Agricultura Sostenible</u>
Unidad de Estudio: <u>Producción sostenible</u>

Nivel: <u>Sétimo</u>

Horario de atención a distancia: Quinta semana trabajo virtual

Escenario: 1 () 2 () 3 () 4 ()

Nombre del Estudiante:	Sección:
Nombre del Padre o encargado:	Firma:

Periodo establecido para el desarrollo de la guía: 04 de junio al 18 junio

Medio para enviar las evidencias: Plataforma TEAMS 18 junio

Estudiantes entrega física: llevar las guías el día de clases presenciales según horario.

Il Parte. Planeación Pedagógica

Espacio físico, materiales o recursos didácticos necesarios	Alójese en un lugar cómodo y tranquilo, para resolver la guía usted necesitará de los siguientes materiales: lápiz, lapicero, marcador o lápices de color.	
Indicaciones generales:	 Lea detenidamente toda la guía. Una vez, concluida la lectura, realice cada una de las actividades que se plantean. Cuide su caligrafía y ortografía. Trabaje en forma ordenada. Si tiene computadora y desea resolver los ejercicios en este mismo documento lo puede hacer y lo guarda o lo puede imprimir si está a su alcance, o puede resolver las actividades en hojas aparte o en su cuaderno. 	

Objetivo: Aplicar técnicas en la elaboración de diferentes tipos de compuestos orgánicos.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
Actividad 1. Realice lectura: Caldos microbianos. Para ello utilice la lectura anexo 1. Además, realice una lluvia de ideas (10 palabras mínimo) Tipo de momento: conexión. Ver anexo 1. Lectura: Caldos microbianos	Hogar (X) Centro educativo ()	Tipo: (X) Conocimiento () Desempeño () Producto
Actividad 2. Se explica el proceso de elaboración de caldos microbianos. Clarificación	Hogar () Centro educativo (X)	Tipo: (X) Conocimiento () Desempeño () Producto
Actividad 3. Resuelva los anagramas del anexo 2.	Hogar (X)	Tipo:
Colaboración	Centro educativo ()	() Conocimiento
Ver anexo 2. Anagramas.		() Desempeño
		(X) Producto
Actividad 4. Elaboración de caldos microbianos. Aplicación	Hogar ()	Tipo:
	Centro educativo (X)	() Conocimiento
		(X) Desempeño
		() Producto

Observaciones (realimentación):		

		úo el nivel de desempeño	
Indicadores/competencias del	Niveles de desempeño		
aprendizaje esperado	Aún no logrado	En Proceso	Logrado
Aplicar técnicas en la elaboración de diferentes tipos de compuestos orgánicos.			
organicos.			

Aún no	Me cuesta comprender lo que hay que realizar, tengo que leer varias veces el material para
logrado	hacer las actividades pues se me confunden algunos conceptos y debo pedir ayuda.
En proceso	Mi respuesta es bastante completa y aunque en algún momento se me confunden un poco
-	los conceptos puedo realizar las actividades sin ayuda.
Logrado	Todo lo hago de forma completa y no me cuesta realizar las actividades propuestas. Identifico
	sin ninguna confusión lo que se me solicita.

Anexos

Anexo 1. Caldos microbianos.

Los caldos microbianos están compuestos por la mezcla de agua y algunos productos orgánicos y de síntesis química debidamente permitidos, los cuales después de un proceso se convierten en un biofertilizante ó fungicida de fácil asimilación a través de las plantas ó del mismo suelo. Estas mezclas propician la multiplicación de microorganismos benéficos (hongos, bacterias, bacilos, algas) que colaboran en la transformación de los nutrientes, haciendo más fácil la asimilación por las plantas, y no dejan residuos tóxicos en el suelo.

Ventajas de los caldos microbianos

- Las condiciones físicas y biológicas del suelo se mejoran.
- Fáciles de usar
- Fáciles de preparar
- Son económicos
- Contribuyen a la salud y al medio ambiente
- La mayoría de los ingredientes necesarios están presentes en la finca.
- Estimulan el crecimiento de las plantas.
- Se reduce la dependencia de algunos insumos de síntesis química.
- Se favorece el control biológico natural.



Receta

Caldos microbiólogicos

Caldo de mantillo de bosque o capote con cabezas de pescado

Materiales

cantidad	materiales
1	caneca plástica de 55 galones
1	libra de cabeza de pescado
1	libra de levadura de pan
5	kilogramo de miel de purga
5	kilogramo de capote o mantillo de bosque
20	kilogramos de estiércol de vaca fresco
1	libra de sal mineral
200	litros de agua aproximadamente
1	litro de leche

_		. /
Prρ	para	rinn
110	para	CIOII

El mismo día se mezclan todos los productos, las cabezas de pescado se deben moler bien. Dejar descomponer por 30 días como mínimo, aunque se debe estar observando el producto y darle tiempo para una mayor descomposición e incorporación de los ingredientes a la mezcla.

Es importante revolver bien todos los días, ojalá en la mañana y la tarde.

Frecuencia de aplicación

De ser posible se debe aplicar cada mes y para la mayoría de los casos se puede aplicar con el riego mezclando el agua la cantidad recomendada.

Dosis

En hortalizas para aplicar en forma foliar o al suelo, se utilizan 2 litros de caldo por 20 litros de agua.

En frutales y otra clase de plantas se puede utilizar hasta 5 litros del caldo por cada 20 litros de agua.

Anexo 2. Anagramas. Ordene las palabras para darles sentido correcto según la lectura de la actividad 1.

FERBIOLIZANTES	
BOANO QUILIDO	
GAORCOSNI	
DOLCA	
RIASTEBAC	