

Centro Educativo: Colegio Técnico Profesional La Suiza

Nombre del docente: Carlos Yee Vásquez

Medio de contacto: Plataforma TEAMS

Especialidad/ Taller: Produzcamos en la huerta

Unidad de Estudio: Olericultura

Nivel: Sétimo

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: 01 al 12 de marzo

Medio para enviar las evidencias: Plataforma TEAMS

II 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:	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <u>si está a su alcance</u>, o puede resolver las actividades en hojas aparte o en su cuaderno.

Objetivo: Distinguir el origen, clasificación y características de las principales hortalizas producidas en el país.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
<p>Actividad 1. Se realiza lectura sobre el tema del origen y clasificación de las hortalizas, en donde se evidencia algunas de las formas más utilizadas para clasificar las hortalizas. Tipo de momento: conexión.</p> <p>Ver anexo 1. Lectura sistemas de clasificación de las hortalizas</p>	<p>Hogar (X)</p> <p>Centro educativo ()</p>	<p>Tipo:</p> <p>(X) Conocimiento</p> <p>() Desempeño</p> <p>() Producto</p>
<p>Actividad 2. Explicación mediante el descarte de los distintos tipos de clasificación, resaltando el método más factible que presente menor riesgo de ambigüedad al clasificar una hortaliza. Clarificación</p>	<p>Hogar ()</p> <p>Centro educativo (X)</p>	<p>Tipo:</p> <p>(X) Conocimiento</p> <p>() Desempeño</p> <p>() Producto</p>
<p>Actividad 3. Mediante el complete de un cuadro resumen se evidencia la clasificación de las hortalizas según su parte de interés o consumo. Colaboración</p> <p>Ver anexo 2.</p>	<p>Hogar (X)</p> <p>Centro educativo ()</p>	<p>Tipo:</p> <p>() Conocimiento</p> <p>() Desempeño</p> <p>(X) Producto</p>
<p>Actividad 4. Se construye una lista de hortalizas según su parte de interés o consumo, para ello coloque los nombres de las hortalizas en el grupo que le corresponda según su parte de interés o consumo. Construcción</p> <p>Ver anexo 3</p>	<p>Hogar (X)</p> <p>Centro educativo ()</p>	<p>Tipo:</p> <p>() Conocimiento</p> <p>() Desempeño</p> <p>(X) Producto</p>

Observaciones (realimentación):

“Autoevalúo mi nivel de desempeño”			
Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado.			
Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador			
Indicadores/competencias del aprendizaje esperado	Niveles de desempeño		
	Aún no logrado	En Proceso	Logrado
Distinguir el origen, clasificación y características de las principales hortalizas producidas en el país.			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Inicial	Me cuesta comprender lo que hay que realizar, tengo que leer varias veces el material para hacer las actividades pues se me confunden algunos conceptos y debo pedir ayuda.
Intermedio	Mi respuesta es bastante completa y aunque en algún momento se me confunden un poco los conceptos puedo realizar las actividades sin ayuda.
Avanzado	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. Lectura sistemas de clasificación de hortalizas

Clasificación

La olericultura estudia un grupo de especies vegetales denominadas hortalizas, cuyo cultivo se lleva a cabo, la mayoría de las veces en pequeñas extensiones conocidas como huertos, (incluye todas las plantas herbáceas), en los cuales el producto comestible se cosecha antes de que la planta complete su ciclo biológico. También incluye distintas especies con fructificación como fresa, calabacín, tomate y ahuyama entre otros.

Existen otros criterios de clasificación entre los que se destacan: selección botánica (órdenes, familias, géneros, especies); por su período vegetativo (anual, bianual, plurianual o perenne); por la forma de consumo: cocidas (legumbres y tubérculos) y crudas (la mayoría de hortalizas de hoja y de bulbo); por tipo de siembra (directa, semillero y trasplan-

te); con base en la altura sobre el nivel del mar o por zonas climáticas (clima frío: 1.800 – 2.800 m.s.n.m.; clima medio: 1.200 – 1.800 m.s.n.m.; clima cálido: 0 – 1.200 m.s.n.m.).

En vista de los diversos criterios utilizados para su clasificación, se optó por agruparlas con base en sus partes utilizables y de consumo; gracias a esto, su comprensión es fácil y mucho más conveniente para trabajos de esta naturaleza. Según este criterio, se tienen:

- **Hortalizas de raíz:** Remolacha o betarraga, zanahoria, rábano, nabo, rabanito.
- **Hortalizas de tallo o bulbos:** Ajo (bulbillo), cebolla (de bulbo), papa (tubérculo), espárrago (turión), cebolla junca o larga.
- **Hortalizas de hoja:** Acelga, espinaca, lechuga, rúgula, repollo y endivia.

■ **Hortalizas de flores o inflorescencias:** Brócoli, coliflor, alcachofa.

■ **Hortalizas de fruto:** Arveja, pepino, cohombro, haba, pimentón, berenjena, frijol verde, calabacín.

■ **Hortalizas de fruto:** Tomate, zapallo (ahuyama), pimentón, ají, frijol, lenteja, garbanzo, alverja.

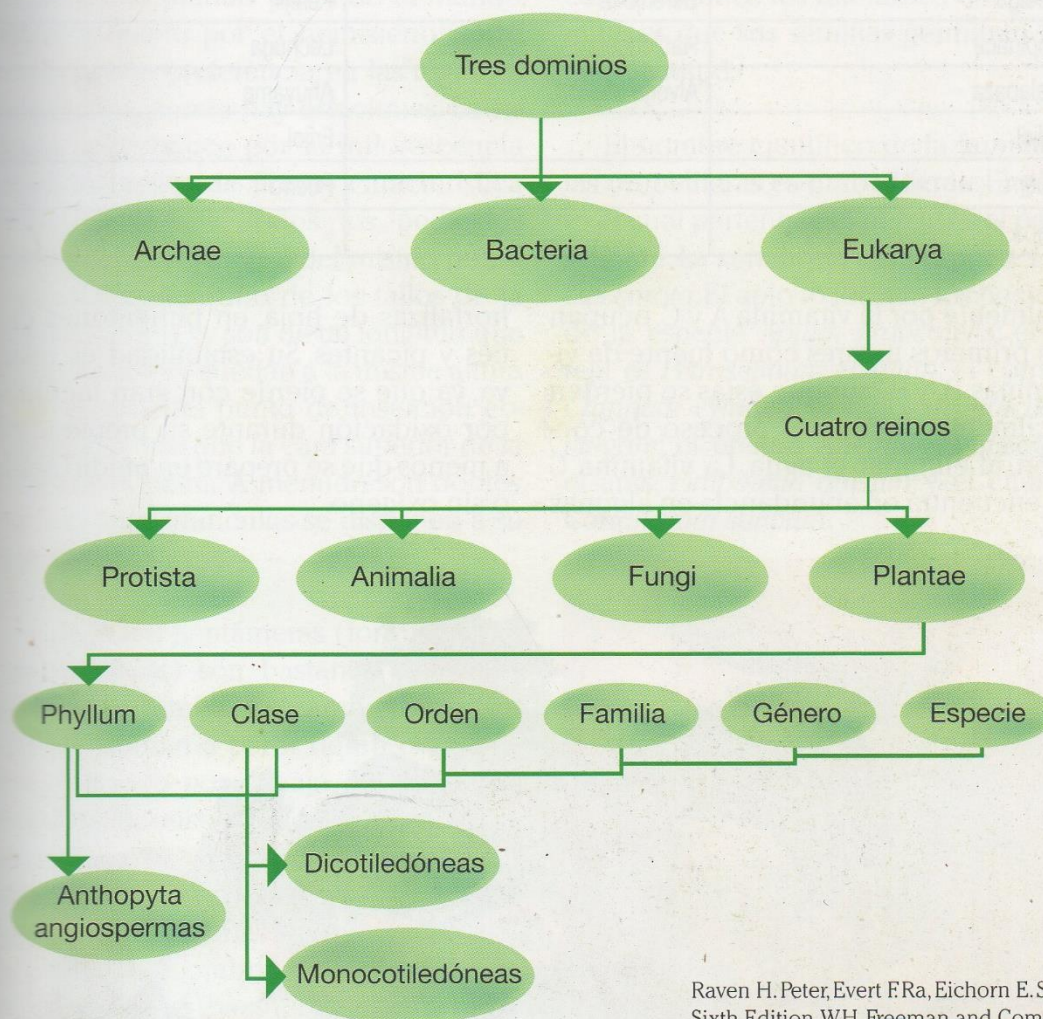
Características y labores agronómicas más importantes de las principales familias

Las hortalizas son una fuente excelente

de minerales y vitaminas, la mayoría proveen una reacción alcalina en el organismo humano, acompañado de un alto contenido de celulosa, carbohidratos y proteínas de buena calidad.

Gran parte de las hortalizas son anuales, lo cual significa que requieren de una estación de cultivo para producir su cosecha; esta condición aumenta su valor como alimento. Contienen vitaminas, es una de las fuentes más importantes para los seres humanos, espe-

CLASIFICACIÓN TAXONÓMICA DE LAS PLANTAS



Raven H. Peter, Evert F.Ra, Eichorn E. Susan. Bio Sixth Edition. W.H. Freeman and Company Wor Section 4. Chapter 13. 1999. Appendix D. Pb.8

Anexo 2. Cuadro resumen según partes de interés o consumo.

Clasificación de las Hortalizas según su parte de interés o consumo					
Tipo de hortaliza		Hoja			
Ejemplo		Lechuga			

Anexo 3. Construcción de lista de clasificación de hortalizas según su parte de interés o consumo.

Clasificación de Hortalizas según su tipo				
Hoja	Tallo	Raíz	Flor	Fruto

Lista de hortalizas: culantro, lechuga, zanahoria, tomate, coliflor, cebolla, ajo, repollo, rábano, pepino, espinaca, brócoli, chile, remolacha, ayote, espárrago.