

**ANEP****UTU****DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
TÉCNICO PROFESIONAL**

DIRECCIÓN TÉCNICA GESTIÓN ACADÉMICA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y DISEÑO CURRICULAR

	PROGRAMA				
	Código en SIPE	Descripción en SIPE			
TIPO DE CURSO	050	Curso Técnico Terciario			
PLAN	2008- Reformulación 2023				
ORIENTACIÓN	826	Producciones vegetales intensivas			
MODALIDAD	Presencial				
SEMESTRE/ MÓDULO	2				
UNIDAD CURRICULAR	Laboratorio de aprendizaje: sistemas de producción de cultivos protegidos				
CRÉDITO EDUCATIVO	19				
DURACIÓN DEL CURSO	Horas totales: 192	Horas semanales: 12	Cantidad de semanas: 16		
Fecha de Presentación: 13/4/2023	Nº Resolución de la DGETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/____

### **Propósito de la unidad curricular:**

El laboratorio de aprendizaje es entendido como un espacio donde desde la reflexión se integran los saberes abordados en el módulo de manera transversal, integrando el aporte del sector productivo y/o experto según se requiera. La metodología en este caso será de taller con componente de trabajo en grupos o equipos reducidos y actividad plenaria de puesta en común y síntesis práctica del proceso.

Es así que esta unidad curricular procura brindar a los estudiantes una primera aproximación a la complejidad que implica un sistema de producción agrario, donde confluyen aspectos productivos, económicos, sociales, biológicos de recursos naturales, etc.

### **Resultados de aprendizaje:**

Identifica componentes que conforman al sistema de producción mediante el estudio práctico de un predio para identificar la zona de producción en función del tamaño de los predios, de los recursos humanos, del capital disponible, y de los rubros agropecuarios de la zona.

### **Saberes estructurantes de la unidad curricular**

1. Enfoque sociocultural en los sistemas productivos
2. Enfoque técnico-tecnológico en los sistemas.
3. Procesos productivos aplicados.

### **CONTENIDOS**

#### **Desglose analítico de los saberes estructurantes**

- 1.1. El productor y la empresa: Objetivos. Historia y evolución. Tenencia de la tierra y residencia.
- 1.2. Composición familiar, dedicación al trabajo en el predio y organización de la jornada.
- 1.3. El proceso de toma de las decisiones a corto, mediano y largo plazo.
- 1.4. El productor y su inserción social.
- 2.1. El uso de recursos naturales.

2.2. Almacigo: Preparación del suelo. Desinfección y estratificación de semillas

2.3. Siembra de portainjertos.

2.4. Siembra semillas de cultivos hortícolas a campo.

2.5. Identificación y preparación de diferentes sustratos.

2.6. Uso de diferentes herramientas manuales.

2.7. Identificación de herramientas de laboreo primario y secundario.

3.1. Transplante y plantación de cultivos hortícolas a campo.

3.2. Selección del lugar, selección y transplante de plantines.

3.3. Cuidados en el arranque del plantín.

3.4. Identificación a campo de la morfología y fisiología de los frutales instalados en el centro de estudio.

## PROPUESTA METODOLÓGICA

Salidas didácticas a predios de la zona, identificando los componentes de sistema, entradas, salidas, límites y relaciones que conforman al sistema de producción.

Realizar actividades prácticas integrando la planificación, ejecución y el seguimiento de los cultivos hortícolas y frutícolas implantados en el centro de estudio. Escuela Agraria de Salto, teniendo en cuenta y coordinado con la planificación de los cursos de Horticultura, Fruticultura y Maquinaria de TC1.

Realizar salidas de reconocimiento a emprendimientos de las diferentes fases de la cadena agroindustrial. (Agropecuarias, Mercado local, Agroindustrias, etc.)

Construcción de proyecto en forma grupal de un predio identificando los componentes de sistema entrada, salidas, límites y relaciones que conforman al sistema de producción.

Se seleccionarán predios-empresas de diferente tamaño, con diferentes orígenes de la mano de obra, rubros y las tecnologías de producción. Cada predio es analizado por 2-3 estudiantes. Estos concurren al mismo al menos en dos ocasiones para indagar respecto a las características productivas mediante guía a fin de familiarizarse con el funcionamiento del establecimiento. Elaboran informe técnico y discuten sus avances con el resto del grupo en actividades de aula y se presentan al finalizar el curso socializando saberes y compartiendo aprendizajes donde se priorizan estrategias de autoevaluación y coevaluación.