



GOBIERNO DE LA  
REPÚBLICA DE HONDURAS



INSTITUTO NACIONAL DE  
FORMACIÓN PROFESIONAL  
INFOP

**DISEÑO CURRICULAR POR  
COMPETENCIA LABORAL DEL  
“FACILITADOR DE ESCUELAS  
DE CAMPO EN SEGURIDAD  
ALIMENTARIA NUTRICIONAL Y  
RESILIENCIA”**



**GRUPO PRIMARIO: MAESTROS E INSTRUCTORES DE NIVEL MEDIO**

**A: 345301**

## DISEÑO CURRICULAR POR COMPETENCIA LABORAL “FACILITADOR DE ESCUELAS DE CAMPO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL Y RESILIENCIA”

Honduras INFOP

Diseño Curricular por Competencia Laboral del  
“Facilitador de Escuelas de Campo en Seguridad  
Alimentaria Nutricional y Resiliencia”, 1era.  
Edición, Tegucigalpa, INFOP, septiembre, 2019

Pág. 60 (Facilitador de Escuelas de Campo en  
Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia)

### AUTORIDAD INSTITUCIONAL

**Roberto Enrique Cardona**  
Director Ejecutivo

### EQUIPO DE TRABAJO

**Edgardo Valenzuela**  
Jefe División Técnico Docente

Dirección Técnica

Coordinación y Asesoría Técnica  
Metodológica

**Alba Tereza Gonzales**  
Jefe Departamento de Docencia

Asesoría Técnica Metodológica  
**Yesenia Belinda Rodríguez**  
Consultora

### CONTENIDO TÉCNICO

**Emín Navid Rodríguez**  
Gerente Red ITC

**Uzías Caleb Zúniga**  
Coordinador de Proyecto

**Esdras Julián Vásquez**  
Asesor SAN

Transcripción  
**Rebeca Lourdes Amaya**



Derechos reservados a favor del Instituto Nacional de Formación Profesional  
2019 (INFOP-UDC)

Tegucigalpa, M.D.C., Honduras, C.A.

Los interesados pueden reproducir parte de esta publicación a condiciones de que citen la fuente de origen.

En lo referente a la reproducción total o traducción de dichas publicaciones, deberá dirigirse la correspondiente solicitud a INFOP, Apartado Postal 3235, Tegucigalpa, M.D.C.

Por ser un documento didáctico, es recomendable comprender el uso e interrelación de los elementos que lo integran.

*Las publicaciones del INFOP pueden obtenerse en sus Oficinas, en los diferentes lugares donde estas Funcionan*

## **AUTORIZACIÓN**

El Instituto Nacional de Formación Profesional, a través del Departamento de Docencia de la División Técnico Docente, por medio de la presente **AUTORIZA** la emisión y uso del presente **DISEÑO CURRICULAR POR COMPETENCIA LABORAL DEL “FACILITADOR DE ESCUELAS DE CAMPO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL Y RESILIENCIA”** cuyo contenido técnico cuenta con los conocimientos de los expertos y técnicos de la ocupación y con los elementos que señala la metodología del Diseño Curricular, dándole una vigencia indefinida.

En fe de lo cual firmo y sello a los dieciocho días del mes de septiembre del dos mil diecinueve.

**ALBA TEREZA GONZALES**

JEFE DEPARTAMENTO DE DOCENCIA

## AGRADECIMIENTO

Agradecemos a la Red ITC, quien a través del proyecto Fortalecimiento de las Capacidades de Líderes Indígenas y Campesinos (as) en SAN y Resiliencia en el Corredor Seco del Occidente de Honduras, subvención del Proyecto EUROSAN Occidente, ha brindado el apoyo necesario para la elaboración del Diseño Curricular por competencia Laboral del Facilitador de Escuelas de Campo en Seguridad Alimentaria, Nutricional y Resiliencia.

Así mismo se agradece al equipo técnico de la Fundación Helvetas quien nos ha brindado su acompañamiento y asesoría técnica durante todo el proceso de diseño, de igual forma a organizaciones indígenas y campesinas, Gobiernos Locales, Mancomunidades, Secretaria de Educación, Secretaria de Salud, Secretaria de Agricultura y Ganadería, ANAF AE, FAO, quienes contribuyeron sustancialmente para la definición de los contenidos que contempla este diseño.

Esperamos seguir contando con su valiosa y oportuna cooperación, para el desarrollo y engrandecimiento del país.

## INDICE

	Pág. No.
I. Introducción	6
II. Información general	7
III. Perfil profesional	8-9
IV. Contenido modular	10-11
V. Itinerario de formación profesional	12
VI. Mapa funcional	13-15
VII. Cuadros programas	16-51
VIII. Estrategias metodológicas para el planeamiento didáctico	52
IX. Anexos:	53
Disposiciones didácticas de aplicación del currículo del "Facilitador de Escuelas de Campo en Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia"	54-56
Disposiciones administrativas del currículo del "Facilitador de Escuelas de Campo en Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia"	57
Glosario de términos	58
Listas maestras de equipo, herramientas y materiales	59-60

## I. INTRODUCCIÓN

El presente documento contiene los lineamientos técnicos y metodológicos, por competencia laboral, a seguir en los procesos de formación del talento humano que demanda el sector agropecuario en el grupo maestros e instructores de nivel medio en la ocupación Facilitador de Escuelas de Campo en Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia.

Para la construcción de este diseño curricular, se contó con la participación de representantes de organizaciones indígenas y campesinas, personal técnico de INFOP, de la Secretaría de Salud, de la Secretaría de Educación, mancomunidades, instructores, personal técnico y gerencial de la RED ITC, HELVETAS, FAO, Proyecto EUROSAN Occidente, Universidad Nacional de Agricultura, Secretaría de Agricultura y Ganadería y los gobiernos locales.

Con este diseño curricular se espera desarrollar las competencias pertinentes para el Facilitador de Escuelas de Campo en Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia. Y pueda iniciar con éxito la implementación.

El diseño está desglosado en módulos instruccionales representativos de las unidades de competencia, que deberán alcanzar al finalizar el proceso de enseñanza aprendizaje.

La vigencia de este documento será válida por un periodo de tiempo indefinido de acuerdo a las exigencias del mercado laboral, con la autorización de la División Técnico docente de INFOP.

## II. INFORMACIÓN GENERAL

- A. Sector: Agrícola
- B. Grupo Primario: Maestros e Instructores de Nivel Medio
- C. Ocupación: Facilitador de Escuelas de Campo en Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia.
- D. Requisitos:
- Haber aprobado el proceso de selección.
  - Dominio lecto escritura
  - Ser indígena o Campesino
  - Mayores de 18 años de edad
- E. Formas de Entrega:
- Formación por Competencia
  - Certificación por Competencia
- F. Duración: 330:00 horas
- G. Módulos
- M-01 Metodología escuelas de campo
  - M-02 Marco legal de los pueblos indígenas y liderazgo Comunitario
  - M-03 Seguridad alimentaria nutricional y resiliencia
  - M-04 Investigación socio ambiental
  - M-05 Producción agropecuaria resiliente
  - M-06 Educación alimentaria y nutricional
  - M-07 Sistema de educación financiera

### III. PERFIL PROFESIONAL POR COMPETENCIA LABORAL DEL “FACILITADOR DE ESCUELAS DE CAMPO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL Y RESILIENCIA”.

- A. Sector: Agrícola
- B. Grupo Primario: Maestros e Instructores de Nivel Medio
- C. Código **A: 345301**
- D. Ocupación: **Facilitador de Escuelas de Campo en Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia.**
- E. Competencia General: Implementar la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (ENSAN) a gran escala en la región de Occidente del Corredor Seco apoyando a los líderes indígenas y campesinos (as) gobiernos municipales, instituciones estatales, organizaciones comunitarias para que cumplan con el mandato de la política de SAN así como para resolver las dificultades alimentarias y nutricionales de las familias y comunidades rurales, también para potenciar la gestión de mercado local y comercialización.
- F. Conocimientos: Planificación, organización, desarrollo y evaluación de Escuelas de Campo, trabajo en equipo, participación comunitaria, investigación participativo, aplicación, análisis y tabular instrumentos, Políticas de SAN, resolución de conflictos, trabajos comunitario, prácticas agrícolas, transformación, comercialización, elaboración de informes.
- G. Destrezas y Habilidades:
- Habilidades cognitivas:**
- Expresarse adecuadamente oral y escrito
  - Organizar y exponer ideas
  - Aborda y transfiere conceptos de manera general y particular, extensa y profunda
- Habilidades técnicas:**
- Organiza las escuelas de campo
  - Implementa principios de Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia



**III. PERFIL PROFESIONAL POR COMPETENCIA LABORAL DEL  
“FACILITADOR DE ESCUELAS DE CAMPO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA  
NUTRICIONAL Y RESILIENCIA”**

H. Evidencias Socio-  
Afectivas:

Responsable  
Honesto  
Higiénico  
Eficiente  
Puntual  
Tolerante  
Ético  
Eficaz  
Colaborador  
Acucioso  
Analítico  
Prudente

Organizado  
Comunicativo  
Cuidadoso  
Empático  
Ordenado  
Observador  
Dedicado  
Amable

I. Certificación:

Se certificará a los participantes que al ser evaluados en teoría y práctica, aprueben satisfactoriamente todos los módulos y que cumplan con los requisitos establecidos en la norma.

J. Perfil profesional y Académico del instructor del Currículo.

**Nivel Académico:** Graduado de educación media en el área de las ciencias agrícolas, forestales salud y nutrición, promotor social con dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia, Escuelas de Campo y derechos de las poblaciones indígenas.

**Como Docente:** Tener formación metodológica y experiencia docente en formación profesional.

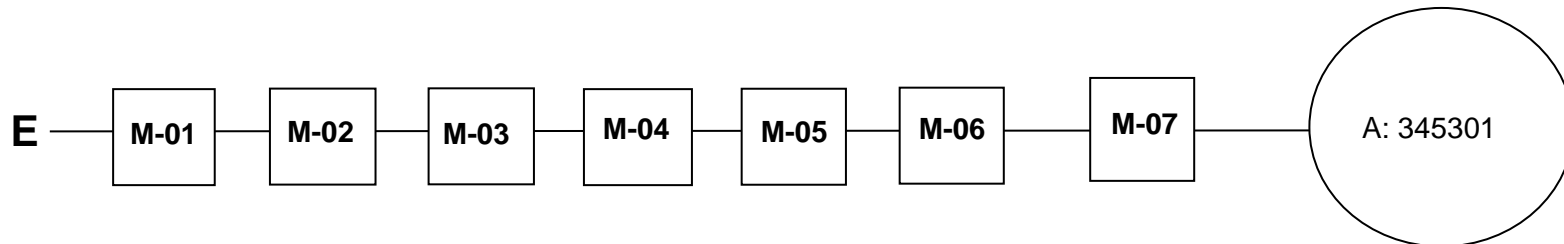
**Experiencia Profesional:** 1 año como mínimo de experiencia en procesos de formación.

<b>IV. CONTENIDO MODULAR</b>		
<b>MODULO</b>	<b>FACILITADOR DE ESCUELAS DE CAMPO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRACIONAL Y RESILIENCIA</b>	<b>TIEMPO HORAS</b>
<b>M-01</b>	<b>METODOLOGÍA ESCUELAS DE CAMPO</b>	
	- Planificación y organización de una ECA	14:00
	- Plan de capacitación de la ECA	10:00
	- Evaluación y seguimiento de la sesión de aprendizaje	24:00
	- Evaluación de la gestión de la escuela de campo	12:00
	<b>TOTAL</b>	<b>60:00</b>
<b>M-02</b>	<b>MARCO LEGAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS Y LIDERAZGO COMUNITARIO</b>	
	- Agenda de los Objetivos de Desarrollo Sostenible para el 2030	01.00
	- Plan de nación, ,Visión de país, plan de gobierno	01.00
	- Política y estrategia SAN: PyENSAN 2030	01.00
	- Convenio 169 de la OIT sobre pueblos indígenas y tribales	01.00
	- Tipos de asociatividad	05.00
	- Veeduría social y rendición de cuentas	01.00
	- Normas parlamentarias y valores morales y ética	05.00
	- Liderazgo comunitario.	06.00
	- Incidencia en los gobiernos locales e instituciones públicas y privadas.	05.00
	<b>TOTAL</b>	<b>26.00</b>
<b>M-03</b>	<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRACIONAL Y RESILIENCIA</b>	
	- Conceptos básicos y generalidades sobre Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia.	04:00
	- Situación sobre la Seguridad Alimentaria Nutricional en Honduras	07:00
	- Promoción de la participación con equidad de género en el marco de las políticas de SANyR	11:00
	<b>TOTAL</b>	<b>22:00</b>
<b>M-04</b>	<b>INVESTIGACIÓN SOCIO AMBIENTAL</b>	
	- Técnicas de investigación participativa.	07:00
	- Resiliencia ambiental ecológica	09:00
	- Desarrollo/Adaptación/Trasferencia de tecnologías apropiadas resilientes del cambio climático	10:00
	<b>TOTAL</b>	<b>26:00</b>
<b>M-05</b>	<b>PRODUCCIÓN AGROPECUARIA RESILIENTE</b>	
	- Tecnologías agrícolas y pecuarias de adaptación al cambio climático.	04:00
	- Sistema finca bajo un enfoque integral	04:00
	- Buenas prácticas de manejo suelo y agua	04:00
	- Huerto escolar/ familiares/comunitario/demostraciones gastronomía	64:00
	- Manejo pecuario de especies menores	46:00
	<b>TOTAL</b>	<b>122:00</b>

<b>IV. CONTENIDO MODULAR</b>		
	<b>FACILITADOR DE ESCUELAS DE CAMPO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRACIONAL Y RESILIENCIA</b>	
<b>M-06</b>	<b>EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL</b>	
	- Conceptos básicos sobre alimentación/nutrición	05:00
	- Inocuidad de alimentos.	05:00
	- Alimentación y nutrición según las diferentes etapas de la vida	12:00
	- Manejo, conservación y preparación de alimentos	38.00
	<b>TOTAL</b>	<b>60:00</b>
<b>M-07</b>	<b>SISTEMA DE EDUCACIÓN FINANCIERA.</b>	
	- Educación financiera local y registros técnicos contables de producción	06:00
	- Planes de negocio	08:00
	<b>TOTAL</b>	<b>14:00</b>
	<b>TOTAL FORMACIÓN</b>	<b>330:00</b>

## V. ITINERARIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### “FACILITADOR DE ESCUELAS DE CAMPO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA, NUTRICIONAL Y RESILIENCIA”



CÓDIGO	OCUPACIÓN
A: 345301	Facilitador de Escuelas de Campo en Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia

MODULO	NOMBRE
M-01	Metodología escuelas de campo
M-02	Marco legal de los pueblos indígenas y Liderazgo comunitario
M-03	Seguridad alimentaria nutricional y Resiliencia
M-04	Investigación socio ambiental
M-05	Producción agropecuaria resiliente
M-06	Educación alimentaria y nutricional
M-07	Sistema de educación financiera.

SIMBOLOGÍA	DESCRIPCIÓN
E	Entrada
□	Módulo
○	Salida Plena
◌	Salida Parcial
— - - - - -	Ruta de Formación
	Nivel de Complejidad

PROGRAMA

VI. MAPA DEL DISEÑO CURRICULAR

**FACILITADOR DE ESCUELAS DE  
CAMPO EN SEGURIDAD  
ALIMENTARIA NUTRICIONAL Y  
RESILIENCIA**

**TOTAL: 330:00**

MÓDULOS

**MÓDULO 01:**  
METODOLOGÍA  
ESCUELAS DE CAMPO

No. HORAS: 60:00

**MÓDULO 02:**  
MARCO LEGAL DE LOS  
PUEBLOS INDIGENAS Y  
LIDERAZGO COMUNITARIO

No. HORAS: 26:00

UNIDADES  
DIDÁCTICAS

Usted  
se  
encuentra  
aquí

Unidad Didáctica I: Planificación y organización de una ECA  
Horas: 14:00

Unidad Didáctica III: Evaluación y seguimiento de la sesión de aprendizaje.  
Horas: 24:00

Unidad Didáctica I: Agenda de los objetivos de desarrollo sostenible para el 2030.  
Horas: 01:00

Unidad Didáctica IV: Convenio 169 OIT sobre pueblos indígenas y triviales.  
Horas: 01:00

Unidad Didáctica VII: Normas parlamentarias y valores morales y ética  
Horas: 05:00

Unidad Didáctica II: Plan de capacitación de la ECA  
Horas: 10:00

Unidad Didáctica IV: Evaluación de la gestión de la Escuela de Campo.  
Horas: 12:00

Unidad Didáctica II: Plan de nación, visión de país, plan de gobierno  
Horas: 01:00

Unidad Didáctica V: Tipos de Asociatividad.  
Horas: 05:00

Unidad Didáctica VIII: Liderazgo comunitario  
Horas: 06:00

Unidad Didáctica III: Política y estrategia SAN: PySAN 2030  
Horas: 01:00

Unidad Didáctica VI: Veeduría social y rendición de cuentas.  
Horas: 01:00

Unidad Didáctica IX: Incidencia en los gobiernos locales e instituciones públicas y privadas  
Horas: 05:00

**PROGRAMA**

**VI. MAPA DEL DISEÑO CURRICULAR**

**FACILITADOR DE ESCUELAS DE  
CAMPO EN SEGURIDAD  
ALIMENTARIA NUTRICIONAL Y  
RESILIENCIA**

**TOTAL: 330:00**

**MÓDULOS**

**MÓDULO 03:**  
SEGURIDAD ALIMENTARIA  
NUTRICIONAL Y RESILIENCIA

No. HORAS: 22:00

Unidad Didáctica I: Conceptos básicos y generalidades sobre SANYR.  
Horas: 04:00

Unidad Didáctica II: Situación sobre la seguridad alimentaria nutricional en Honduras.  
Horas: 07:00

Unidad Didáctica III: Promoción de la participación con equidad de género en el marco de las políticas de SANYR.  
Horas: 11:00

**MÓDULO 04:**  
INVESTIGACIÓN SOCIO  
AMBIENTAL

No. HORAS: 26:00

Unidad Didáctica I: Técnicas de investigación participativa.  
Horas: 07:00

Unidad Didáctica II: Resiliencia ambiental ecológica.  
Horas: 09:00

Unidad Didáctica III: Desarrollo/Adaptación/Trasferencia de tecnologías apropiadas resilientes del cambio climático.

**MÓDULO 05:**  
PRODUCCIÓN AGROPECUARIA  
RESILIENTE

No. HORAS: 122:00

Unidad Didáctica I: Tecnologías agrícolas y pecuarias de adaptación al cambio climático.  
Horas: 04:00

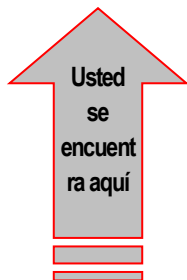
Unidad Didáctica II: Sistema finca bajo un enfoque integral.  
Horas: 04:00

Unidad Didáctica III: Buenas prácticas de manejo suelo y agua.  
Horas: 04:00

Unidad Didáctica IV: Huerto escolar/familiares/comunitario/demostraciones gastronomía.  
Horas: 64:00

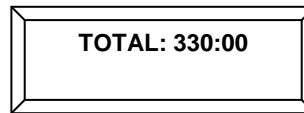
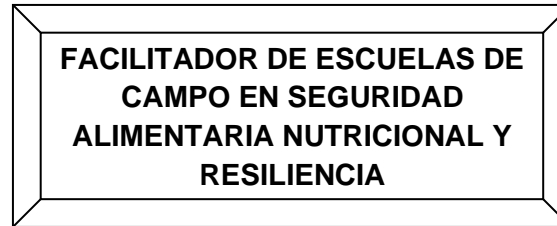
Unidad Didáctica V: Manejo pecuario de especies menores.  
Horas: 46:00

**UNIDADES DIDÁCTICAS**

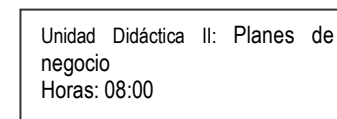
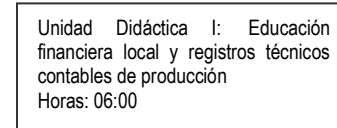
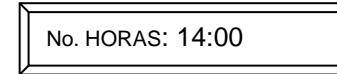
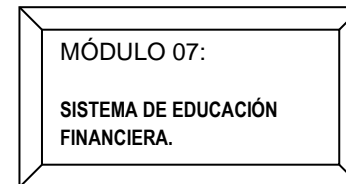
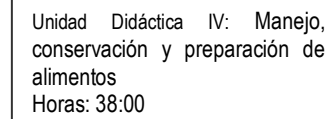
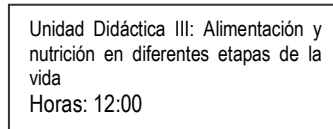
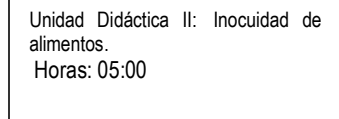
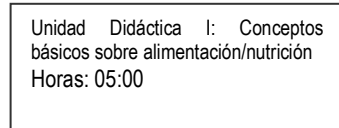
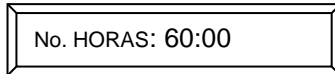
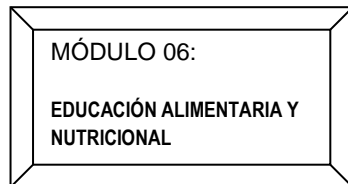


PROGRAMA

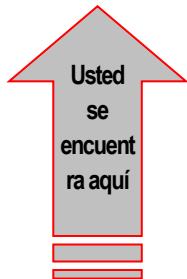
VI. MAPA DEL DISEÑO CURRICULAR



MÓDULOS



UNIDADES  
DIDÁCTICAS



## VII. CUADROS PROGRAMAS MODULAR



## Diseño Curricular de la Calificación

### DATOS GENERALES DE LA CALIFICACIÓN

<b>Código:</b> A: 345301	<b>Título:</b> FACILITADOR DE ESCUELAS DE CAMPO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL Y RESILIENCIA	
<p><b>Objetivo de la calificación:</b> Implementar la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (ENSAN) a gran escala en la región de Occidente del Corredor Seco apoyando a los líderes indígenas y campesinos (as), gobiernos municipales, instituciones estatales, organizaciones comunitarias a contribuir cumplan con el mandato con la política y estrategia nacional de SAN, así como para resolver dificultades alimentarias y nutricionales a través de la generación y gestión de conocimiento de las familias y comunidades rurales, también para potenciar la gestión de mercado local y comercialización de excedentes.</p>		<p><b>Perfil de salida:</b> Desarrolla sus actividades profesionales en comunidades agrícolas indígenas y campesinos (as). El facilitador de escuelas de campo en seguridad alimentaria Nutricional y Resiliencia, es un profesional orientado a la detección de necesidades de formación, así como resolver dificultades alimentarias y nutricionales de las familias y comunidades rurales que permitan el fortalecimiento de la gestión del mercado local y comercialización de excedentes a través de la actividad económica.</p>
<p><b>Requisitos de entrada:</b> 18 años de edad en adelante, saber leer y escribir, ser productor, liderazgo localmente reconocido por las comunidades indígenas y campesinas, además residir en las zonas de influencia.</p>		
<p><b>Duración:</b>330:00      <b>Horas Teóricas:</b>100:00      <b>Horas Prácticas:</b>230:00</p>		
<p><b>Fecha de aprobación:</b> Agosto,2019</p>	<p><b>Tiempo de Revisión:</b> Indefinido.</p>	
<p><b>Fecha de Publicación:</b> Agosto,2019</p>	<p><b>No. de revisión:</b> 1era</p>	
<p>Tipo de Calificación: Nacional</p>	<p>Sector: Agrícola</p>	<p>Grupo Primario: Maestros e instructores a nivel medio</p>
<p><b>Código:</b></p>	<p><b>Módulos que conforman la calificación:</b></p>	
M-01	Metodología Escuelas de Campo	M-05 Producción agropecuaria resiliente
M-02	Marco legal de los pueblos indígenas y Liderazgo Comunitario	M-06 Educación alimentaria y nutricional
M-03	Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia	M-07 Sistema de educación financiera
M-04	Investigación socio ambiental	

<b>Código del Módulo:01</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: METODOLOGÍA ESCUELAS DE CAMPO</b>				
<b>Objetivo General del Módulo:</b>		Al finalizar el modulo los participantes serán competentes en: Aplicar la metodología de las Escuelas de Campo como medios adecuados para mejorar la productividad comunitaria.				
<b>Pre requisitos:</b>		Edad de 18 años en adelante, saber leer y escribir, ser líder indígena y agricultor;, disponibilidad total para participar activamente en todo el proceso				
<b>Duración en Horas del Módulo:</b>		Horas Teóricas: <b>20:00</b>		Horas Practicas: <b>40:00</b>		
<b>Unidad Didáctica 01:</b>		<b>Planificación y Organización de una ECA</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Planificar, organizar e implementar una Escuela de Campo en Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia.				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 14:00</b>		Horas Teóricas: <b>06:00</b>		Horas Prácticas: <b>08:00</b>		
<b>CONTENIDOS</b>						<b>HORAS</b>
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>SABER</b>	<b>SABER HACER</b>	<b>SABER SER</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Implementar la metodología ECA, a través de la planificación y organización.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ¿Qué es una ECA?</li> <li>▪ Objetivos de las ECA's               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rol Facilitador</li> <li>- Roles miembros de ECA</li> </ul> </li> <li>▪ Principios de una ECA</li> <li>▪ Etapas del proceso ECA</li> <li>▪ La ECA como medio de enseñanza aprendizaje.</li> <li>▪ Análisis Contexto con enfoque en SANyR dentro del proyecto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Explicar las etapas del proceso de una ECA</li> <li>▪ Elaborar diagnostico participativo para identificar las necesidades en SANyR de sus comunidades y sus soluciones</li> <li>▪ Aplicar Herramientas metodológicas de la ECA</li> <li>▪ Planificar y organizar ECA en SANyR</li> <li>▪ Implementar una ECA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comprometido: con la organización de la ECA.</li> <li>▪ Organizado al exponer sobre proceso de formación de ECA.</li> <li>▪ Empático a las necesidades y problemática de su comunidad</li> <li>▪ Comunicativo para expresar sus ideas y compartir sus experiencias sobre ECAs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Las etapas del proceso de una ECA son explicadas.</li> <li>▪ El diagnostico de necesidades en SANyR de sus comunidades y sus soluciones es elaborado</li> <li>▪ Las herramientas metodológicas de las ECA son aplicadas</li> </ul>	6	8

Código del Módulo: 01		Título del Módulo de Aprendizaje: METODOLOGÍA ESCUELAS DE CAMPO				
Unidad Didáctica 01:		Planificación y Organización de una ECA				
CONTENIDOS					HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Herramientas metodológicas</li> <li>▪ La parcela (Finca Agroecológica)</li> <li>▪ Experimentación</li> <li>▪ Intercambio experiencias (Días de campo, parcelas demostrativas, materiales genéticos locales)</li> <li>▪ Evaluaciones</li> <li>▪ Plan de capacitación</li> <li>▪ Planificación y Organización de una ECA</li> <li>▪ Logística para la implantación de la ECA.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Objetivo con la realidad de su contexto</li> <li>▪ Honesto al proponer soluciones ante problemática de su comunidad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El plan de capacitación de la ECA es elaborado</li> <li>▪ Las Escuelas de Campo en Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia son planificadas, organizadas e implementadas.</li> </ul>		

<b>Código del Módulo: 01</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: METODOLOGÍA ESCUELAS DE CAMPO</b>					
<b>Unidad Didáctica 02:</b>		<b>Plan de Capacitación de la ECA</b>					
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Desarrollar plan de capacitación de la Escuela de Campo en su territorio según las especificaciones técnicas.					
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 10:00</b>		Horas Teóricas: 06:00		Horas Prácticas: 04:00			
CONTENIDOS						HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P	
Aplicar el protocolo de sesión en las reuniones de escuela de campo con características de SANyR en las Escuelas de Campo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Técnicas de manejo de grupo               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos</li> <li>- Técnica</li> <li>- Aplicación</li> </ul> </li> <li>▪ Protocolo de sesión               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bienvenida/formalidad</li> <li>- Retroalimentación sesión anterior</li> <li>- Introducción del tema</li> <li>- Objetivos de aprendizaje</li> <li>- Desarrollo del tema                   <ul style="list-style-type: none"> <li>o Exposición dialogada</li> </ul> </li> <li>- Dinámicas grupales</li> <li>- Practicas productivas</li> <li>- Conclusiones</li> <li>- Recomendaciones</li> <li>- Documentación</li> <li>- Toma de decisiones y acuerdos</li> </ul> </li> <li>▪ Medidas de seguridad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar las técnicas de manejo de grupo. Desarrollando ejercicios de motivación bajo el concepto de las Escuelas de Campo</li> <li>▪ Aplicar el plan de sesión de eventos de escuela de campo en Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia</li> <li>▪ Realizar las prácticas productivas en la parcela demostrativa.</li> <li>▪ Realizar proyectos de experimentación de las Escuelas de Campo en parcelas demostrativas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Es un líder: siempre está motivando</li> <li>▪ Compromiso: Manifiesta su buena voluntad y compromiso comunal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Las técnicas de manejo de grupo en las escuelas de campo son aplicadas</li> <li>▪ El plan de sesión de los eventos de las escuelas de campo en Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia es aplicado</li> <li>▪ Las practicas productivas en las parcelas es realizada</li> <li>▪ Los proyectos de experimentación de las Escuelas de Campo en parcelas demostrativas son realizados</li> </ul>	6	4	

<b>Código del Módulo: 01</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: METODOLOGÍA ESCUELAS DE CAMPO</b>				
<b>Unidad Didáctica 03:</b>		<b>Evaluación y seguimiento de la sesión de aprendizaje.</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en evaluar y dar seguimiento de las sesiones de aprendizaje junto a las familias productoras.				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 24:00</b>		<b>Horas Teóricas: 04:00</b>		<b>Horas Prácticas: 20:00</b>		
<b>CONTENIDOS</b>						<b>HORAS</b>
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>SABER</b>	<b>SABER HACER</b>	<b>SABER SER</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Medir los resultados de la gestión con facilitadores de las escuelas de campo en la comunidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Evaluación               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teórica Educativa</li> <li>- Practicas</li> <li>- Proceso de enseñanza aprendizaje (aprender haciendo)</li> <li>- Conclusiones</li> <li>- Recomendaciones</li> <li>- Documentación</li> </ul> </li> <li>▪ Seguimiento a la parcela demostrativa               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita mensual</li> <li>- Acompañamiento</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elaborar ayuda memoria que recopile las conclusiones del tema, planteadas por las y los líderes indígenas y campesinos.</li> <li>▪ Planificar las actividades de seguimiento de la ECA en SANyR</li> <li>▪ Elaborar los pasos para el seguimiento de las acciones emprendidas en las sesiones de aprendizaje</li> <li>▪ Documentar el seguimiento de las Escuelas de Campo</li> <li>▪ Socializar el seguimiento entre las y los líderes indígenas y campesino participantes y familias participantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eficiente: en documentar los resultados de la escuela de campo.</li> <li>▪ Analítico: en el manejo de la información</li> <li>▪ Puntual: en la entrega de su trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La Ayuda memoria es elaborada con las conclusiones planteadas</li> <li>▪ aLas actividades de seguimiento de las ECA son planificadas</li> <li>▪ ELos pasos del seguimiento de las Escuelas de Campo es ejecutado son elaborados</li> <li>▪ EEI seguimiento entre las y los líderes indígenas y campesinos(as) y familias participantes, es Socializado.</li> </ul>	4	20

Código del Módulo: 01		Título del Módulo de Aprendizaje: METODOLOGÍA ESCUELAS DE CAMPO					
Unidad Didáctica 04:		Evaluación de la gestión de la escuela de campo.					
Objetivo de la Unidad Didáctica:		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Realizar la evaluación comparativa de las condiciones actuales con las iniciales.					
Tiempos Propuestos: Horas: 12:00		Horas Teóricas: 04:00		Horas Prácticas: 08:00			
CONTENIDOS						HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P	
Realizar el análisis costo benéfico de las acciones emprendidas por la escuela de campo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Variables</li> <li>▪ Mediciones;               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inversión/Gasto</li> <li>- Rendimiento</li> <li>- Producción</li> </ul> </li> <li>▪ Comprobación               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Condiciones del suelo</li> <li>- Condiciones del cultivo</li> <li>- Condiciones del producto</li> </ul> </li> <li>▪ Mejoras               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejos</li> <li>- Aplicación de nuevas tecnologías</li> <li>- Grado de organización</li> </ul> </li> <li>▪ Evaluación condiciones iniciales con las finales</li> <li>▪ Costo beneficio</li> <li>▪ Rendimiento</li> <li>▪ Aprovechamiento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verificar la producción y costos de la parcela demostrativa de forma comparativa.</li> <li>▪ Realizar el análisis costo beneficio.</li> <li>▪ Evaluar el grado de organización de la comunidad.</li> <li>▪ Comprobar las condiciones del suelo, cultivos y producto.</li> <li>▪ Enumerar las mejoras en los procesos obtenidas con la ayuda de la escuela de campo.</li> <li>▪ Demostrar el grado de aceptación de la escuela de campo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eficiente: en documentar los resultados de la escuela de campo.</li> <li>▪ Analítico: en el manejo de la información.</li> <li>▪ Puntual: en la entrega de su trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La producción y costos de la parcela demostrativa es verificada de forma comparativa</li> <li>▪ El análisis del costo beneficio es realizado</li> <li>▪ El grado de organización de la comunidad, es evaluado.</li> <li>▪ Las condiciones del suelo, cultivo y producto son comprobadas.</li> <li>▪ Las mejoras de los procesos de las ECA son enumerados.</li> <li>▪ El grado de aceptación de la escuela de campo, es demostrado</li> </ul>	4	8	

<b>Código del Módulo: 02</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: MARCO LEGAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS Y LIDERAZGO COMUNITARIO</b>				
<b>Objetivo General del Módulo:</b>		Al finalizar el modulo los participantes serán competente en: Comprender la normativa legal de los pueblos indígenas y liderazgo comunitario para la promoción del desarrollo sostenible y la reducción de la pobreza.				
<b>Pre requisitos:</b>		Haber aprobado el primer módulo de metodología Escuelas de Campo				
<b>Duración en Horas del Módulo:26</b>		<b>Horas teóricas:10</b>		<b>Horas prácticas: 16</b>		
<b>Unidad Didáctica 01</b>		<b>Agenda de los Objetivos de Desarrollo Sostenible para el 2030</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Revisar los objetivos de desarrollo sostenible relacionados con la Seguridad Alimentaria Nutricional, para la reducción de la pobreza.				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 01:00</b>		<b>Horas Teóricas: 01:00</b>			<b>Horas Prácticas: 00:00</b>	
CONTENIDOS					HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Revisar su contribución con los objetivos de Desarrollo Sostenibles relacionados con la Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Objetivos de Desarrollo Sostenible</li> <li>Los objetivos de Desarrollo Sostenible que contribuyen en la Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comentar los objetivos de desarrollo sostenible</li> <li>Distinguir los objetivos de desarrollo sostenible que contribuyen a la Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analítico: adquiere conciencia de la necesidad que existe de trabajar en función de los problemas de la comunidad</li> <li>Educado: al prestar atención al tema</li> <li>Simpático: para tratar a las personas</li> <li>Respetoso: en la participación de los líderes indígenas y campesinos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los objetivos de desarrollo Sostenibles son enumerados</li> <li>los objetivos de Desarrollo Sostenible que contribuyen a la Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia son identificados</li> </ul>	1	

<b>Código del Módulo: 02</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: MARCO LEGAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS Y LIDERAZGO COMUNITARIO</b>				
<b>Unidad Didáctica 02:</b>		<b>Plan de nación, ,Visión de país, plan de gobierno</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Analizar la normativa nacional que respalda y promueve la seguridad alimentaria nutricional en los pueblos indígenas y campesinos				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 01:00</b>		Horas Teóricas:01:00 hora			Prácticas: 00:00 hora	
CONTENIDOS					HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Analiza las leyes y políticas nacionales para la promoción de la seguridad alimentaria nutricional	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Visión de país 2010-2038               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objetivos 1:                   <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Meta 1.1:</li> <li>○ Meta 1.2:</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>▪ Plan de nación 2010-2022               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lineamientos estratégicos</li> </ul> </li> <li>▪ Plan de gobierno 2018-2022</li> <li>▪ Política en Seguridad Alimentaria Nutricional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Analizar la Ley de visión de país 2010-2038</li> <li>▪ Conversar sobre el objetivo número uno, relacionados con la Seguridad Alimentaria Nutricional</li> <li>▪ Exponer las dos metas relacionadas con la Seguridad Alimentaria Nutricional</li> <li>▪ Identificar en el plan de nación 2010-2022 los lineamientos estratégicos relacionados con la Seguridad Alimentaria Nutricional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Responsable: Participa activamente en la construcción de los planes de seguridad alimentaria comunidad</li> <li>▪ Acucioso: al no descuidar detalles del plan de nación que contribuyan a mejorar la Seguridad Alimentaria Nutricional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La Ley de visión de país 2010-2038 es comentada.</li> <li>▪ EL Objetivo número uno de la visión de país 2010-2038 relacionado con la seguridad alimentaria y nutricional es conversado.</li> <li>▪ Las metas relacionada con la seguridad alimentaria Nutricional y resiliencia son expuestas</li> <li>▪ Los lineamientos estratégicos del plan de nación 2010-2022 relación son demostrados</li> </ul>	1	



Código del Módulo: 02		Título del Módulo de Aprendizaje: MARCO LEGAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS Y LIDERAZGO COMUNITARIO				
Unidad Didáctica 02:		Plan de nación, , Visión de país, plan de gobierno				
CONTENIDOS					HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Diseñar las estrategias sobre Seguridad Alimentaria Nutricional de acuerdo a lo establecido en el plan de Gobierno.</li> <li>▪ Debatir sobre la política de Seguridad Alimentaria Nutricional.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Las Estrategias de Seguridad Alimentaria Nutricional son diseñadas</li> <li>▪ La política en Seguridad Alimentaria Nutricional es debatida</li> </ul>		

<b>Código del Módulo:02</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: MARCO LEGAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS Y LIDERAZGO COMUNITARIO</b>				
<b>Unidad Didáctica 03:</b>		<b>Política y estrategia SAN: PyENSAN 2030</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Interpretar las políticas y estrategias de la Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia para ser aplicadas en la ECA de su territorio				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 01:00</b>		Horas Teóricas:01 :00			Horas Prácticas: 00:00	
CONTENIDOS					HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Interpretar las políticas y estrategias de Seguridad Alimentaria Nutricional como parte de las líneas de desarrollo alimentaria nutricional.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Compromiso de país con respecto a la Seguridad Alimentaria y Nutricional.</li> <li>▪ Estrategias de SAN</li> <li>▪ Políticas del Estado de Honduras para el sector alimentario</li> <li>▪ Política nacional de competitividad</li> <li>▪ Diagnóstico en seguridad alimentaria y Nutricional</li> <li>▪ Zonas de vulnerabilidad alimentaria</li> <li>▪ Características de los hogares más pobres de Honduras.</li> <li>▪ Principales causas de la Inseguridad alimentaria y nutricional derivadas de la inseguridad de ingreso y del autoconsumo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conversar sobre el Compromiso de país con respecto a la SAN</li> <li>▪ Elaborar instrumentos para realizar el diagnóstico sobre Seguridad Alimentaria y Nutricional en su comunidad</li> <li>▪ Describir las zonas de vulnerabilidad alimentaria</li> <li>▪ Enumerar las principales características de los hogares más pobres de Honduras</li> <li>▪ Determinar las principales causas de la Inseguridad alimentaria y nutricional derivadas de la inseguridad de ingreso y del autoconsumo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interés: Muestra una actitud adecuada y de discernimiento sobre la temática</li> <li>▪ Analítico: en el manejo de la información.</li> <li>▪ Puntual: en la entrega de su trabajo.</li> <li>▪ Responsable: Desarrolla todas las actividades asignadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El Compromiso de país con respecto a la SAN es conversado</li> <li>▪ Los instrumentos para el diagnóstico son elaborados</li> <li>▪ Las Zonas de vulnerabilidad alimentarias son enumeradas</li> <li>▪ Las características que presentan los hogares más pobres de Honduras son enumeradas</li> <li>▪ Las principales causas de la inseguridad Alimentaria y Nutricional son determinadas</li> </ul>	1	0

<b>Código del Módulo:02</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: MARCO LEGAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS Y LIDERAZGO COMUNITARIO</b>				
<b>Unidad Didáctica 04:</b>		<b>Convenio 169 de la OIT sobre pueblos indígenas y tribales</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Estudiar el convenio 169 de la OIT sobre pueblos indígenas y tribales.				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 01:00</b>		Horas Teóricas:01 :00		Horas Prácticas: 00:00		
<b>CONTENIDOS</b>						<b>HORAS</b>
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>SABER</b>	<b>SABER HACER</b>	<b>SABER SER</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Análisis la conceptualización básica sobre el documento Convenio 169 de la OIT sobre pueblos indígenas y tribales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El Convenio 169 de la OIT</li> <li>▪ los pueblos indígenas y tribales</li> <li>▪ Derechos especiales de los pueblos indígenas</li> <li>▪ OIT y los pueblos indígenas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Explicar el convenio 169 de la OIT</li> <li>▪ Investigar los pueblos indígenas de la zona.</li> <li>▪ Enumerar los derechos especiales que tienen los Pueblos Indígenas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reflexivo: Se concientiza sobre los derechos de los pueblos indígenas</li> <li>▪ Flexible: demuestra empatía por los demás.</li> <li>▪ Empatía: : concientiza sobre los derechos de los pueblos indígenas sobre la seguridad alimentaria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El convenio 169 de la OIT es explicado</li> <li>▪ Los pueblos indígenas son investigados.</li> <li>▪ Los Derechos especiales de los pueblos indígenas son enumerados.</li> </ul>	1	0

<b>Código del Módulo: 02</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: MARCO LEGAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS Y LIDERAZGO COMUNITARIO</b>				
<b>Unidad Didáctica 05:</b>		<b>Tipos de Asociatividad</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Identificar los tipos de asociatividad en la que se pueden establecer para la búsqueda de mercados potenciales y actuales.				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 05:00</b>		Horas Teóricas:01 :00		Horas Prácticas: 04:00		
<b>CONTENIDOS</b>						<b>HORAS</b>
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>SABER</b>	<b>SABER HACER</b>	<b>SABER SER</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar los diferentes tipos de asociatividad que existen legalmente en el país.</li> <li>▪ Determinar las formas de asociatividad pertinentes a su rol como formadores de cadenas de valor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Concepto de Asociatividad</li> <li>▪ Ventajas de la asociatividad</li> <li>▪ Importancia de la Asociatividad entre comunidades.</li> <li>▪ Tipos de Asociatividad que existen en el país:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cajas rurales</li> <li>- Cooperativas Agropecuarias</li> <li>- Empresas Asociativas agropecuaria</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Emplear el concepto de asociatividad en su comunidad</li> <li>▪ Enumerar las ventajas de la asociatividad</li> <li>▪ Determinar los tipos de asociatividad a la que se va incorporar.</li> <li>▪ Diferenciar los puntos críticos de las cadenas productivas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Responsable: Valora la importancia de pertenecer a uno o más eslabones</li> <li>▪ Analítico: En el manejo de la información sobre asociatividad.</li> <li>▪ Eficiente: En definir las ventajas de la asociatividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El Concepto de asociatividad es empleado en las actividades comunitarias.</li> <li>▪ las ventajas de la asociatividad son enumeradas</li> <li>▪ Los tipos de asociatividad a las que se van a incorporar esta determinada</li> <li>▪ Los puntos críticos de las cadenas productivas son diferenciados</li> </ul>	1	4

<b>Código del Módulo:02</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: MARCO LEGAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS Y LIDERAZGO COMUNITARIO</b>				
<b>Unidad Didáctica 06:</b>		<b>Veeduría social y rendición de cuentas</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Describir los elementos básicos conceptuales de la veeduría social como mecanismo para el seguimiento de las políticas de Seguridad Alimentaria Nutricional y la rendición de cuentas en los procesos de gestión de conocimientos desarrollados a través de las Escuelas de Campo en SANyR				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 01:00</b>		<b>Horas Teóricas:01 :00</b>		<b>Horas Prácticas: 00:00</b>		
<b>CONTENIDOS</b>						<b>HORAS</b>
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>SABER</b>	<b>SABER HACER</b>	<b>SABER SER</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Comprender los elementos básicos conceptuales de la veeduría social, como mecanismo para el seguimiento e implementación de políticas públicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elementos básicos conceptuales de la Veeduría social:</li> <li>- ¿qué es veeduría social?</li> <li>- ¿Cuáles aspectos pueden ser vigilados por los ciudadanos y ciudadanas?</li> <li>- ¿Sobre qué se puede ejercer el control social a través de la veeduría?</li> <li>- ¿Condiciones necesarias para la veeduría social?</li> <li>- ¿Consecuencias de la veeduría social?</li> <li>- Mecanismos de veeduría social.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Describir los elementos básicos conceptuales de la veeduría social</li> <li>▪ Enumerar los aspectos que pueden ser vigilados por las y los ciudadanos</li> <li>▪ Focalizar los aspectos sobre los que se puede ejercer el control social a través de la veeduría.</li> <li>▪ Redactar las condiciones necesarias para la veeduría social.</li> <li>▪ Enumerar los elementos de la rendición de cuentas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Responsable : Presentar el propio concepto sobre veeduría social y rendición de cuentas</li> <li>▪ Transparente: presenta informe de rendición de cuentas sobre las escuelas de Campo en Seguridad Alimentaria y Nutricional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los elementos básicos conceptuales de la veeduría social están descritos</li> <li>▪ Los aspectos que pueden ser vigilados por los ciudadanos y ciudadanas estas enumerados</li> <li>▪ Los aspectos sobre los que se puede ejercer el control social a través de la veeduría son identificados</li> <li>▪ Las condiciones necesarias para la veeduría social son redactadas</li> <li>▪ Los elementos de la rendición de cuentas son enumerados</li> </ul>	1	

Código del Módulo: 02		Título del Módulo de Aprendizaje: MARCO LEGAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS Y LIDERAZGO COMUNITARIO					
Unidad Didáctica 06:		Veeduría social y rendición de cuentas					
CONTENIDOS						HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elementos básicos conceptuales sobre rendición de cuentas en las ECA en SAN</li> <li>- ¿Qué es rendir cuentas?</li> <li>- ¿Cuáles son los elementos de la rendición de cuentas?</li> <li>- ¿Por qué sin dialogo no hay rendición de cuentas?</li> <li>- ¿Por qué sin responsabilidad no hay rendición de cuentas?</li> <li>- ¿Cuándo se rinde cuenta?</li> <li>- ¿Sobre qué rindo cuentas?</li> <li>- ¿Cómo defino la estrategia para la rendición de cuentas?</li> <li>- ¿Cuáles son las etapas del proceso de rendición de cuentas?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Emplear los pasos para rendir cuentas</li> <li>▪ Enumerar las actividades en las que se debe rendir cuentas en las ECA</li> <li>▪ Diseñar las estrategias para la rendición de cuentas</li> <li>▪ Operar las etapas del proceso de rendición de cuentas.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los pasos para rendir cuentas son enumerados.</li> <li>▪ Las actividades sobre que rendir cuentas en la ECA son enumeradas</li> <li>▪ Las estrategias para la rendición de cuentas son diseñadas</li> <li>▪ Las etapas del proceso de rendición de cuentas son operadas correctamente.</li> </ul>			

<b>Código del Módulo:02</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: MARCO LEGAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS Y LIDERAZGO COMUNITARIO</b>				
<b>Unidad Didáctica 07:</b>		<b>Normas parlamentarias y valores morales y ética</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Explicar los conceptos básicos sobre normas parlamentarias y los valores morales y éticos en función a las tareas desarrolladas en las escuelas de campo				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 05:00</b>		Horas Teóricas:01:00 horas			Teóricas:4:00 horas	
CONTENIDOS					HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Explicar los conceptos básicos sobre normas parlamentarias y valores morales y éticos para la organización en las Escuelas de Campo a nivel comunitario como parte de la buena convivencia social.	Conceptualización básica: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Las normas parlamentarias de la ECA</li> <li>▪ Moral y ética</li> <li>▪ valores en la ECA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Detallar las normas parlamentarias que debe tener la ECA</li> <li>▪ Construir los valores que debe tener la ECA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ético: Cumple las normas parlamentarias trazadas por la organización comunitaria</li> <li>▪ Reflexivo: Asume críticamente la importancia de los valores dentro de la organización que le permite mejorar las conductas en el trabajo colectivo</li> <li>▪ Responsable: Elabora el propio concepto de Moral, ética y define los valores que se deben aplicar en una Escuela de Campo</li> <li>▪ Analítico: Analiza la importancia de ser coherente con cada uno de los valores que existen en la sociedad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Las Normas parlamentarias de cada ECA son detalladas de manera correcta.</li> <li>▪ Los valores éticos que debe tener la ECA son contruidos</li> </ul>	1	4

<b>Código del Módulo: 02</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: MARCO LEGAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS Y LIDERAZGO COMUNITARIO</b>				
<b>Unidad Didáctica 08:</b>		Liderazgo Comunitario				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Evaluar los perfiles que deben tener las y los líderes de su comunidad, para conducir y promover el desarrollo comunitario, en base a los objetivos y resultados planificados en la ECA para el desarrollo y gestión de conocimiento con enfoque en Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia.				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 06:00</b>		Horas Teóricas:02.00 minutos		Prácticas: 04:00		
CONTENIDOS					HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Elaborar el perfil y las funciones de un líder comunitario con cualidades de guiar a la comunidad al logro de objetivos planificados en el plan de acción comunitario de la ECA	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Definiciones conceptuales básicas sobre características de un líder en las ECA.</li> <li>▪ Líder comunitario</li> <li>▪ características de un líder comunitario</li> <li>▪ principios de un buen líder de la ECA</li> <li>▪ Funciones del líder comunitario como facilitador de la ECA en SANyR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Construir el concepto propio de un líder.</li> <li>▪ Enumerar las características que debe tener un líder comunitario en las ECA en SAN</li> <li>▪ Establecer las funciones que debe tener un líder en la Escuela de Campo en SANyR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reflexivo: Valora la importancia que el líder comunitario es la imagen de la comunidad.</li> <li>▪ Responsable: Cumple con las responsabilidades asignadas.</li> <li>▪ Comunicativo: Expresa claramente los principios de un buen líder.</li> <li>▪ Líder: Involucra a todos los participantes corrige en privado y reconoce en público</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El concepto de líder es construido.</li> <li>▪ Las características de un líder comunitario son enumeradas</li> <li>▪ Las funciones del líder comunitario en la Escuela de Campo en SANyR son establecidas.</li> </ul>	2	4



<b>Código del Módulo: 02</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: MARCO LEGAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS Y LIDERAZGO COMUNITARIO</b>				
<b>Unidad Didáctica 09:</b>		<b>Incidencia en los gobiernos locales e instituciones públicas y privadas</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Lograr la incidencia en el plan de desarrollo municipal, y en el plan operativo anual de las instituciones públicas y privadas que promueven el desarrollo comunitario a través de la participación activa para la tomas de decisiones.				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 05:00</b>		Horas Teóricas:01 :00		Horas Prácticas: 04:00		
CONTENIDOS					HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Discutir el plan de desarrollo municipal y el plan operativo anual de las instituciones públicas y privadas que les permita realizar incidencia en Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conceptos básicos sobre:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Incidencia en los gobiernos locales e instituciones públicas y privadas</li> <li>- Planes de desarrollo municipal (PDM)</li> <li>- Plan operativo anual</li> <li>- Cabildo abierto comunitario</li> </ul> </li> <li>▪ Importancia de la incidencia en los gobiernos locales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formular el concepto de cabildo abierto comunitario</li> <li>▪ Enumerar los aspectos importantes que se deben tomar en cuenta para realizar incidencia en los gobiernos locales y en las instituciones públicas y privadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Confianza: Cree en el cabildo abierto, como medio de participación ciudadana.</li> <li>▪ Analítico: Analiza sobre los planes de desarrollo municipal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El Concepto de cabildo abierto comunitario es formular.</li> <li>▪ Los aspectos para realizar incidencia en los gobiernos locales y en instituciones públicas y privadas son enumerados.</li> </ul>	1	4

<b>Código del Módulo:03</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL Y RESILIENCIA</b>				
<b>Objetivo General del Módulo:</b>		Al finalizar el modulo los participantes serán competentes en: Promover la seguridad alimentaria nutricional en las comunidades indígenas y campesinas para mejorar la dieta alimenticia de las familias.				
<b>Pre requisitos:</b>		Haber aprobado el modulo Marco legal de los pueblos indígenas y Liderazgo Comunitario				
<b>Duración en Horas del Módulo:22:00</b>		<b>Horas teóricas: 10</b>		<b>Horas practicas: 12</b>		
<b>Unidad Didáctica 01:</b>		<b>Conceptos básicos y generalidades sobre Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia.</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Definir los conceptos básicos y las generalidades sobre Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia.				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 04:00</b>		<b>Horas Teóricas: 01:00</b>		<b>Horas Prácticas: 03:00</b>		
<b>CONTENIDOS</b>						<b>HORAS</b>
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>SABER</b>	<b>SABER HACER</b>	<b>SABER SER</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Definir los conceptos y principios básicos sobre Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Seguridad Alimentaria y Nutricional</li> <li>▪ Inseguridad Alimentaria Nutricional</li> <li>▪ Tipos de inseguridad alimentaria y nutricional</li> <li>▪ Pilares de la SAN               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponibilidad</li> <li>- El Acceso</li> <li>- Utilización Biológica de los Alimentos</li> <li>- La Estabilidad en el tiempo de las tres dimensiones o pilares anteriores.</li> <li>- Soberanía</li> </ul> </li> <li>▪ Principios de la Seguridad Alimentaria y Nutricional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Definir con sus propias palabra que es Seguridad Alimentaria y Nutricional</li> <li>▪ Identificar los pilares de SAN y R, en base a experiencias de campo</li> <li>▪ Enumerar principios de la SAN</li> <li>▪ Organizar las actividades productivas de acuerdo a los pilares y principios de la SANyR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Analítico: Adquiere conciencia sobre la importancia de conocer los niveles existes sobre la SANyR en la comunidad</li> <li>▪ Líder: Aporta conscientemente para la solución de problemas sobre la SANyR de su comunidad</li> <li>▪ Proactivo: Toma una actitud positiva sobre los principios, como elementos fundamentales en la promoción de la SAN y R.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La Seguridad Alimentaria y Nutricional definida</li> <li>▪ Identificados los pilares de la SAN</li> <li>▪ Principios de la SAN definidos y enumerados</li> <li>▪ Clasifica las actividades productivas de acuerdos a los pilares y principios de la SANyR.</li> </ul>	1	3

<b>Código del Módulo:03</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL Y RESILIENCIA</b>				
<b>Unidad Didáctica 02:</b>		<b>Situación de la Seguridad Alimentaria Nutricional en Honduras</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Analizar la situación actual y el desarrollo de acciones para el mejoramiento de la Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia al nivel comunitario y familiar.				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 07:00</b>		Horas Teóricas:03 :00		Horas Teóricas:04 :00		
<b>CONTENIDOS</b>						<b>HORAS</b>
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>SABER</b>	<b>SABER HACER</b>	<b>SABER SER</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Analizar las estadísticas relacionadas con la Seguridad Alimentaria Nutricional de la población hondureña, en el municipio y al nivel comunitario	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Estadísticas relacionadas con la nutrición de la población en Honduras.</li> <li>▪ Efectos de la problemática SAN al nivel comunitario</li> <li>▪ Posibles alternativas y <i>plan de acción</i>; a través de una ECA con enfoque en SANyR</li> <li>▪ Recursos disponibles en su comunidad para arraigar la SAN.</li> <li>▪ Tipos de alimentos ancestrales disponibles para las familias al nivel de su comunidad y en el territorio.</li> <li>▪ Promover alimentos sanos y nutritivos para un consumo saludables de producidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Enumerar los recursos disponibles que con los que cuentan en su comunidad</li> <li>▪ Investigar los alimentos ancestrales que tienen acceso las familias en su comunidad.</li> <li>▪ Elaborar instrumentos de diagnóstico rápido sobre la SAN de las familias</li> <li>▪ Investigar que centros educativos aprovechan los huertos escolares para el consumo y envasado de los productos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Analítico: Toma una postura sobre la temática SAN y R e identifica actividades. que van en cada pilar.</li> <li>▪ Investigativo: indaga sobre la situación actual nutricional de su comunidad, sensibiliza verificando datos y muestras de crecimiento con su ECA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los recursos disponibles en la comunidad son enumerados</li> <li>▪ Los alimentos ancestrales que existen en su comunidad son investigados</li> <li>▪ El instrumento de diagnóstico rápido sobre la situación de SAN es elaborado</li> <li>▪ Los centros educativos que aprovechan los huertos escolares son investigados</li> </ul>	3	4

<b>Código del Módulo: 03</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL Y RESILIENCIA</b>				
<b>Unidad Didáctica 03:</b>		<b>Promoción de la participación con equidad de género en el marco de las políticas de SANyR</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Elaborar la estrategia de promoción participación con equidad de género para la preparación de alimentos sanos en contribución al logro de indicadores previstos en la ENSAN para el mejoramiento de la Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 11:00</b>		Horas Teóricas:04 :00		Horas Teóricas:07 :00		
<b>CONTENIDOS</b>						<b>HORAS</b>
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>SABER</b>	<b>SABER HACER</b>	<b>SABER SER</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Desarrollar una estrategia promocional participativa y con equidad de género, que permita a las familias, las comunidades preparación alimentos sanos para mejorar la Seguridad Alimentaria y Nutricional y Resiliencia en el territorio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pasos para elaborar estrategia de promoción y de manera participativa para la producción de alimento sano</li> <li>▪ El rol de la mujer en SAN de las familias de la comunidad</li> <li>▪ Estrategias de Equidad de Género.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Describir los pasos para elabora la estrategia de promoción participativa con enfoque degenero</li> <li>▪ Fortalecer el rol de la mujer en la Elaboración de alimentos saludables para la familia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Compromiso: Sigue instrucciones para la elaboración de estrategias de promoción</li> <li>▪ Responsabilidad : cumple con las tareas asignadas en la unidad</li> <li>▪ Creatividad: Lograr buscar ideas creativas para la elaboración de estrategias de promoción con equidad de género.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los pasos para la elaboración de estrategias de promoción son descritos.</li> <li>▪ El rol de la mujer en SAN es fortalecido mediante conversatorios comunitarios.</li> </ul>	4	7



<b>Código del Módulo:04</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: INVESTIGACIÓN SOCIO AMBIENTAL</b>				
<b>Unidad Didáctica 02:</b>		<b>Resiliencia ambiental ecológica</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Identificar las posibles amenazas de la Resiliencia en la Seguridad Alimentaria y Nutricional presentes en su comunidad.				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 09:00</b>		Horas Teóricas: 04 :00		Horas Teóricas:05 :00		
<b>CONTENIDOS</b>						<b>HORAS</b>
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>SABER</b>	<b>SABER HACER</b>	<b>SABER SER</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Identificar las posibles amenazas de la Resiliencia socio ambiental que están presentes en su comunidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ¿Qué es resiliencia ambiental ecológica?</li> <li>▪ Posibles amenazas socio ambientales que están presentes en sus comunidades.</li> <li>▪ ¿Cuáles son las estrategias para hacerle frente a las amenazas que enfrentan en su comunidad?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar prácticas de resiliencia ambiental ecológica</li> <li>▪ Enumerar las amenazas socio ambientales que enfrentan en su comunidad</li> <li>▪ Elaborar los pasos para el plan de contingencia ambiental ecológica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comprometido: Opta por un beneficio ambiental y social antes durante y después del fenómeno.</li> <li>▪ Responsable: Elabora todos los trabajos asignados</li> <li>▪ Reflexivo: Analiza la situación de su comunidad en relación a las amenazas ambientales ecológicas en la que están expuestos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Las prácticas de resiliencia ambiental ecológica son</li> <li>▪ Las amenazas socio ambientales son enumeradas</li> <li>▪ los pasos en un plan de contingencia son elaborados</li> </ul>	4	5

<b>Código del Módulo:04</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: INVESTIGACIÓN SOCIO AMBIENTAL</b>				
<b>Unidad Didáctica 03:</b>		<b>Desarrollo/Adaptación/Trasferencia de tecnologías apropiadas resiliente del cambio climático</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Identificar las nuevas tecnologías apropiadas resilientes al cambio climático.				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 10:00</b>		Horas Teóricas:04 :00		Horas Teóricas:06 :00		
<b>CONTENIDOS</b>						<b>HORAS</b>
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>SABER</b>	<b>SABER HACER</b>	<b>SABER SER</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Analizar las nuevas tecnologías apropiadas y que son resilientes al cambio climático	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conceptualización básica sobre las tecnologías apropiadas resilientes del cambio climático:</li> <li>▪ Tecnologías se pueden utilizar en su comunidad y que son resilientes al cambio climático</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Evaluar los criterios de evaluación sobre el uso de las tecnologías apropiadas</li> <li>▪ Investigar las nuevas tecnologías resilientes al cambio climático</li> <li>▪ Experimentar las tecnologías son apropiadas para ser usadas en su comunidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comprometido: Dispone información sobre alternativas tecnológicas</li> <li>▪ Decide, selecciona y aplica tecnologías.</li> <li>▪ Líder: Cuenta con contactos de consulta tecnológica Proveedores y asistencia técnica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los criterios de evaluación en el uso de tecnologías son evaluados</li> <li>▪ Las nuevas tecnologías resilientes al cambio climático son investigadas</li> <li>▪ Las tecnologías apropiadas para usar en la comunidad son experimentadas</li> </ul>	4	6

<b>Código del Módulo:05</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>					
<b>Objetivo General del Módulo:</b>		Al finalizar el modulo los participantes serán competentes en: Implementar tecnologías de producción agropecuaria adaptadas al cambio climático, para mejorar la producción y disponibilidad de alimentos para la seguridad alimentaria nutricional.					
<b>Pre requisitos:</b>		Haber aprobado el módulo de Investigación socio ambiental					
<b>Duración en Horas del Módulo:122:00</b>		<b>Horas teóricas: 20</b>		<b>Horas prácticas: 102</b>			
<b>Unidad Didáctica 01:</b>		<b>Tecnologías agrícolas y pecuarias de adaptación al cambio climático</b>					
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Promover prácticas de producción agropecuaria como alternativas para el mejoramiento de la producción y disponibilidad de alimentos para la Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia.					
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 04:00</b>		Horas Teóricas: 04		Horas Teóricas: 00			
<b>CONTENIDOS</b>						<b>HORAS</b>	
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>SABER</b>	<b>SABER HACER</b>	<b>SABER SER</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>T</b>	<b>P</b>	
Promover la agricultura agroecológica haciendo uso de buenas prácticas y tecnología apropiada para la producción y disponibilidad de alimentos a nivel familiar y comunitario.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo integrado de cultivos y animales</li> <li>• Definir la Función que realizan los abonos orgánicos</li> <li>• Manejo integrado de plagas.</li> <li>• Fertilidad del suelo</li> <li>• Agricultura orgánica</li> <li>• Enlistar las diferentes tecnologías apropiadas               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eco fogones</li> <li>- Biodigestores</li> <li>- Sistemas de riego por goteo</li> <li>- Labranza mínima</li> <li>- Laderas</li> <li>- Zanjas</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar los pasos para realizar el manejo integrado de cultivos y animales.</li> <li>▪ Enumerar las funciones y bondades que tienen los abonos orgánicos. (bocashi, caldos microbianos, microorganismos de montaña)</li> <li>▪ Expresar la importancia de usar tecnologías apropiadas como ser: Eco fogones biodigestores, energía solar, sistemas de riego, cosecha de agua (infiltración, labranza mínima, zanjas de laderas y CSA) Manejo y uso de la cantidad y calidad (Estudios) del agua (filtros, tratamiento del agua, aguas residuales, construcción de pozos, cosecha de agua de lluvia).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conciencia : usa adecuadamente la agricultura agroecológica en los diferentes ecosistemas de su comunidad</li> <li>▪ Compromiso: Es coherente con sus acciones promoviendo la agricultura agroecológica a través de su Escuela de Campo.</li> <li>▪ Voluntad: Siempre está dispuesto a colaborar en su Escuela de Campo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los pasos del manejo adecuado integrado de los cultivos y de animales es definidos</li> <li>▪ Las funciones y bondades que tienen los abonos orgánicos son identificadas</li> <li>▪ La técnica para el mejoramiento de suelo fértil es aplicado.</li> </ul>	4		



Código del Módulo:05		Título del Módulo de Aprendizaje: PRODUCCIÓN AGROPECUARIA				
Unidad Didáctica 02:		Sistema finca bajo un enfoque integral				
Objetivo de la Unidad Didáctica:		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Establecer una finca integral familiar en su comunidad.				
Tiempos Propuestos: Horas: 04:00		Horas Teóricas: 01 :00		Horas Teóricas: 03 :00		
CONTENIDOS						HORAS
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Implementar el enfoque de sistema de producción familiar como una alternativa para la disponibilidad de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Valores familiares fundamentados en la equidad e igualdad en la toma de decisiones</li> <li>▪ La familia y su contexto como parte del sistema</li> <li>▪ Finca integral para lograr la SANyR.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Transformación de la Finca</li> <li>- Tecnologías adaptada a la zona de ubicación de la Finca</li> <li>- Contribución con los pilares de la SANyR</li> </ul> </li> <li>▪ Transferencia de buenas prácticas para la producción y disponibilidad de alimentos contribuyendo con los pilares de la SANyR,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar los valores familiares fundamentados en la equidad e igualdad para la toma de decisiones</li> <li>▪ Definir el rol de cada miembro de la familia en el sistema de producción sostenible</li> <li>▪ Emplear los pasos para transformar la finca bajo un enfoque integral</li> <li>▪ Verificar que alimentos se pueden producir en su finca en base a los pilares de la SAN.</li> <li>▪ Definir las estrategias de transferencia de nuevas prácticas relacionados con los pilares de la SAN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Proactivo: Define estrategias claras para la promoción de mensajes alusivos del cuidado del medio ambiente.</li> <li>▪ Responsable: Cumple con las actividades asignadas</li> <li>▪ Investigador: Realiza investigaciones sobre finca integral auto suficiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los valores familiares fundamentados en la equidad de género son aplicados</li> <li>▪ Los roles de la familia en el sistema enfoque agroecológico y el sistema de producción sostenible es aplicado</li> <li>▪ Los pasos para la transformación de la finca son enumerados</li> <li>▪ Los alimentos que se producen en la finca son enumerados.</li> <li>▪ Las estrategias de comunicación para las transferencias de nuevas prácticas en línea con los pilares de la SAN son definidas.</li> </ul>	1	3

<b>Código del Módulo:05</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>				
<b>Unidad Didáctica 03:</b>		<b>Buenas prácticas de manejo suelo y agua</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Aplicar buenas prácticas de manejo de suelo y agua en la comunidad.				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 04:00</b>		Horas Teóricas: 01 :00		Horas Teóricas: 03 :00		
<b>CONTENIDOS</b>						<b>HORAS</b>
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>SABER</b>	<b>SABER HACER</b>	<b>SABER SER</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Aplicar las Buenas Prácticas Agrícolas para minimizar el impacto ambiental para mejorar el uso del suelo y agua, asegurando la producción de alimentos saludables e inocuos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Propósito de BPA</li> <li>▪ Manejo de registros y documentación de las buenas prácticas, su efecto</li> <li>▪ Gestión del conocimiento, intercambios y ferias agroecológicas</li> <li>▪ Evidencias en SANyR (manejo de bitácoras, foto monitoreo, videos, testimonios antes y después).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Describir los propósitos de las BPA</li> <li>▪ Conceptualizar el análisis agroecológico (clima, suelos y agua).</li> <li>▪ Enumerar las acciones para realizar BPA</li> <li>▪ Registrar los controles culturales y biológicos la aplicación de las BPAS.</li> <li>▪ Mapear fuentes de agua</li> </ul>	<p>Voluntad: Para realizar las actividades encomendadas</p> <p>Responsable: Realiza las actividades en el tiempo establecido</p> <p>Proactivo: Siempre está dispuesto a dar más de lo que le solicitan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los propósitos de las BPA son descritos</li> <li>▪ El concepto de análisis agroecológico es definido</li> <li>▪ Las acciones para realizar las BPA son definidas.</li> <li>▪ Los posibles controles culturales y biológicos aplicables son registrados</li> <li>▪ Las fuentes de agua son mapeadas.</li> </ul>	1	3

<b>Código del Módulo:05</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>				
<b>Unidad Didáctica 04:</b>		<b>Huerto escolar/ familiares/comunitario/demostraciones gastronomía</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Establecer huertos escolar, familiar y comunitario en escuelas de campo.				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 64:00</b>		Horas Teóricas: 04 :00		Horas Teóricas: 60 :00		
<b>CONTENIDOS</b>						<b>HORAS</b>
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>SABER</b>	<b>SABER HACER</b>	<b>SABER SER</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Establecen huertos familiares que permitan asegurar la alimentación de las familias produciendo plantas comestibles, aromáticas, medicinales y frutales que permita el acceso a alimentos y la venta de excedentes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Huerto familiar.</li> <li>▪ Planificación de actividades</li> <li>▪ Selección del terreno del huerto.</li> <li>▪ Preparación del terreno</li> <li>▪ Siembra</li> <li>▪ Manejo del huerto (control de plagas, control de malezas, fertilización, riego)</li> <li>▪ Cosecha</li> <li>▪ Registros de siembra y fechas de cosechas.</li> <li>▪ Post cosecha y valor agregado (transformación, mercadeo, otros productos procesados)</li> <li>▪ Propuesta de fechas de venta y montaje de ferias artesanales para vender los productos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar el número de familias que participaran en el huerto familiar o escolar.</li> <li>▪ Preparar el terreno seleccionado para empezar a montar el huerto familiar.</li> <li>▪ Inventariar la disponibilidad de alimentos basados en los requerimientos nutricionales de las comunidades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conciencia: Valora la construcción de huertos familiares orientados a la Seguridad Alimentaria Nutricional</li> <li>▪ Compromiso: Realiza las funciones asignadas.</li> <li>▪ Decidido: Participa activamente en todas la etapas para la elaboración del huerto familiar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Las familiar que participaran en la construcción del huerto son identificadas</li> <li>▪ El terreno para la elaboración del huerto familiar es preparado</li> <li>▪ La disponibilidad de alimentos con alto valor nutritivo es inventariado</li> </ul>	4	60

<b>Código del Módulo:05</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>					
<b>Unidad Didáctica 05:</b>		<b>Manejo pecuario de especies menores</b>					
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Desarrollar procesos de producción, manejo y comercialización de productos elaborados de las especies menores existentes en la zona.					
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 46:00</b>		<b>Horas Teóricas: 04 :00</b>		<b>Horas Prácticas: 42:00</b>			
<b>CONTENIDOS</b>						<b>HORAS</b>	
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>SABER</b>	<b>SABER HACER</b>	<b>SABER SER</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>T</b>	<b>P</b>	
Crear sistemas de producción, manejo y comercialización de especies menores para la obtención de productos como carne, leche huevos, manteniendo un pie de cría adecuado para la auto sostenibilidad y aprovechar los sub productos generados por estas especies.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Buenas Prácticas Pecuarias (BPP).</li> <li>▪ Programa comunitario de Mejoramiento genético; selección de pie de cría</li> <li>▪ Manejo:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cronograma de producción de especies menores</li> <li>- Alimentación y sanidad animales</li> <li>- Destace y elaboración de productos y sub productos</li> <li>- Procesamiento y comercialización de excedentes</li> </ul> </li> <li>▪ Prácticas de integración de subsistemas agrícola y pecuario como parte del sistema finca. Plan de cosecha de comercialización de productos de las especies menores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comercializar productos derivados de las especies menores</li> <li>▪ Crear instalaciones artesanales adaptadas a los materiales disponibles en el territorio.</li> <li>▪ Elaborar el cronograma de producción de especies menores</li> <li>▪ Construir el plan de cosecha de comercialización de los productos especies menores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Responsable: Presentar todas las tareas asignadas</li> <li>▪ Reflexivo: Analiza cada uno de las oportunidades que tienen de producir y comercializar productos derivados de la especies menores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los productos derivados de las especies menores son comercializados</li> <li>▪ Las instalaciones artesanales adaptadas a los materiales disponibles en la zona son creadas.</li> <li>▪ El cronograma de producción de especies menores (alimentación, vacunas y sanidad animal) es elaborado.</li> <li>▪ El plan de cosecha y comercialización de productos de especies menores es construido</li> </ul>	4	42	

<b>Código del Módulo:06</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL</b>				
<b>Objetivo General del Módulo:</b>		Al finalizar el modulo los participantes serán competentes en: Producir alimentos aplicando buenas prácticas de manufactura (BPM), para la elaboración y conservación de alimentos inocuos.				
<b>Pre requisitos:</b>		Haber aprobado el módulo de producción agropecuaria.				
<b>Duración en Horas del Módulo:60:00</b>		<b>Total horas teóricas: 20</b>		<b>Horas practicas: 40</b>		
<b>Unidad Didáctica 01:</b>		<b>Conceptos básicos sobre alimentación/nutrición</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Analizar los conceptos básicos sobre alimentación /nutrición, valorando la cantidad adecuada de macro y micronutriente en las raciones diarias que debe consumir una persona para mantener una buena salud.				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 05:00</b>		<b>Horas Teóricas:02 :00</b>		<b>Horas Practicas: 03:00</b>		
<b>CONTENIDOS</b>						<b>HORAS</b>
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>SABER</b>	<b>SABER HACER</b>	<b>SABER SER</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Revisar los conceptos básicos sobre alimentación/nutrición, la importancia de cantidades adecuadas de nutrientes y las raciones diaria a consumir por persona para una dieta balanceada para una buena salud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conceptos básicos alimentación/nutrición.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimento y alimentación.</li> <li>- Características del proceso de alimentación humana.</li> <li>- Dieta y nutrición</li> <li>- Nutrimentos :</li> </ul> </li> <li>▪ Macronutrientes               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hidratos de carbono</li> <li>- Proteínas</li> <li>- Lípidos</li> </ul> </li> <li>▪ Micronutrientes               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vitaminas</li> <li>- Minerales</li> </ul> </li> <li>▪ Grupos alimenticios               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vegetales y frutas</li> <li>- Cereales</li> <li>- Alimentos de origen animal</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Clasificar los nutrientes principales para su dieta diaria.</li> <li>▪ Seleccionar los grupos alimenticios, para tener una buena salud.</li> <li>▪ Desarrollar los grupos alimenticios para una correcta dieta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Consciente: Aprende alimentarse adecuada y saludablemente</li> <li>▪ Reflexivo: Valora la importancia de preparar alimentos sanos tomando en cuenta las características de una dieta recomendable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los nutrientes principales para una dieta diaria son clasificados</li> <li>▪ Los grupos alimenticios para tener una buena salud son seleccionados</li> <li>▪ Los grupos alimenticios para una correcta dieta son desarrollados.</li> </ul>	2	3

Código del Módulo:06		Título del Módulo de Aprendizaje: EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL				
Unidad Didáctica 01:		Conceptos básicos sobre alimentación/nutrición				
CONTENIDOS					HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El ejercicio físico               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de una dieta recomendable Integra</li> <li>- Cantidad</li> <li>- Equilibrada</li> <li>- Inocua</li> </ul> </li> <li>▪ Consejos de una buena dieta adecuada.</li> </ul>					

<b>Código del Módulo:06</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL</b>				
<b>Unidad Didáctica 02:</b>		<b>Inocuidad de alimentos.</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Preparar alimentos saludables aplicando las buenas prácticas de higiene durante el procesamiento y transformación de los diferentes productos alimenticios				
Tiempos Propuestos: 05:00		Horas Teóricas:02 :00		Horas Practicas: 03:00		
<b>CONTENIDOS</b>						<b>HORAS</b>
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>SABER</b>	<b>SABER HACER</b>	<b>SABER SER</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Aplicar las Buenas prácticas de manufactura antes, durante y después de elaborar o procesar alimentos para el consumo humano o animal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Inocuidad y sanidad</li> <li>▪ Importancia de la inocuidad en la cadena alimentaria de producción de alimentos.</li> <li>• ¿Qu son las Buenas prácticas de manufactura importancia               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicación en la preparación antes, durante y después.</li> <li>- Contaminación cruzada</li> </ul> </li> <li>• Enfermedades transmitidas por los alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar BPM</li> <li>▪ Elaborar el reglamento de productos procesados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Analítico: Valora la importancia de la inocuidad de los alimentos para consumo humano y animal.</li> <li>▪ Consciente: Se concientiza de la importancia de aplicar correctamente las BPM.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El concepto de Buenas prácticas de Manufactura es definido</li> <li>▪ El reglamento de productos procesados es elaborado</li> </ul>	2	3

<b>Código del Módulo:06</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL</b>				
<b>Unidad Didáctica 03:</b>		<b>Alimentación y nutrición según las diferentes etapas de la vida.</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Determinar la alimentación y nutrición adecuada de acuerdo a las diferentes etapas de la vida.				
<b>Tiempos Propuestos: 12:00</b>		Horas Teóricas:04 :00			Horas Practicas: 08:00	
<b>CONTENIDOS</b>						<b>HORAS</b>
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>SABER</b>	<b>SABER HACER</b>	<b>SABER SER</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Preparar alimentos saludables y que las raciones alimentarias sean diferentes según la edad y varía su cantidad según cada tipo de persona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los grupos alimenticios. (proteínas, minerales, hidratos de carbono)Por edades</li> <li>▪ Las cantidades de porciones alimenticios.</li> <li>▪ Raciones alimenticias</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar los grupos alimenticios según las diferentes etapas de la vida</li> <li>▪ Enumerar los alimentos que debe consumir un ser humano dependiendo de la edad.</li> <li>▪ Establecer las cantidades de porciones alimenticias</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Analítico: Da prioridad a los alimentos que se deben consumir dependiendo de las diferentes tipas de edades.</li> <li>▪ Responsable: Desarrolla todas las actividades asignadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los grupos alimenticios según las diferentes etapas son identificados</li> <li>▪ Los alimentos que debe consumir el ser humano de acuerdo a la edad son enumerados</li> <li>▪ Las porciones de cantidad de alimentos son establecidas</li> </ul>	4	8



Código del Módulo:06		Título del Módulo de Aprendizaje: EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL					
Unidad Didáctica 04:		Manejo, conservación y preparación de alimentos.					
Objetivo de la Unidad Didáctica:		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Aplicar diferentes técnicas de manejo post cosecha para, la conservación y preparación de alimentos.					
Tiempos Propuestos: 38:00		Horas Teóricas:08 :00		Horas Practicas: 30:00			
CONTENIDOS						HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P	
Aplicar las diferentes técnicas de preparación de alimento y manejo post cosecha para el procesamiento/transformación, de frutas, vegetales y hortalizas, que permita mantener su integridad física y calidad al nivel familiar y comunitario.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Técnicas de pos cosecha (transporte, selección de materia prima, control de calidad, almacenamientos.</li> <li>▪ Técnicas de conservación por:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Calor, deshidratación, adición de sustancias y Ahumado, salado, otros</li> </ul> </li> <li>▪ Técnicas de preparación artesanal</li> <li>▪ Conservas de frutas y vegetales               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mermeladas</li> <li>- Acitronado</li> <li>- Encurtidos</li> <li>- Zumos</li> <li>- Vinos, vinagres, licores.</li> <li>- Deshidratación</li> </ul> </li> <li>▪ Técnicas de esterilización de recipientes y envasado               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de los envases a utilizar para productos terminados.</li> <li>- Control de calidad</li> </ul> </li> <li>Almacén de productos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar las técnicas de post cosecha para preservar los productos agropecuarios.</li> <li>▪ Seleccionar las técnicas de elaboración y conservación de frutas y hortalizas para obtener productos procesados.</li> <li>▪ Investigar procesos de transformación de frutas y hortalizas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comprometido: Valora la importancia a través de las recetas ancestrales, el procesamiento y elaboración de alimentos que pueden ayudar a la seguridad alimentaria de la comunidad.</li> <li>▪ Disciplinado: Mejoran las recetas ancestrales con la incorporación de insumos al alcance de todos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Las técnicas de post cosechas para preservar los productos agropecuarios son identificadas</li> <li>▪ Las técnicas de elaboración y conservación de frutas y hortalizas son seleccionadas.</li> <li>▪ Técnicas de esterilización de recipientes y envasados identificadas.</li> <li>▪ Los procesos de elaboración de frutas y hortalizas investigados</li> </ul>	8	30	

<b>Código del Módulo: 07</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: SISTEMA DE EDUCACIÓN FINANCIERA.</b>				
<b>Objetivo General del Módulo:</b>		Al finalizar el módulo los participantes serán competentes en: Formular planes de negocios para su manejo administrativo y financiero, bajo el modelo de gestión empresarial.				
<b>Pre requisitos:</b>		Haber aprobado el modulo Educación Alimentaria y Nutricional				
<b>Duración en Horas del Módulo:</b>		<b>Horas teóricas: 10      Hora practicas: 04</b>				
<b>Unidad Didáctica 01:</b>		<b>Educación financiera local y registros técnicos contables de producción</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Identificar los controles administrativos relacionados con la producción y los procesos que se llevan en las ECA y tener información sobre el acceso a las fuentes financieras locales				
<b>Tiempos Propuestos: Horas: 06:00</b>		Horas Teóricas: 00:06		Horas Practicas: 00:00		
<b>CONTENIDOS</b>						<b>HORAS</b>
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>SABER</b>	<b>SABER HACER</b>	<b>SABER SER</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Identificar y aplicar diferentes sistemas de registro relacionados con la producción y el manejo administrativo de las finca/hogar útiles para acceso efectivo a fuentes financieras locales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Administración y acceso a financiamiento:</li> <li>▪ Controles administrativos               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Control de registros actividades</li> <li>- Registros contables</li> <li>- Registros de producción</li> </ul> </li> <li>▪ Modelos asociativos alternativos.</li> <li>▪ Procesos de legalización de modelos asociativos</li> <li>▪ Instituciones financieras al nivel del país, regionales y locales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Investigar proceso de legalización de los modelos financieros.</li> <li>▪ Enumerar las instituciones financieras existentes en el territorio</li> <li>▪ Enumerar los controles de registros técnicos, contables y de producción</li> <li>▪ Enumerar los diferentes registros contables</li> <li>▪ Definir el concepto de registros de producción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Responsable: Cumple con las tareas asignadas</li> <li>▪ Compromiso: Esta dispuesto conocer los diferentes instituciones financieras del país.</li> <li>▪ Analítico: Valora la importancia de llevar registros administrativos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El proceso de legalización de los modelos financieros son investigados</li> <li>▪ Las instituciones financieras enumeradas</li> <li>▪ Los controles de registros técnicos, contables y de producción son enumerados.</li> <li>▪ Los registros contables son enumerados</li> <li>▪ El concepto de registro de producción</li> </ul>	6	

<b>Código del Módulo:07</b>		<b>Título del Módulo de Aprendizaje: SISTEMA DE EDUCACIÓN FINANCIERA.</b>				
<b>Unidad Didáctica 02:</b>		<b>Planes de negocio</b>				
<b>Objetivo de la Unidad Didáctica:</b>		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Elaborar diferentes planes de negocio de acuerdo al contexto				
<b>Tiempos Propuestos: 08:00</b>		<b>Horas Teóricas: 04 :00</b>		<b>Horas Practicas: 04:00</b>		
<b>CONTENIDOS</b>						<b>HORAS</b>
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>SABER</b>	<b>SABER HACER</b>	<b>SABER SER</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Determinar la factibilidad para acceder a las fuentes financieras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planes de negocios</li> <li>▪ Importancia de un buen plan de negocios</li> <li>▪ Estructura del plan de negocio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Enumerar los pasos de un plan de negocios</li> <li>▪ Calcular los costos de cada producto o insumo</li> <li>▪ Elaborar la estructura del plan de negocios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Innovador: Disponibilidad para innovar en la cadena de producción</li> <li>▪ Responsable: Entrega las tareas asignadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los pasos para un plan de negocios son enumerados</li> <li>▪ Los costos de productos o insumos son calculados</li> <li>▪ La estructura del plan de negocios es elaborada.</li> </ul>	4	4



## VIII. ESTRATEGIAS METODOLOGICAS PARA EL PLANEAMIENTO DIDACTICO

### Estrategias de enseñanza aprendizaje:

Las estrategias de enseñanza aprendizaje recomendadas para contenidos del área cognoscitiva son:

- Estudio de casos
- Aprendizajes en puestos de trabajo
- Inductivo- deductivo
- Exposición del facilitador con participación activa del grupo.
- Trabajos grupales e individuales.
- Explicación demostración

## REQUERIMIENTO DE RECURSOS

### Lista Maestra de recursos

#### Materiales

- Papelería
- Cartulinas
- Lápices
- Cuadernos de trabajo

#### Medios didácticos

- Pizarra
- Papel Bond pliego
- Marcadores
- Calculadora
- Material ilustrativo de plagas



Gobierno de la  
República de Honduras

★ ★ ★ ★ ★  
INSTITUTO NACIONAL  
DE FORMACIÓN PROFESIONAL  
INFOP

## FORMATO DISEÑO CURRICULAR

DC-RE-002

VERSIÓN 01

PÁGINA 53 de 60

### IX ANEXOS



## **DISPOSICIONES DIDÁCTICAS DE APLICACIÓN**

1. La RED ITC en coordinación con el Proyecto EUROSAN Occidente, seleccionará a los y las facilitadoras siempre que cuenten con los requisitos técnicos necesarios para brindar la formación debida a los y las participantes del curso.
2. El seguimiento, supervisión y control del evento estará a cargo RED ITC y proyecto EUROSAN Occidente en forma conjunta con el personal técnico HELVETAS.
3. Partes de la estructura del programa, pueden ser utilizados por personal de RED ITC, HELVETAS y Proyecto EUROSAN Occidente para fines de promoción y selección de aspirantes.
4. La RED ITC en forma conjunta con EUROSAN Occidente, deberá capacitar a los facilitadores para implementar en todo su contenido este currículo de formación, especialmente en aquellas áreas que no son de su dominio. Este entrenamiento estará basado en un estudio de necesidades de capacitación previamente realizado.
5. Durante los procesos de formación, el o la instructor tendrá en cuenta el enfoque de género para la igualdad de oportunidades dentro del grupo.
6. El o la facilitadora, será responsable de desarrollar el programa y debe asegurarse que el contenido de cada tema sea comprendido y dominado por los/las participantes, antes de pasar al siguiente y así sucesivamente hasta concluir el proceso de formación, según el programa.
7. El o la facilitadora buscará los momentos oportunos para hacer énfasis en el cuidado del medio ambiente y de los recursos naturales.
8. Para comprobar que los conocimientos, habilidades y destrezas descritas en el programa de formación, fueron asimilados por los participantes, se aplicará al final del proceso de formación una prueba escrita y se evaluará los trabajos prácticos en campo.
9. Para la evaluación del aprendizaje, los y las facilitadoras deben aplicar en forma individual a los participantes la prueba escrita y práctica que se defina para cada módulo.



## **DISPOSICIONES DIDÁCTICAS DE APLICACIÓN**

10. Para lograr eficiente y eficazmente los objetivos propuestos por parte del o la facilitadora y participantes, se deberá contar con todos los materiales didácticos, tales como; pizarra, módulos de instrucción, entre otros y aprovechar los recursos disponibles en el medio para el desarrollo de la formación.
11. Para el desarrollo del programa de formación se deberá contar con las condiciones pedagógicas básicas y el equipamiento mínimo listado al final como anexo de este programa de estudio.
12. El o la facilitadora contará con un plan de sesión sobre la base del contenido del programa general de formación, así como con los materiales necesarios para la ejecución del evento.
13. Los contenidos modulares pueden ser apoyados por otras bibliografías respetando los derechos de autor (información complementaria o básica referente al programa) siempre y cuando estos sean complemento para el aprendizaje.
14. Para la supervisión y control el o la facilitadora debe contar con toda la documentación necesaria de la capacitación y presentarla en forma de carpeta cuando ésta sea requerida por el personal técnico RED ITC, proyecto EUROSAN Occidente
15. El módulo formativo está constituido por unidades de competencia, las que pueden ser evaluadas.
16. El desarrollo del proceso de formación debe aplicar la metodología de la alternancia como parte del modelo de formación basada en competencias.
17. Los métodos y técnicas de enseñanza a emplear en el desarrollo del programa, preferiblemente deberán ser individualizados y en grupos pequeños.
18. El facilitador debe desarrollar actividades extracurriculares que fortalezcan las evidencias socio-efectivas, tales como: trabajo en equipo, organización en el trabajo, disciplina, responsabilidad, comunicación, etc.



## **DISPOSICIONES DIDÁCTICAS DE APLICACIÓN**

19. La unidad operativa (departamento responsable) debe contar con un banco de ítems (preguntas) preparado por el facilitador con antelación al desarrollo de las actividades de evaluación modular.
20. En contenidos que no son del dominio del personal del RED ITC y proyecto EUROSAN Occidente, se deberá solicitar la colaboración a otras instituciones o subcontratarlo.
21. A fin de asegurar el proceso formativo, se deberá realizar la debida promoción de los cursos.
22. Con la finalidad de asegurar que el proceso formativo cumpla con todas las exigencias y se alcance el o los objetivos esperados, se demanda que cada uno de las y los participantes firme una carta de compromisos, donde se establezcan con claridad las condiciones del mismo.
23. Este programa está sujeto a modificaciones y ampliaciones en su contenido sin menos cabo de su calidad, con el debido respeto de los derechos de autor.
24. El programa le permite ser utilizado en distintos modos y modalidades de formación, sin que se pierdan los objetivos.
25. Se da un tiempo razonable para la óptima ejecución de los contenidos, lo que no obliga al facilitador(a) a dar por terminado el proceso de formación, si no está completamente seguro de que todos los/las participantes han logrado la competencia programadas. No es necesario que cada módulo finalice en el tiempo dado en el programa, pero si es indispensable que todos los módulos terminen en el tiempo total establecido.





## DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS

1. Los módulos formativos están constituidos por unidades de competencia, las que pueden ser evaluadas y certificadas.
2. El contenido operacional en que se fundamenta este currículo será actualizado por medio de la consulta a técnicos y facilitadores indígenas y campesinos, empleando metodologías participativas.
3. Los productores agrícolas y asociaciones agrícolas o campesinas podrán acceder a información sobre las competencias adquiridas por los participantes sujetos a contratación en sus empresas.
4. El instructor debe llevar un registro individual del avance de cada participante, por módulo formativo de acuerdo a la unidad de competencia, para efectos de promoción y certificación.
5. Para fines de control y certificación, los facilitadores están obligados a utilizar correctamente toda la documentación técnico docente establecida por la institución y presentarla en forma de carpeta cuando sea requerido para ello por la autoridad competente.
6. En primera instancia el jefe inmediato será responsable de la supervisión de las actividades que los instructores realicen en la aplicación de este currículo.
7. La institución deberá capacitar a los facilitadores para implementar en todo su contenido este currículo de formación, especialmente en aquellas áreas que no son de su dominio. Este entrenamiento estará basado en un estudio de necesidades de capacitación previamente realizado.
8. En contenidos que no son del dominio del personal correspondiente se debe solicitar colaboración a las instituciones involucradas con la temática, como son el medio ambiente y el aspecto legal.
9. Las personas que se hacen acreedoras a un certificado y/o constancia a través del presente currículo formativo, deberán revalidarlos según el período de vigencia del mismo.
10. La certificación final por competencias mediante una evaluación teórica y práctica será voluntaria y los costos serán compartidos por la institución ejecutora.
11. Las personas que no deseen certificarse por competencia a final del curso una vez aprobado, se hará acreedor a un certificado y cuando esté suficientemente preparado para su certificación por competencia podrá solicitarlo al INFOP.



## VOCABULARIO TÉCNICO DE LA OCUPACIÓN

**ANAFAE:** Asociación Nacional para el Fomento de la Agricultura Ecológica

**ECAs:** Escuelas de Campo

**ENSAN:** Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria Nutricional

**FAO:** Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

**HELVETAS:** Es una red internacional de organizaciones afiliadas independientes que trabajan en el campo de la cooperación al desarrollo y la respuesta ante emergencias.

**INFOP:** Instituto Nacional de Formación Profesional

**INSAN:** Inseguridad Alimentaria Nutricional

**PySAN:** Política Seguridad Alimentaria Nutricional

**PyESAN:** Política y Estrategia en Seguridad Alimentaria Nutricional

**SAN:** Seguridad Alimentaria Nutricional

**SANyR:** Seguridad Alimentaria Nutricional y Resiliencia

**Red ITC:** Red de Institutos Técnicos Comunitarios

**UNA:** Universidad Nacional de Agricultura



## LISTA DE MATERIALES, EQUIPO Y HERRAMIENTAS A USAR

### CURRÍCULO: “FACILITADOR DE ESCUELAS DE CAMPO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL Y RESILIENCIA”

NOMBRE	ESPECIFICACIONES	UNIDAD	CANTIDAD		USO		TOTAL
			INST.	CURSO	IND.	COL.	
Cartulina/papel construcción		Resma		1			X
Libretas				15			
Papel Rota folio		c/u		80			x
Marcadores acrílicos		Caja		1			x
Marcadores permanentes		Caja		1			x
Engrapadora		C/u		1			x
Saca grapas				1			
Papel bond carta		Resma		1			x
Lápiz tinta		c/u		15	x		
Lápiz grafito		c/u		15	x		
Sacapuntas		c/u		3			x
Reglas de 12 “	Plásticas	c/u		15			x
Sobres manila	Tamaño legal	c/u		2			x
Correctores de lápiz		c/u		2			x
Tijeras		c/u		5			
Cinta adhesiva	Royo de ¾”	c/u		3			x
Borradores	Lyrato	c/u		15	x		
Gafetes		c/u		15	x		
Pos it		c/u		1			x
Pizarra	Acrílica o de madera de 4 x 8 pies	c/u		1			
Data Show		c/u		1			x
Computadora portátil		c/u		1			x
Parlantes	Par	c/u		1			x
Escritorio o mesa	De madera o de metal	c/u		15	x		
Silla para facilitador	De madera o de metal	c/u		1	x		
Mesa	De madera o metal	c/u		1			
Sillas para participantes	De madera o metal	c/u		1	x		x
Pantalla para proyección	Portátil	c/u		1			x
Extensiones eléctricas	De 15’ pie	c/u		15			x



**LISTA DE MATERIALES, EQUIPO Y HERRAMIENTAS A USAR**

**CURRÍCULO: “FACILITADOR DE ESCUELAS DE CAMPO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL Y RESILIENCIA”**

NOMBRE	ESPECIFICACIONES	UNIDAD	CANTIDAD		USO		TOTAL
			INST.	CURS O	IND.	COL.	
Rota folio	Hojas	c/u		1			x
Fuente de agua	Botellón y soporte	c/u		1			x
Basurero	Plástico	c/u		80			x
Percoladora con café y azúcar.	De 25 tasas	c/u		1			x
Materiales reciclables	Madera, metal, plástico	c/u		1			x
Vasos desechables	Bolsas de 25	c/u		15			x
Papel higiénico		c/u		1			x