

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

PROGRAMA ANUAL

ESPACIO CURRICULAR Proyecto Integrado: Formación de Estudiantes Guías- Apicultura	
Área: Prácticas Pre Profesionalizantes (PPP)	Ciclo lectivo: 2022
Formato: Asignatura	Año de cursado: 2do A, B y C
Horas semanales: 2 horas	Docentes a cargo: Gabriela Vargas- Juan Pablo Leiva-Roque Heredia
<p>Capacidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Generar conciencia sobre el manejo agroecológico de la huerta y el parque temático para lograr el uso sustentable del suelo, agua y la conservación de la biodiversidad. ✓ Capacitarlos en la identificación, reconocimiento y valoración la diversidad de animales que tenemos en la provincia. ✓ Interpretar el manejo adecuado de las colecciones biológicas como un bien educativo, científico y social. ✓ Comprender la importancia de la conservación preventiva como objetivo principal del cuidado de las colecciones biológicas. ✓ Analizar y explicar textos de índole científica. ✓ Realizar esquemas o mapas conceptuales y saber explicarlos. ✓ Comprender y valorar el trabajo en equipo. ✓ Valorar y respetar los conocimientos que adquiere. ✓ Generar espacios de curiosidad, apertura y duda frente a las fuentes de información que consulta. ✓ Amplitud en el pensamiento propio y tolerancia y respeto por el del otro. ✓ Valorar y respetar las condiciones de claridad, calidad y pertenencia de los trabajos que presenta y del material que utiliza. ✓ Valorar la existencia de un espacio para la indagación y la investigación científica en el ámbito escolar. ✓ ESI: Garantizar la Equidad de Género: Género. Identidad de género, rol de género, asignación y asunción, expectativas. Ruptura del modelo binario. Consentimiento: particularidades, simetrías y reciprocidades. Análisis en distintos países. ✓ Emergencia Ambiental: Reciclaje y reutilización de material de plástico. Cuidado del agua, uso responsable y xeripaisajismo. ✓ Generar interés por la apicultura y su relación con el medio ambiente ✓ Reconocer los distintos habitantes de la colmena y sus funciones ✓ Reconocer los principales alimentos obtenidos de la apicultura ✓ Usar los productos primarios de la apicultura para generar subproductos con mayor valor agregado ✓ Reconocer las alteraciones y adulteraciones en los distintos productos apícolas. 	

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

<p>Unidad 1 “MCNL”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conceptualización del término Guías. Diferenciación de los tipos de guías. • Identificación de las funciones de los Guías de visitas. Funciones del Estudiante Guía. • Reconocimiento de las etapas de una visita guiada. • Conceptualización del termino Museo. Historia de los museos. Tipos de museos. Colecciones de historia Natural. • Reconocimiento e identificación del Museo de Ciencias Naturales Lorca: Mapa y distribución de las vitrinas. • Reconocimiento de la Colección del MCNL: Animales nativos, en peligro de extinción y de importancia médica: Peces, Anfibios, Reptiles, aves y Mamíferos. Artrópodos. • Conservación preventiva de las colecciones de historia natural.
<p>Unidad 2 “PARQUE TEMÁTICO FRUTÍCOLA”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprensión del Desarrollo frutícola de la provincia de Mendoza. Factores socio productivos. • Apreciación y valorización de los recursos hídricos. • Reconocimiento de Frutales de Carozo- Frutales de pepita- Otros frutales. • Reconocimiento de Árboles ornamentales y Plantas Nativas. Cactario. • Emergencia Ambiental: Reciclaje y reutilización de material de plástico. Cuidado del agua, uso responsable y xeripaisajismo.
<p>Unidad 3 “ HUERTA AGROECOLÓGICA”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conceptualización del término Agroecología. Factores que intervienen • Diferenciación de la Agricultura orgánica versus agricultura convencional. • Producción orgánica. Compost. • Reconocimiento de Cultivos estivales e invernales. • Reconocimiento e Identificación de Plantas Aromáticas. • Conocimiento sobre Control integrado de Plagas. • Reconocimiento de Malezas: Identificación y control. • Asociación y rotación de cultivos. Cultivos hidropónicos. Producción hidropónica. • ESI: Garantizar la Equidad de Género: Género. Identidad de género, rol de género, asignación y asunción, expectativas. Ruptura del modelo binario. Consentimiento: particularidades, simetrías y reciprocidades. Análisis en distintos países.
<p>Unidad 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La colmena y sus habitantes:

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

<p>“HABITANTES DE LAS COLMENAS”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reconocimiento de las distintas partes de la colmena y las herramientas y equipos de protección de apicultura. • Distinción de la morfología de los habitantes de las colmenas. • Identificación de las distintas tareas que realizan las abejas y que se realizan dentro del calendario apícola. • Reconocimiento de los diferentes tipos de alimentación apícola, tanto natural como artificial. • Acondicionamiento del apiario para realizar una buena obtención de miel (mielada) y demás productos apícolas. • ESI: Garantizar la Equidad de Género: Género. Identidad de género, rol de género, asignación y asunción, expectativas. Ruptura del modelo binario. Consentimiento: particularidades, simetrías y reciprocidades. Análisis en distintos países. (Las actividades se realizarán según condiciones climáticas y ciclo de las abejas que permitan la tarea didáctica)
<p>UNIDAD 5 “PRODUCCIONES APÍCOLAS”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Productos de la colmena: • Reconocimiento y distinción de las principales producciones apícolas: La miel, el polen, propóleos, jalea real, cera y apitoxina (veneno). • Realización de subproductos apícolas con elaboraciones características con base en los productos apícolas: Mieles cremogenadas, Licores, Hidromiel, vinagre de miel y Caramelos de propóleos, reconociendo las mejores materias primas, los procesos y punto final de acuerdo al Código Alimentario Argentino. (Las actividades se realizarán según condiciones climáticas y ciclo de las abejas que permitan la tarea didáctica)
<p>UNIDAD 6 “ALTERACIONES Y ADULTERACIONES”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alteraciones y adulteraciones de los productos apícolas: • Reconocimiento de alteraciones y adulteraciones de la Miel. • Control y manejo de la producción de miel, polen y propóleos ante posibles alteraciones o adulteraciones. • Identificación y reconocimiento de las necesidades básicas de sala de extracción y fraccionamiento de miel. (Las actividades se realizarán según condiciones climáticas y ciclo de las abejas que permitan la tarea didáctica)
<p>Bibliografía del estudiante</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La Huerta Orgánica: material de capacitación de Prohuerta, Plan Nacional de Seguridad Alimentaria. Buenos Aires: Ediciones INTA, Ministerio de Desarrollo Social, 2005. 60 p. ✓ Mendoza, J. 2013. Cartilla especies existentes. Parque Temático Frutícola. L.A.E

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vargas, G. 2014. Guía de Estudio de la colección del Museo de Ciencias Naturales José Lorca. Liceo Agrícola y Enológico Domingo F. Sarmiento. UNCuyo. ✓ García Girou, N.L. (2002). Fundamentos de la producción apícola moderna. (1ª ed.) Buenos Aires. ✓ Guzzetti, J. Santi, A. (2006). Apicultura para principiantes. (1ª ed.) Buenos Aires: Ediciones Continente. ✓ Katzenelson, M. (1981). Iniciación apícola. (4ª ed.) Buenos Aires.
<p>Bibliografía del docente</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aguilar, R. & Oros, L. 2014. La Payunia, Guía de Campo de Anfibios y Reptiles. Asociación de Herpetología Argentina, 2da Edición. ✓ Armendano, A. & González, A. 2011. Efecto de las arañas (Arachnida: Araneae) como depredadoras de insectos plaga en cultivos de alfalfa (Medicago sativa) (Fabaceae) en Argentina. Rev. biol. trop vol.59 n.4 ✓ Cespedes, C. et.al. 2013. Sistemas Productivos Orgánicos Sostenibles en Argentina, Bolivia, Chile Uruguay y Paraguay. Boletín INIA Nº267. Chile ✓ Díaz, M.; Flores, D.; Barquez, R. 1998. Instrucción para la preparación y conservación de mamíferos. Programa de Investigaciones de Biodiversidad Argentina. Publicaciones especiales N°1. ✓ Granval, N. & Riquelme, H. 2013. Biocontroladores en la huerta y sus interrelaciones. Ediciones INTA. ✓ Sarando, S. 2002. Agroecología. El camino hacia una agricultura sostenible. Ediciones Científicas Americanas. ✓ Simmons, J. & Muñoz-Saba, Y. 2005. Cuidado, Manejo y Conservación de las Colecciones Biológicas. Instituto de Ciencias Naturales. Universidad Nacional de Colombia. Conservación Internacional. Andes CBC. ✓ García Girou, N.L. (2002). Fundamentos de la producción apícola moderna. (1ª ed.) Buenos Aires. ✓ Sammataro, D. y Avitabile, A. (2005). El manual del apicultor. (1ª ed.) Buenos Aires: Letemendia.