



**PROGRAMA SIEMBRA CEBADA
AGRICULTOR SOSTENIBLE**

MALLA CURRICULAR

**INSTITUCION EJECUTORA:
LUGAR DE EJECUCION:
PERÍODO DE EJECUCIÓN:
NOMBRE DEL PROGRAMA:
NOMBRE DEL PROYECTO:**

**FUNDACIÓN ESQUEL ECUADOR.
PROVINCIAS IMBABURA, PICHINCHA, CARCHI-ECUADOR
AÑO 2014 Y 2015
SIEMBRA CEBADA
ELEVANDO LA CALIDAD DE VIDA DEL AGRICULTOR**

1. ANTECEDENTES

El proceso de capacitación aborda aspectos intangibles del ser humano; sin embargo, su contenido y su finalidad no es de carácter o de religión, como alguien se podría imaginar. Es, sencillamente, una invitación para crecer, a partir del autoreconocimiento, aprecio y autovaloración.

Un requisito muy importante para ser parte de este proceso es la sinceridad y el respeto consigo mismo y con los otros, para conseguir un ambiente que permita fluir en forma natural pensamientos, sentimientos y actitudes; condición básica para auto conocerse y conocer a los demás.

2. OBJETIVO GENERAL DEL PROGRAMA

Este proceso de formación tiene como objetivo desarrollar y fomentar los siguientes campos:

- Liderazgo
- Autovaloración
- Desarrollo personal
- Trabajo en comunidad/equipo

Siendo el desarrollo de todos estos indispensables para que los participantes puedan obtener el reconocimiento como agricultores sostenibles.

3. AREA DE INTERVENCION

Las provincias de Intervención son las siguientes:

1. IMBABURA
2. PICHINCHA
3. CARCHI

4. CICLO DEL PROCESO DE CAPACITACION



4. TEMAS Y TALLERES

TEMA 1: LA DIMENSIÓN HUMANA DEL YO

TALLER 1: AUTOCONOCIMIENTO

Objetivo general:

- Construir una síntesis de quién soy YO.

Objetivos específicos:

- Incorporar el juego como herramienta de aprendizaje.
- Identificar condiciones y herramientas para motivar el mejoramiento de la autoestima: confianza, libertad, virtudes y capacidades.
- Dimensionar la propia imagen, mirando los aspectos positivos y los puntos débiles.

Tiempo: 3 horas

TALLER 2: AUTOCONOCIMIENTO

Objetivo general:

- Concretar un proceso personal de cambio.

Objetivos específicos:

- Elaborar un diagnóstico de la propia vida.
- Identificar aspiraciones a futuro en todos los ámbitos.
- Propuestas cortas simples y posibles para cambiar, fortalecer y/o mejorar las condiciones de partida.

Tiempo: 3 horas

TEMA 2: CONSTRUYENDO EL NOSOTROS

TALLER 3: LA COMUNICACIÓN

Objetivo general:

- Potenciar la comunicación como el medio para promover una visión común y como el mecanismo para establecer los diferentes pasos que se van dando en función de conseguir el "triunfo", es decir, la consecución de los objetivos de un equipo.

Objetivos específicos:

- Trabajar las habilidades y capacidades comunicacionales de los participantes para un trabajo en equipo más eficaz y con énfasis en lo positivo.
- Diagnosticar los niveles de comunicación al interior de las organizaciones.
- Preparar propuestas para fortalecer y/o mejorar la comunicación al interior de las organizaciones.

Tiempo: 3 horas

TALLER 4: TRABAJO EN EQUIPO

Objetivo general:

Evidenciar de modo lúdico la necesidad y eficacia del trabajo en equipo.

Objetivos específicos:

- Diferenciar entre grupo y equipo de trabajo.
- Identificar los personajes que hacen parte de todos los equipos de trabajo.
- Posicionar la importancia de los roles en el trabajo en equipo.
- Preparar propuestas para fortalecer y/o mejorar el trabajo en equipo al interior de sus organizaciones.

TEMA 3: MEJORANDO NUESTRAS VIDAS

TALLER 5: LA VIOLENCIA

Objetivo general:

Reconocer la violencia en la vida cotidiana y desarticularla.

Objetivos específicos:

- Distinguir los diferentes tipos de violencia
- Reconocer la violencia que ejercemos cotidianamente

TALLER 6: ALIMENTANDONOS MEJOR

Objetivo general:

Enseñar la importancia de una alimentación adecuada y equilibrada usando los productos que producen las Comunidad indígenas en las que se aplica el proceso de capacitación.

Objetivos específicos:

- Dar a conocer la metodología de los alimentos y sus colores, relacionándolos con los órganos del cuerpo.
- Sensibilizar de la importancia de la buena alimentación e hidratación del cuerpo y rostro.
- Realizar diferentes recetas con productos de la zona que aportan a la buena salud.

