



COMUNIDAD NARANJAL – MALIMPIA – QUININDÉ - ESMERALDAS



# DATOS GENERALES DEL CECIB

<b>AÑO DE CREACIÓN</b>	<b>: 1973</b>
<b>ACUERDO MINISTERIAL</b>	<b>: 22653</b>
<b>TIPO DE EDUCACIÓN</b>	<b>: INTERCULTURAL BILINGÜE</b>
<b>COMUNIDAD</b>	<b>: NARANJAL DE LOS CHACHI</b>
<b>PARROQUIA</b>	<b>: MALIMPIA</b>
<b>CANTÓN</b>	<b>: QUININDÉ</b>
<b>PROVINCIA</b>	<b>: ESMERALDAS</b>
<b>DIRECTORA DEL CECIB</b>	<b>: HNA. ROSITA ALEJANDRO</b>
<b>Nº DE ESTUDIANTES</b>	<b>: 309 DESDE EDUC. INICIAL HASTA 10º AÑO DE BÁSICA</b>
<b>Nº DE PROFESORES</b>	<b>: 7 PROF. TITULARES Y 6 CONTRATADOS</b>
<b>Nº DE PADRES DE FAMILIA</b>	<b>: 97</b>
<b>MODALIDAD</b>	<b>: PRESENCIAL.</b>



# INDICE

2.- INTRODUCCIÓN (PEDAGOGIA VS PRODUCCIÓN)

3.- HISTORIA DE LAS PRÁCTICAS PRODUCTIVAS

4.- LAS HORTALIZAS      A. HUERTO EN PRODUCCIÓN

5.- EL CACAO

A.- SIEMBRA

B.- MANTENIMIENTO

C.- COSECHA

6.- LA PALMA

A.- INTRODUCCIÓN

B.- MANTENIMIENTO

C.- COSECHA

7.- LOS POLLOS

A.- ESCOGITAMIENTO

B.- MANTENIMIENTO

C.- COMERCIALIZACIÓN

8.- RELACIÓN DEL CURRÍCULO CON LA PRODUCCIÓN

9.- PLANIFICACIÓN DE UNA HORA CLASE EN BASE A LA PRODUCCIÓN (ÁREA: LENGUA Y LITERATURA)



# INTRODUCCIÓN

Como institución, creemos que hemos contribuido bastante con el desarrollo de las actividades agrícolas en las familias de la comunidad, porque los estudiantes se encargaron de multiplicar los conocimientos adquiridos.

Nuestro reto, fue consolidándose a medida que avanzábamos, al inicio empezó como una simple opción practica que el modelo de Educación Bilingüe (MOCEIB) exige a las Instituciones Educativas de la Jurisdicción Bilingüe insertar una actividad práctica en el programa de estudios. Luego ya no fue la simple actividad práctica sino que nació la ambición por hacer producir la tierra. Luego fuimos más allá hasta implementarlo como materia. Y finalmente nos propusimos relacionar todas las asignaturas con las labores productivas.

Al inicio nos costó un poco, relacionar los contenidos programáticos con las actividades productivas, pero poco a poco y con la ayuda de profesionales tanto en pedagogía como en el área agraria fuimos tomando el control de estas actividades, que hasta la presente fecha nos han dado los resultados que anhelamos.

Hacer que nuestra institución se autofinancie, sin esperar de los padres de familia y del Estado.



# HISTORIA DE LAS PRACTICAS PRODUCTIVAS EN LA INSTITUCIÓN.

Es importante mencionar que en el año 2005, los docentes emprendimos este proceso productivo, fue buscar estrategias para dar respuesta a las necesidades de la comunidad como: la desnutrición infantil por la mala alimentación que tenían las familias chachi, los matrimonios a temprana edad y la falta de recursos económicos de la institución.

En el 2005, se empezó con el huerto escolar se cultivó hortalizas, los resultados fueron satisfactorios. Por ser una actividad nueva para los estudiantes y la población en general.

En este mismo año se da inicio a la crianza de aves (Pollos camperos), actividades que poco a poco fueron tomando mayor importancia y técnica.

Luego se continuó con las prácticas productivas, esta vez con el cultivo de cacao en el año 2007.

Para el año 2007, se amplían las actividades productivas, y se comienza con una nueva actividad como es el cuidado y mantenimiento de la palma, no hubo la actividad de la siembra por cuanto el Señor Ricardo Nazareno donó para la institución  $\frac{1}{2}$  de hectárea con palma sembrada, de 4 años, con la finalidad que la institución se autofinancie.

Año 2010, se emprende una labor más, que consiste en la crianza de cuyes.



# CULTIVO DE HORTALIZAS

En el año 2005, motivados por la experiencia obtenida en el año anterior y con el fin de dar continuidad a las actividades productivas, se designó al Profesor Francisco Quiñónez, como responsables del área de producción. Quien en coordinación con la Directora del establecimiento y desde sus experiencias, dieron un fuerte impulso a esta actividad, despertando el interés y la responsabilidad en los estudiantes, quienes realizaban estas actividades con gusto.

El profesor Francisco Quiñónez, primero del lado derecho, en el momento en que se comenzaba a realizar las primeras platabandas para el cultivo de hortalizas.



# HUERTO DE HORTALIZAS EN PRODUCCIÓN



Una de las estrategias que se utilizó, fue el designar a cada estudiante una parcela, en donde, él tenía la libertad de cultivar los productos de su agrado. Los productos fueron consumidos por todos los estudiantes del establecimiento en el almuerzo escolar y también se pudo compartir con los padres de familia de los estudiantes.



# ¿CÓMO NACIÓ LA IDEA DE CULTIVAR CACAO?

Docentes, padres de familia y estudiantes. Consientes de que los problemas de alimentación teníamos que solucionarlos nosotros mismos y motivados por las prácticas anteriores sobre el cultivo de hortalizas, nació la idea de ir más allá y se pensó en sembrar cacao, como un medio de ingresos para la institución y de paso se iba capacitando a los estudiantes a producir sin dejar de lado las tareas pedagógicas, más bien a relacionarlas armónicamente, para que no se produzca un desfase entre actividades.

## **CULTIVO DEL CACAO**

En el año 2007, se emprende la más ambiciosa de las actividades productivas y mediante mingas de padres de familia, estudiantes y docentes se inicia esta faena.

Se empezó haciendo el vivero, con semilla de cacao CCN51. se hicieron alrededor de 500 fundas.



# SIEMBRA DEL CACAO

La siembra se la llevó efecto, con los estudiantes de 7mo Año y bajo la atenta dirección del profesor que emprendió estas prácticas, como es el Lic. Francisco Quiñonez y Hna Rosa Alejandro, quienes al mismo tiempo ponían en practica todo lo asimilado en los seminarios de capacitación sobre producción agrícola.

Todas estas actividades se las realizaba en las últimas horas para no interrumpir las horas de clase de las áreas básicas.



# MANTENIMIENTO DEL CACAO

Las labores de mantenimiento que requiere este cultivo, para una excelente producción son:

➤ **Limpieza** de la maleza cada dos meses, ya sea con el machete o con moto guadaña.

➤ **Se fumiga**, pero no para matar la maleza, por los daños que estos químicos causan a la tierra y a las plantas, pero si se lo hace para controlar las plagas, enfermedades y fertilización de la planta.

➤ **La poda**, se la realiza cada mes en época invernal y cada tres meses en época de verano. Al inicio se la realizaba sin ningún tipo de precauciones pero hoy en día se poda teniendo en cuenta el calendario lunar. También se tiene muy en cuenta la herramienta con la que se realiza esta actividad, antes se lo hacía con el machete, con el mismo que se cortaba la maleza, y esto ocasionaba daños a la planta, hoy en día se la poda con tijeras especiales para este fin.

➤ **Abono**, abonamos el cacao cada 6 meses, con potasio, fósforo, calcio, azufre y boro, que proveen los abonos químicos y naturales o conocidos también como orgánicos.



# COSECHA DEL CACAO

La cosecha se realiza cada mes, y la cáscara o corteza se lo reutiliza como abono se lo ubica en el asiento de la planta y al mismo tiempo esta práctica evita la resequedad de la tierra.

Lo fermentamos por 3 días en unos cajones de madera contruidos por los mismos estudiantes, para que no pierda el aroma, luego viene el secado, donde aprovechamos al máximo la luz y el calor solar, con unos tres días de buen sol, el cacao está listo para ser vendido en el mercado.

Pero ahora, nació la idea de hacer pasta de cacao, con lo que tendremos un mayor ingreso pero así mismo el trabajo aumentará.



# LA PALMA ACEITERA (PALMA AFRICANA)



# INTRODUCCIÓN A LA PALMA

La palma, como se lo comentó en la historia, fue una donación de parte del Señor Ricardo Nazareno, padre de familia de la institución, el área donada es de aproximadamente media hectárea lo que equivale a  $5.250\text{m}^2$ .

La donación de este cultivo, tuvo como objetivo el autofinanciamiento de la institución, el mismo que ha sido de gran aporte para el abastecimiento de material didáctico, agasajo a los niños y niñas en navidad, mantenimiento de equipos de computo y de oficina y gastos de movilización.





# MANTENIMIENTO

Se nos hizo difícil al inicio porque no disponíamos de los recursos para el mantenimiento, la alternativa era continuar con las mingas de padres de familia, hasta que los alumnos estén aptos para ejercer este mantenimiento, tanto en la chapia de las hileras como en las coronas de la planta.

La poda se sigue ejerciendo con los padres de familia y docentes. Por ser una actividad que requiere de mayor fuerza y experiencia.

Actualmente todas las labores la realizan los estudiantes con la dirección técnica del docente encargado, el Prof. Jonathan Nazareno.

**El abono**, se la abona dos veces en el año, utilizando la tradicional urea y abono orgánico, la urea se la coloca a un metro a la redonda de la corona, más o menos unos 2 kilos por planta. Mientras que el abono se fumiga alrededor de la raíz de la planta.

**La chapia**, se la realiza con machetes o con moto guadaña, cada mes, cuidando que la última chapia sea al final del año escolar por el mes de enero, para evitar que en las vacaciones se remonte el cultivo.

**La poda**, se utiliza el malayo manejado por padres de familia, actividad realizada cada 20 días, una vez cortadas las hojas que están en mal estado y que ya no aportan a la producción de la palma, se las traza y se las ubica en el centro de las hileras, dejando espacio para circular con el producto en tiempos de cosecha.

# COSECHA DE PALMA

La cosecha se realiza cada 20 días, se corta con malayo los racimos de palma que están rojizos y los que están por madurar, detrás van los estudiantes unos cogiendo los racimos y otro grupo recogiendo en sacos las pepas de palma que se desprendieron del racimo al momento de caer. En época invernal nos produce aproximadamente una tonelada y en época de verano media tonelada.

Después se fleta un camión para sacar a vender el producto, la extractora donde se vende la fruta está más o menos a unos 40 minutos de la comunidad.

Los pagos no se realizan en seguida, sino ocho días después de la entrega.



# CRIANZA DE AVES (POLLOS BROILER)



# NACE LA IDEA DE LA CRIANZA DE POLLOS

Se impulsa esta nueva propuesta productiva institucional, aprovechando de los conocimientos que poseían los docentes, sobre el cuidado y manejo de pollos. Esto se concretó gracias al apoyo económico del “FONDO AJIL”, gestionado por el Señor Ricardo Nazareno, dirigente de la comunidad.

## CAPACITACIÓN AVÍCOLA.

Para iniciar la actividad avícola no se hizo un proceso de capacitación porque la mayoría de los docentes habían sido capacitados en años anteriores por la Fundación NATURA. Esta Fundación desarrolló cuatro talleres durante tres meses en todas las comunidades de la zona Canandé. El facilitador de estos talleres fue el Ingeniero zootecnista Teodoro Quiñónez y los contenidos impartidos fueron el cuidado, manejo y comercialización de pollos y el Prof. Francisco Quiñónez capacitó a los estudiantes de sexto y séptimo años para dar inicio a la actividad productiva. Los estudiantes en la medida que recibían los conocimientos teóricos los llevaban a la práctica.

Se continúa con esta actividad con la asistencia técnica por los Tecnólogos Samuel Ramírez y Edison Manzano.



Los estudiantes de séptimo año fueron ellos quienes llevaron adelante esta actividad; al inicio se organizaron turnos diarios con los estudiantes para mejorar el cuidado.

Luego se organizó turnos, con la participación de todos los estudiantes del establecimiento, el profesor dirigente de cada año, con sus estudiantes asumía el cuidado por semanas.

Fue una experiencia motivadora para los estudiantes, porque una parte de la producción fue destinada para la alimentación de los estudiantes y las tres partes se vendieron para fondos de la institución.

Es importante resaltar que los mismos estudiantes pelaban y comercializaban los pollos. Los conocimientos que los estudiantes adquirieron en esta actividad, fueron más prácticos que teóricos.



# CUIDADO DE LOS POLLOS

El cuidado de los pollos requiere de lo siguiente:

1. **Bebederos.** de 10 litros y en un galpón de 100 pollos, se utiliza 1 bebedero en la primera semana, en la segunda semana utilizamos 2 bebederos en la tercera y cuarta semana se utilizan 4 bebederos.
2. **Comederos.** De 10 libras, en la primera semana utilizamos 2 comederos y en la tercera y cuarta semana ya utilizamos 4 comederos, dichos comederos los ubicamos a un metro de distancia.
3. **Aseo del galpón.** Cada tres días se cambia de cama que consiste en la viruta o aserrín, y al mismo tiempo se desinfecta, con creolina utilizamos un litro por cada desinfectada. Esta actividad la realizan los estudiantes de Octavo Año de Educación Básica en grupos de 6 estudiantes.
4. **Vitaminas.** Solo utilizamos vitamina soluble en agua que es Avisol, es de color amarillo, que contiene Fósforo, potasio y calcio; esto es tanto para el crecimiento como para el engorde y al mismo tiempo prevenir enfermedades.
5. **Medicamentos.** La enfermedad más común en la crianza de aves, es la que afecta a las vías respiratorias (ahogo), el cual lo combatimos con Bromexin. El otro problema que aqueja a las aves es los parásitos intestinales. Estos los controlamos con el antibiótico Piperazina al 53%.



- 6. Alimentación.** La alimentación que proporcionamos, es el balanceado, en su primera y segunda semana consumen balanceado inicial, es para el crecimiento, en la tercera, cuarta y quinta semana utilizamos el balanceado final, que es el de engorde y en 100 pollos se utiliza 8 sacos de balanceado.
- 7. Vacunas.** A los 7 días vacunamos Gum-Vac, esta vacuna se aplica en el ojo y también en el pico, también se suele colocar en los bebederos.



# COMERCIALIZACIÓN DE LOS POLLOS



Los pollos, bien cuidados técnicamente se los puede comercializar a las cuatro semanas, momento en que los pollos tienen un peso de entre 4 y 6 libras, si se los deja por más tiempo, ya hay dificultades para comercializarlos en el mercado por cuanto pesan más del peso comercial. Y también es un problema para el productor por cuanto comen más, ocupan más espacio y por ende el trabajo para el aseo se masifica.

En la foto se ven a dos estudiantes de octavo año pelando los pollos para la venta que tienen un peso de 5 libras y media. Los lugares donde se venden son las tiendas de la comunidad y comunidades vecinas.



# PLANIFICACIÓN DE CLASE PARA SEXTO AÑO

## RELACIONANDO EL CURRÍCULO CON LA PRODUCCIÓN

**Tema del Proyecto:** Produciendo Cacao de calidad  
**Propósito:** Mejorar la economía en las familias.  
**Duración:** Un año.  
**Productos:**

- Feria del cacao.
- Experiencias de aprendizaje en el aula.

ACTIVIDADES	TIEMPO	RECURSOS	RESPONSABLES
Realizar un adecuado mantenimiento del cultivo mensualmente.	Continuo	Humanos Materiales: machete, bomba, guadaña, podadora, fertilizantes.	Francisco Jonathan
Cosechar el cacao y llevar una contabilidad de los ingresos y egresos que se generan.	Cada 15 días (un día)	Podadera, talento humano (estudiantes), machete.	Francisco Deysi
Llevar a efecto el proceso de: fermentación y secado.	5 días	Humanos, sacos, paila, molino, cocina.	Presidente de padres de familia.
Promocionar el producto seleccionado y de buena calidad y mercadeo.	1 semana	T. humano Transporte.	Jonathan, padre de familia y Gobierno estudiantil Directora.
Realizar la feria del cacao.	1 día	T. humano. Económico Tríptico	Técnico y comunidad educativa.



# IDENTIFICAR DESTREZAS CON CRITERIO DE DESEMPEÑO

## ACTIVIDAD N° 1: Realizar un Adecuado mantenimiento del cultivo mensualmente.

LENGUA Y LITERATURA	<u>Describir</u> de forma escrita como queremos tener la plantación de cacao durante el año.
MATEMÁTICA	Calcular la distancia que hay de planta en planta de cacao utilizando <u>el metro</u> .
ESTUDIOS SOCIALES	Investigar las fases lunares, para hacer la respectiva poda del cacao.
CIENCIAS NATURALES	Determinar las plagas y enfermedades de las plantas de cacao.
CULTURA ESTÉTICA	Escribir un trabalenguas sobre el mantenimiento del cacao
CULTURA FÍSICA	Construir <u>columnas</u> con los estudiantes, con la distancia y la balizada del cacao en cuatro vientos.
COMPUTACIÓN	Enlistar todas las herramientas que se utilizan para hacer el mantenimiento del cacao, utilizando el <u>procesador de texto</u> WordPad.
INGLÉS	Formar oraciones simples con los nombres de las herramientas que se utilizan para el mantenimiento del cacao en inglés.
CHAPALAA	Formar oraciones simples con los nombres de las herramientas que se utilizan para el mantenimiento del cacao en Cha'palaa.
PRACTICAS PRODUCTIVAS	Cuidado y mantenimiento del cultivo de cacao.
RELIGIÓN	Redactar una oración de gracias por la buena producción de cacao.



# PLAN DE CLASE

## DATOS INFORMATIVOS:

**Asignatura:** Lengua y Literatura.

**Tema:** El adjetivo

**Nivel:** Octavo Año de Educación Básica

**Profesor:** Javier Baque

**OBJETIVO DE LA CLASE:** Reconocer el adjetivo en las oraciones, relacionándolas con las actividades productivas de la escuela.

**Método:** Inductivo

**Técnicas:** observación, experimentación Comparación, Abstracción, Generalización, Comprobación.

**Nº De Estudiantes:** 22

**Tiempo:** 40 Minutos

**Relación con la Producción:** La Palma

COMPETENCIAS	CONTENIDOS	ACTIVIDADES	RECURSOS	EVALUACIÓN
<p>Reconozco el adjetivo en las oraciones.</p>   	El adjetivo	<p><b>CONOCIMIENTOS PREVIOS PERTINENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Dinámica grupal (Me fui al mercado)</li> <li><input type="checkbox"/> Formar parejas, para conversar sobre los productos que se cultivan en la escuela.</li> </ul> <p><b>ESQUEMA CONCEPTUAL DE PARTIDA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Lluvia de ideas; interrogantes ¿Qué productos se trabaja y se vende en la institución?</li> </ul> <p>¿Qué productos siembras o existen en tu finca?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Enlistar en la pizarra todos los productos que fueron mencionados.</li> </ul> <p><b>CONSTRUCCION DEL CONOCIMIENTO Y EXPERIENCIAS.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Formo oraciones con los nombres anteriores de los productos.</li> <li><input type="checkbox"/> Identifico el sujeto y el predicado.</li> <li><input type="checkbox"/> Agrego una palabra que acompañe al sustantivo de las oraciones anteriores.</li> <li><input type="checkbox"/> Leo en grupo la página 130 del texto de lenguaje.</li> <li><input type="checkbox"/> Deduzco lo que es el adjetivo dentro de las oraciones.</li> </ul> <p><b>TRANSFERENCIA DEL APRENDIZAJE DEL CONOCIMIENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Realizar individualmente cinco oraciones con objetivo.               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Subrayar el predicado.</li> <li>b. Pintar el adjetivo</li> </ol> </li> </ul>	<p><b>HUMANOS</b></p> <p>Niños Niñas</p> <p><b>MATERIALES</b></p> <p>Pizarrón Marcador Textos</p>	<p><input type="checkbox"/> A través de: el proceso E.A.</p> <p><input type="checkbox"/> Mediante la Formación de oraciones.</p>

# RETOS

1. Relacionar armónicamente el currículo con la producción.
2. Inmiscuir a los padres de familia y líderes comunitarios en las labores agrícolas, desde un punto de vista educativo y motivar a los hijos desde muy temprana edad.
3. Hacer que los estudiantes que no pueden continuar sus estudios, se dediquen a la producción agropecuaria en los terrenos de sus padres o se dediquen a la compra y venta de productos de la zona.
4. Sacar pasta de cacao para el consumo de las familias de la comunidad.
5. Lograr que las actividades agropecuarias sean la fuente de autofinanciamiento de la Institución , para no esperar de los padres de familia ni del Estado.
6. Tecnificar las actividades agropecuarias para sacar productos de calidad .
7. Elaborar abonos orgánicos, con los desechos que proporcionan en las casa de las familias de la comunidad para abonar nuestros cultivos.
8. Que cada estudiante al terminar el Décimo Año de Educación Básica tenga una actividad (agro o pecuaria) en producción, producto del proceso de relacionar el currículo con las actividades productivas.
9. Combatir la migración y la explotación laboral de las personas de la comunidad.

# APORTES

1. Planificaciones didácticas de las áreas básicas con relación en la producción.
2. Contribuir con expectativas productivas para el autofinanciamiento de las instituciones.
3. Preservar el medio ambiente y la salud de las personas, a través de la utilización de abonos orgánicos.
4. Concienciar a las instituciones y a las personas el verdadero amor por la tierra como fuente de vida.
5. Motivar a los estudiantes y padres de familia sobre la tecnificación de los cultivos para un mejor ingreso económico en las familias.
6. Planificar actividades evaluativas que lleven a la rendición de cuentas por parte de los estudiantes.

# APRENDIZAJES

- Hacer siembras tecnificadas que en la actualidad les ha permitido obtener producción de calidad y con más rentabilidad para la familia.
- Práctica de valores como: la responsabilidad, unidad, solidaridad y participación activa de los estudiantes.
- Aprendieron ser responsables en el trabajo y a valorar el trabajo del campo
- Valorar y conservar la naturaleza, la tierra y el medio ambiente.
- Que la educación debe estar inmersa en cada una de las actividades que realiza el hombre.
- Los valores nutritivos y curativos de las hortalizas.
- Elaboración de planificaciones didácticas relacionando el currículo con las actividades productivas.
- Aprendimos que el mejor aprendizaje se lo obtiene haciendo (produciendo) y preparar a la comunidad educativa para la vida.
- Trabajo en equipo.
- Fortalecer la cosmovisión de la nacionalidad