



INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL PABLO VI
SANTA ISABEL - REMEDIOS - ANTIOQUIA
NIT. 811043628-1 DANE: 205604001014-1

IER PABLO VI
PROYECTO PRODUCTIVO
PORCICULTURA. PRODUCCION DE CARNE MAGRA
GRADO 11°



2023

TÍTULO DEL PROYECTO

ÁREAS RELACIONADAS

Carrera 11 N° 7-01 – Calle la Reina – Teléfono: 6048304553
Correo electrónico: rectoria@ierpablovi.edu.co
secretaria@ierpablovi.edu.co



INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL PABLO VI
SANTA ISABEL - REMEDIOS - ANTIOQUIA
NIT. 811043628-1 DANE: 205604001014-1

Porcicultura. producción de carne magra	Emprendimiento, agropecuarias, matemáticas
DURACIÓN DEL PROYECTO (EN MESES)	Cuatro meses cada ciclo - 2 ciclos
DOCENTE QUE DIRIGE EL PROYECTO	Conrado Tejada Ramírez
ESTUDIANTES ACOMPAÑANTES	Alumnos grado 11°

POBLACIÓN ESTUDIANTIL RELACIONADA

	GRADO	No. ESTUDIANTES HOMBRES	No. ESTUDIANTES MUJERES	No. TOTAL DE PARTICIPANTES
#	11°	12	14	26
#				

FORMULACIÓN:

INTRODUCCIÓN:	Una de las pretensiones de la misión institucional está orientada a la elaboración de proyectos productivos teniendo en cuenta la media técnica en producción agropecuaria, su relación con el campo y el emprendimiento. Se busca involucrar a los estudiantes desde los grados superiores en el que hacer de la técnica con el propósito de motivar, afianzar y reconocer las bondades de este tipo de prácticas para definir el proyecto de vida, consolidar una idea de negocio. Un grupo de estudiantes determina la idea de negocio en la producción de carne de cerdo magra y de buena calidad, siendo los mismos quienes aprovechan todo lo del cerdo.
OBJETIVO GENERAL:	Desarrollar el proyecto productivo “porcicultura, producción de carne magra” con los estudiantes del grado 11°, generando nuevos aprendizajes, apropiación por la media técnica agropecuaria y la formación en emprendimiento agropecuario y familiar.

Carrera 11 N° 7-01 – Calle la Reina – Teléfono: 6048304553
Correo electrónico: rectoria@ierpablovi.edu.co
secretaria@ierpablovi.edu.co



INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL PABLO VI
SANTA ISABEL - REMEDIOS - ANTIOQUIA
NIT. 811043628-1 DANE: 205604001014-1

	de empresa.
OBJETIVOS ESPECIFICOS:	✓ Identificar las características de la raza landrace en la producción de carne de cerdo magra. ✓ Experimentar las diversas técnicas de alimentación de porcinos basadas en suero, concentrado y lavazas. ✓ Proponer ideas de mercadeo y venta para la comercialización de la carne y subproductos del cerdo.
FUNDAMENTACIÓN:	La Media técnica agropecuaria en la institución se ha vendido consolidando en la región del Nordeste como una exclusión del sector educativo y social, teniendo en cuenta que no es la vocación económica del territorio. Sin embargo, ha sido meritorio que se mantenga en el tiempo como pretexto de aprendizaje, donde la promoción anual del grado 11° orienta el proyecto propositivo de los jóvenes hacia carreras que profundicen o se relacionen con el campo como primer eslabón de cualquier economía. Buscando de esta manera no solo encaminar el proyecto de vida de las nuevas generaciones, sino también que descubran la importancia de la auto sostenibilidad ambiental, la idea de negocio, la explotación de los recursos naturales de manera responsable y de creer en el campo como fuente principal de abastecimiento de alimentos de carácter agrícola y pecuario. Siguiendo lo anterior se reconoce el potencial de la técnica, la cual está obligada a desarrollarse desde los grados superiores con el fin de generar apropiación de nuevos aprendizajes relacionados con las habilidades agropecuarias, el fortalecimiento de procesos institucionales, las relaciones interpersonales y la experimentación desde los contextos reales y sus posibilidades. La crianza de animales de granja, siembra de productos agrícolas, plantas, prácticas de auto sostenibilidad, cuidado ambiental y ideas de negocio. Es por ello, que el grado 11° se unen para desarrollar su proyecto productivo a partir de la crianza, alimentación y comercialización de la carne de cerdo sin grasa (magra) y de excelente calidad.
CONCLUSIONES:	*La alimentación de porcinos cuando se complementa con suero bovino es de mayor aprovechamiento pasando de un 50% a un 90% la conversión alimenticia

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Carrera 11 N° 7-01 – Calle la Reina – Teléfono: 6048304553
Correo electrónico: rectoria@ierpablovi.edu.co
secretaria@ierpablovi.edu.co



INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL PABLO VI
SANTA ISABEL - REMEDIOS - ANTIOQUIA
NIT. 811043628-1 DANE: 205604001014-1

ACTIVIDADES	FECHA	META	RECURSOS	RESPONSABLES
Llegada de lechones a la granja	14 febrero	Involucrar la totalidad de los alumnos en las diferentes etapas de producción de un cerdo.	-Humanos -Dinero. -Semovientes	Docentes y estudiantes del 11°
Desparasitación y aplicación de Fe (Hierro)	7 de Marzo	La totalidad de alumnos del grado participan de esta práctica pecuaria lo cual le da más valor agregado al proyecto	-Humanos -Medicamentos.	Docente y estudiantes del g
Etapas de cuidado y sostenibilidad	Durante el transcurso del ciclo febrero a junio 2023	El 95% de los estudiantes desarrollen prácticas de cuidado, alimentación, inyectología de los porcinos.	- Humanos - Espacio físicos, porqueriza- - Recursos económicos (concentrado y drogas)	Docente y estudiantes del g
Etapas de mercadeo y venta	Durante el transcurso junio-julio de 2023	El 80% de los estudiantes identifiquen la idea de negocio desde la venta, la comercialización y la recolección de dinero de la venta de la carne de los cerdos.	- Humanos - Caja de recolección de dinero - Libro de ventas	Docentes y estudiantes del 0°, 1° y padres de familia
Evidencias				



INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL PABLO VI
SANTA ISABEL - REMEDIOS - ANTIOQUIA
NIT. 811043628-1 DANE: 205604001014-1



Carrera 11 N° 7-01 – Calle la Reina – Teléfono: 6048304553
Correo electrónico: rectoria@ierpablovi.edu.co
secretaria@ierpablovi.edu.co