DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
03000138	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE CERDO CEBADO
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 30/11/2020 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	288 horas
JUSTIFICACIÓN:	En Colombia en los últimos 10 años, la dinámica del sector porcícola ha presentado incremento sostenido del 7% anual, lo cual ha permitido duplicar su producción, en gran medida dados los esfuerzos en bioseguridad y Buenas Prácticas para producir alimentos que respondan a la demanda; los consumidores a su vez, exigen alimentos de calidad y producidos bajo parámetros de producción limpia, esto hace necesario guiar la generación de negocios porcícolas sostenibles, que puedan abastecer la demanda de forma eficiente, como una gran oportunidad de generación de espacios de emprendimiento rural y estímulo a su población en los proyectos productivos e ingreso al mercado de los alimentos selectos. El SENA a través del Programa SENA Emprende Rural, propone al país el desarrollo de acciones que permitan desarrollar competencias técnicas, emprendedoras y empresariales en la población rural, fortalecer a los pequeños productores para su inserción en las cadenas productivas del campo colombiano, creando, acompañando y fortaleciendo iniciativas productivas rurales que generen ingresos, trabajo y aporten a la productividad, así como el promover la generación de excedentes orientados a la recuperación de recursos y el autoconsumo, aportando a la formalización del sector rural mediante la creación de empresas rurales, propendiendo por la creación y fortalecimiento de procesos asociativos, siendo el programa un dinamizador de la generación de empleo e ingresos en la ruralidad del país. El programa de formación Emprendimiento en Producción de Cerdo Cebado, permite el desarrollo de herramientas propias a la población rural vinculada al sector porcícola, de tal manera que adquieran competencias en alimentación, aplicación de planes sanitarios y de emprendimiento en sus explotaciones particulares, que les permitan ser competitivos, garantizando una producción con estándares de calidad en su producto final exigidos en la normatividad vigente y con enfoque de sostenibilidad, aportando así al fortalecimiento del sector porcícola de la región.
REQUISITOS DE INGRESO:	Jóvenes rurales de 15 a 28 años niveles1,2,3 del SISBEN Población rural vulnerable mayor de 15 años. Pequeños y medianos productores agropecuarios
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales, soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.

Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:
El Instructor - Tutor
El entorno
Las TIC
El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
240201533	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Fortalecer habilidades emprendedoras
Establecer competencias emprendedoras personales
Determinar las características negociadoras
Estructurar los componentes del proyecto emprendedor

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
24020153304 RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.
24020153301 ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.
24020153302 APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.
24020153303 EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

EMPRENDEDOR: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, COMPORTAMIENTO, COMPETENCIAS.
OBJETIVOS PERSONALES: MOTIVACIONES, METAS, PROPÓSITO DE VIDA.
RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA: CONCEPTO, DIMENSIONES DE LA RESPONSABILIDAD.
BÚSQUEDA DE INFORMACIÓN: TÉCNICAS, ESTRATEGIAS.
PROCESO TOMA DE DECISIONES: CONCEPTO, ETAPAS DEL PROCESO.

ANÁLISIS DE RIESGO: TÉCNICAS.
ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS: CONCEPTO, TÉCNICAS.
FIJACIÓN DE METAS: CRITERIOS.
CREATIVIDAD: CONCEPTO
INNOVACIÓN: CONCEPTO, TIPOS.
BÚSQUEDA DE OPORTUNIDADES: TÉCNICAS
ESTRATEGIA: CONCEPTO, ESTRUCTURA Y PASOS.
PLAN DE ACCIÓN: CONCEPTO, ELEMENTOS, FORMULACIÓN.
NEGOCIACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, TIPOS, ELEMENTOS.
RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA: DIMENSIONES.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

DESCRIBIR LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.
RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES.
ASOCIAR LAS COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS AL LOGRO DE OBJETIVOS PERSONALES.
RELACIONAR LOS ELEMENTOS DE LA RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA CON SITUACIONES DE LA COTIDIANIDAD.
IDENTIFICAR LOS CONCEPTOS DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES.
GENERAR ALTERNATIVA DENTRO DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES.
ANALIZAR LOS RIESGOS DENTRO DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES.
USAR CAPACIDAD CREATIVA EN LA SOLUCIÓN DE DESAFÍOS E IDENTIFICACIÓN DE OPORTUNIDADES DEL ENTORNO.
RECONOCER HABILIDADES Y CARACTERÍSTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES PARA FORMULACIÓN DE ESTRATEGIAS.
UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE UNA ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.
ELABORAR EL PLAN DE ACCIÓN.
DESCUBRIR NECESIDADES, INTERESES Y EXPECTATIVAS PROPIAS Y DEL OTRO.
IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

VALORA SUS CARACTERÍSTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES ACORDE CON HERRAMIENTA DE DIAGNÓSTICO PERSONAL.
FORMULA LOS OBJETIVOS PERSONALES DE ACUERDO CON SU MOTIVACIÓN Y PROPÓSITO DE VIDA.
APLICA LA RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA DE ACUERDO CON FACTORES INTERNOS Y EXTERNOS.
IDENTIFICA EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES DE ACUERDO CON PROBLEMAS DE LA COTIDIANIDAD.
APLICA EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES SEGÚN IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS Y ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN.
APROPIA EL CONCEPTO DE CREATIVIDAD E INNOVACIÓN SEGÚN SOLUCIÓN DE DESAFÍOS.
APLICA LA CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN RETO DE INNOVACIÓN.
SUSTENTA EL PLAN DE ACCIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS ELEMENTOS DE UNA ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.
RECONOCE LOS INTERESES PROPIOS Y DEL OTRO DE ACUERDO CON LA APLICACIÓN DE LAS DIMENSIONES DE LA RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA.
ASOCIA LAS TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS ÁMBITOS PERSONALES, SOCIALES Y

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONAL TITULADO EN CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS, FINANCIERAS, DE MERCADEO E INGENIERÍAS.
Competencias mínimas	COMPETENCIAS: MANEJO DE PLATAFORMA LMS. PEDAGÓGICAS: 1. ESTRUCTURA DEL SISTEMA EDUCATIVO NACIONAL. 2. FORMACIÓN PROFESIONAL: DEFINICIÓN INSTITUCIONAL, FUNDAMENTOS Y CARACTERÍSTICAS. 3. CONTEXTO SOCIAL, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL: CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR, ANÁLISIS FUNCIONAL, PLANES DE DESARROLLO NACIONAL, REGIONAL, TERRITORIAL Y SECTORIAL 4. SUJETO DE FORMACIÓN: CARACTERÍSTICAS SOCIALES Y ECONÓMICAS, ESTILOS Y RITMOS DE APRENDIZAJE. 5. INTERACCIÓN CON EL SUJETO DE FORMACIÓN: COMUNICACIÓN, ASESORÍA, ACOMPAÑAMIENTO, MEJORAMIENTO PEDAGÓGICO 6. DISEÑO CURRICULAR: MARCO CONCEPTUAL, CARACTERÍSTICAS Y TIPOS SEGÚN NIVELES DE FORMACIÓN, METODOLOGÍAS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS, ESTRUCTURA, COMPETENCIAS, CAPACIDADES, CONOCIMIENTOS, CONFIGURACIÓN DE PERFILES DE INGRESO Y EGRESO. 7. DESARROLLO CURRICULAR: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ELEMENTOS SEGÚN NIVELES DE FORMACIÓN, INSTANCIAS, SECUENCIACIÓN DIDÁCTICA, ORDENAMIENTO DE ACTIVIDADES Y PRODUCTOS. 8. DIDÁCTICAS DE LA FORMACIÓN: DEFINICIÓN, TIPOS Y CARACTERÍSTICAS SEGÚN POBLACIÓN SUJETO, NIVELES DE FORMACIÓN Y MODALIDADES DE ATENCIÓN. 9. PLANEACIÓN DIDÁCTICA: LINEAMIENTOS, REFERENTES, ELEMENTOS, PRINCIPIOS, PRODUCTOS, CONDICIONES (ESPACIO EDUCATIVO, NÚMERO DE PERSONAS, TIEMPOS DE FORMACIÓN, ASESORÍA Y ACOMPAÑAMIENTO); MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS (DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, CLASES, Y APLICACIONES). 10. PEDAGOGÍA PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL: MODELO Y ESTRATEGIAS. 11. PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE: CARACTERÍSTICAS, ELEMENTOS, AMBIENTE EDUCATIVO, PROCEDIMIENTO, INSTANCIAS Y CONTEXTO DE LA ESPECIALIDAD A IMPARTIR. 12. MANUAL DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL. 13. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE: DEFINICIÓN, PRINCIPIOS, PROPÓSITOS, TIPOS (DIAGNÓSTICA, FORMATIVA Y SUMATIVA) CARACTERÍSTICAS (SEGÚN POBLACIÓN SUJETO, MODALIDAD DE ATENCIÓN Y NIVEL DE FORMACIÓN); TÉCNICAS E INSTRUMENTOS (TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PROCEDIMIENTOS), ESTRUCTURA DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN Y BANCOS DE PREGUNTAS; PROCEDIMIENTO E INSTANCIAS DE EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE. 14. EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN (PROCESO, PRODUCTO E IMPACTO): DEFINICIÓN, PROPÓSITO, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS, 15. INVESTIGACIÓN APLICADA, TÉCNICA Y PEDAGÓGICA: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, METODOLOGÍA, MÉTODOS, TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS; FORMULACIÓN Y PLANTEAMIENTOS DE PROBLEMAS. 16. INFORMÁTICA APLICADA AL PROCESO DE FORMACIÓN PROFESIONAL: FUNDAMENTACIÓN Y OPERACIÓN EN SU DESEMPEÑO LABORAL. 17. SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL SENA: DEFINICIÓN, COMPONENTES, RELACIONES, PROCESOS, PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS, MARCO NORMATIVO. ACTITUDINALES:

	ADAPTABILIDAD. EMPATÍA. CAPACIDAD DE APRENDER. TOLERANCIA. RESPONSABILIDAD. INNOVACIÓN. CAPACIDAD DE MOTIVACIÓN, IMPULSA A LOS APRENDICES PARA LLEVAR A CABO SUS INICIATIVAS. RESPETO A LA DIGNIDAD HUMANA Y DERECHOS FUNDAMENTALES. TRABAJO EN EQUIPO. COMPROMISO Y RESPONSABILIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, ESTABLECIDAS POR LA INSTITUCIÓN. SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA INSTITUCIÓN.
Experiencia laboral y/o especialización	VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD EMPRENDEDORA Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260101059	Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Diagnosticar entorno
Determinar la demanda
Establecer viabilidad

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
26010105904 FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.
26010105902 DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.
26010105901 APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.
26010105903 DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

EMPRENDEDOR: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, COMPORTAMIENTO, COMPETENCIAS.
RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA: CONCEPTO, DIMENSIONES DE LA RESPONSABILIDAD.
CREATIVIDAD: CONCEPTO.
INNOVACIÓN: CONCEPTO, TIPOS.
OBJETIVOS PERSONALES: MOTIVACIONES, METAS, PROPÓSITO DE VIDA.
CONTEXTO: CONCEPTO, VARIABLES DE ANÁLISIS, TÉCNICAS DE ANÁLISIS.
MERCADO: CONCEPTO, TÉCNICAS DE ANÁLISIS, CARACTERÍSTICAS, GRUPO META, FUENTES DE INFORMACIÓN, HERRAMIENTAS DE SEGMENTACIÓN.
GENERACIÓN DE IDEAS: CONCEPTO, FUENTES, MÉTODOS, TÉCNICAS, FASES.
PROTOTIPADO: CONCEPTO, TÉCNICAS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN.
VALIDACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS
MODELO DE NEGOCIO: CONCEPTO, ELEMENTOS, HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA, TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN.
PROPUESTA DE VALOR: CONCEPTO, HERRAMIENTAS.
CLIENTE: CONCEPTO, TIPOS, ESTRATEGIAS.
CANALES DE DISTRIBUCIÓN: CONCEPTO, TIPOS, ESTRATEGIAS DE DISTRIBUCIÓN, HERRAMIENTAS DE SELECCIÓN.
PROCESO: CONCEPTO, HERRAMIENTAS DE MAPEO, ACTIVIDADES CLAVE.
RECURSOS CLAVE: CONCEPTO, TIPOS.
SOCIO: CONCEPTO, TIPOS, HERRAMIENTAS DE IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE SOCIOS CLAVE.
ESTRUCTURA DE COSTOS: CONCEPTO, TIPOS, HERRAMIENTAS DE ESTIMACIÓN.
INGRESOS: CONCEPTO, FUENTES, ESTIMACIÓN DE PRECIOS, PUNTO DE EQUILIBRIO.
ASOCIATIVIDAD: CONCEPTO, TIPOS, NORMATIVIDAD, METODOLOGÍAS DE FOMENTO.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.
ASOCIAR LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR CON RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.
RECONOCER MOTIVACIONES Y COMPETENCIAS PERSONALES.
INDAGAR CONTEXTO EN BUSCA DE POTENCIALES RETOS DE INNOVACIÓN.
IDENTIFICAR RETO DE INNOVACIÓN.
JUSTIFICAR RETO DE INNOVACIÓN.
RELACIONAR RETO DE INNOVACIÓN CON EL MERCADO.
APLICA TÉCNICAS DE GENERACIÓN DE IDEAS.
SELECCIONAR IDEA DE NEGOCIO CON BASE EN EL RETO DE INNOVACIÓN.
EMPLEA TÉCNICAS DE PROTOTIPADO.
IMPLEMENTA TÉCNICAS DE VALIDACIÓN PARA EL PROTOTIPO.
IDENTIFICAR PROPUESTA DE VALOR.
DESCRIBIR SEGMENTO DE MERCADO Y RELACIÓN CON EL CLIENTE.
SELECCIONAR CANALES DE DISTRIBUCIÓN.
RELACIONAR ACTIVIDADES CON RECURSOS Y SOCIOS.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RELACIONA LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.
DESCRIBE MOTIVACIONES Y COMPETENCIAS PERSONALES DE ACUERDO CON HERRAMIENTA DE IDENTIFICACIÓN.
PLANTEA RETOS DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.
ELABORA PROTOTIPO DE ACUERDO CON SEGMENTO DE MERCADO Y TÉCNICAS DE PROTOTIPADO.

ELABORA MODELO DE NEGOCIO ACORDE CON HERRAMIENTA DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.
SUSTENTA MODELO DE NEGOCIO ACORDE CON TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONAL TITULADO EN CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS, FINANCIERAS, DE MERCADEO E INGENIERÍAS. CONOCIMIENTOS DEMOSTRABLES EN METODOLOGÍAS PARA IDEACIÓN Y CREATIVIDAD, CURSOS EN PEDAGOGÍA Y/O DIDÁCTICA DEBIDAMENTE CERTIFICADOS
Competencias mínimas	MANEJO DE PLATAFORMA LMS PEDAGÓGICAS: PLANEAR Y ORIENTAR PROCESOS DE FORMACIÓN. PARTICIPAR EN LOS PROCESOS DE ADMINISTRACIÓN DE LA FORMACIÓN. EVALUAR EL PROCESO DE FORMACIÓN DE LOS APRENDICES. CONCERTAR LOS PLANES DE MEJORAMIENTO, EVALUACIÓN, FORMACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS APRENDICES. CREACIÓN DE TÉCNICAS DIDÁCTICAS PARA LA TRANSMISIÓN DE CONOCIMIENTOS. HABILIDADES INVESTIGATIVAS. MANEJO DE GRUPOS. LIDERAZGO TRABAJO EN EQUIPO. COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA. MANEJO DE LAS TIC EN PROCESOS FORMATIVOS. MANEJO DE PLATAFORMAS DE FORMACIÓN Y GESTIÓN EDUCATIVA. UTILIZACIÓN DE LAS HERRAMIENTAS Y SERVICIOS DE INTERNET. ACTITUDINALES: DEMOSTRAR RESPONSABILIDAD EN EL DESEMPEÑO DE SUS FUNCIONES. MANEJAR LAS RELACIONES INTERPERSONALES CON BASE EN EL RESPETO MUTUO Y LA TOLERANCIA. TRABAJAR EN EQUIPO. DEMOSTRAR COMPROMISO Y RESPONSABILIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, ESTABLECIDAS POR LA INSTITUCIÓN. POSEER SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA INSTITUCIÓN. SER RESPONSABLE Y PUNTUAL
Experiencia laboral y/o especialización	VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD EMPRENDEDORA Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
270501040	Alimentar especie animal según procedimiento técnico y normativa

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Disponer ración
Alistar proceso

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
27050104004. AJUSTAR PRACTICAS DE ALIMENTACION CONFORME A RESULTADO DEL PROCESO Y
27050104001. ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y ALIMENTOS PARA PORCINOS APLICANDO CRITERIOS TÉCNICOS
27050104002. COMPROBAR CANTIDAD Y CALIDAD DEL ALIMENTO Y AGUA A SUMINISTRAR SEGÚN CRITERIO TECNICO
27050104003. ALIMENTAR CERDOS DE ACUERDO CON ETAPA PRODUCTIVA Y PROTOCOLO.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

ESPECIE PORCINA: DEFINICIÓN, RAZAS, ANATOMÍA Y FUNCIONAMIENTO DIGESTIVO.
INSTALACIONES: AREAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA LA CEBA DE PORCINOS, TIPOS, ÁREAS DE ALIMENTANCION, IMPLEMENTOS Y ACCESORIOS, CARACTERÍSTICAS, MATERIALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, MANUALES DE FUNCIONAMIENTO, MANTENIMIENTO.
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS: CARACTERISTICAS, CONDICIONES MEDIO AMBIENTALES. NORMATIVA EN ALIMENTACION.
NORMATIVA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: DIFINICIONES, CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CLASES DE RIESGOS, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL
NORMATIVA DE BUENAS PRACTICAS PORCICOLAS: CONCEPTO, FUNDAMENTOS, BENEFICIOS DE APLICACIÓN.
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION: OBJETIVOS, IMPORTANCIA DE APLICACIÓN Y TECNICAS DE DESINFECCION.
LIMPIEZA Y ASEO: CONCEPTO: TIPOS DE DESINFECTANTES Y DETERGENTES, RIESGO TOXICOLOGICO, TÉCNICAS DE USO, TÉCNICAS DE DOSIFICACIÓN Y BIOSEGURIDAD.
ALIMENTO: CONCEPTO, CARACTERISTICAS, COMPOSICION, METODOS DE CLASIFICACIÓN, PARAMETROS DE CALIDAD, METODOS DE MEZCLADO, PROCEDIMIENTOS DE CONSERVACION.
INSPECCION DE CALIDAD, ANALISIS ORGANOLEPTICO.
PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES, TABLAS DE ALIMENTACION.
UNIDADES DE MEDIDA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS Y TIPOS DE MEDIDAS DE VOLUMEN, PESO Y ÁREA; TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PESAJE.
AGUA: CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES FISICAS DOSIFICACIÓN, TECNICAS DE CAPTACIÓN DE AGUA, DE CONDUCCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TÉCNICAS DE SUMINIST RO, MEDICIONES DE CLORO Y PH
OPERACIÓN Y MANEJO DE EQUIPOS PARA SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN PORCINOS, MANUALES DE SEGURIDAD.
EQUIPOS PARA PESAJE DE PORCINOS: BASCULAS Y CINTAS PARA PESAJE, CARACTERISTICAS, USO.
CONVERSIONES ALIMENTICIAS, GANANCIAS DE PESO: DEFINICION Y CALCULOS
VARIABLES PRODUCTIVAS.

PROTOCOLOS Y REGISTROS: CARACTERÍSTICAS Y TÉCNICAS DEDILIGENCIAMIENTO DE REGISTROS EN PORCINOS DE ACUERDO A NORMATIVA.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER INSTALACIONES DE CEBA DE PORCINOS.
IDENTIFICAR EQUIPOS PARA ALIMENTACION DE PORCINOS.
INSPECCIONAR EL ALMACENAMIENTO Y ESTADO DE LOS ALIMENTOS.
REALIZAR PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES.
APLICAR BUENAS PRACTICAS PORCICOLAS.
IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS BALANCEADOS.
INTERPRETAR PLAN DE ALIMENTACION.
APLICAR PLAN DE ALIMENTACION.
COMPROBAR LA CANTIDAD DE ALIMENTO Y AGUA.
CALCULAR EL SUMINISTRO DE AGUA.
PESAR ALIMENTO.
DOSIFICAR LA RACIÓN ALIMENTICIA.
SUMINISTRAR ALIMENTO.
OPERAR EQUIPOS.
SUMINISTRAR AGUA.
REGISTRAR CONSUMO DE ALIMENTO.
REALIZAR CONTROL DE PESOS EN LOTE DE PORCINOS.
MEDIR CONDICION CORPORAL.
CALCULAR LOS RENDIMIENTOS PRODUCTIVOS.
COMPARAR RENDIMIENTOS OBTENIDOS CON PARÁMETROS PRODUCT IVOS.
MEDIR TEMPERATURA Y HUMEDAD EN CORRA.
REALIZAR PRACTICAS DE AJUSTE DE TEMPERATURA Y HUMEDAD.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PREPARA LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTO APLICANDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS.
EJECUTA LAS LABORES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LOS CORRALES Y ÁREAS COMUNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS.
CALCULA CONSUMO DE ALIMENTO Y AGUA DEL LOTE SEGÚN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y PARÁMETROS TÉCNICOS.
COMPRUEBA LA CALIDAD DEL AGUA DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS.
SUMINISTRA ALIMENTO Y AGUA DE ACUERDO CON ETAPA PRODUCTIVA Y PROTOCOLO ESTABLECIDO.
CONTROLA PESO CORPORAL EN EL LOTE DE CERDOS SEGÚN PROCEDIMIENTO Y PARÁMETROS TÉCNICOS.
INSPECCIONA CONDICIONES AMBIENTALES, DE HIGIENE Y SANIDAD DE INSTALACIONES, ÁREA DE ALIMENTACIÓN ANIMAL Y BODEGAS SEGÚN PROCEDIMIENTO.
REGISTRA LA INFORMACIÓN DE LOS PROCESOS DE SUMINISTRO DE ALIMENTO Y AGUA SEGÚN PROTOCOLO

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	OPCIÓN 1. TECNOLOGO VETERINARIO TECNOLOGO AGROPECUARIO TECNOLOGO EN PRODUCCION PECUARIA TECNOLOGO EN GESTION DE EMPRESAS PECUARIAS

	TECNOLOGO PECUARIO TECNOLOGO EN ZOOTECNIA TECNOLOGO EN PRODUCCION PECUARIA TECNOLOGO EN DESARROLLO PECUARIO TECNOLOGO EN PRODUCCION ANIMAL TECNOLOGO EN PRODUCCION AGROPECUARIA TECNOLOGO EN PRODUCCION DE ESPECIES MENORES OPCIÓN 2. ZOOTECNISTA MEDICO VETERINARIO Y ZOOTECNISTA PROFESIONAL EN ZOOTECNIA
Competencias mínimas	PLANEACIÓN PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL TRABAJO EN EQUIPO Y COLABORACIÓN CON LOS DEMÁS AGENTES EDUCATIVOS DE LA ENTIDAD APRENDIZAJE CONTINUO CREATIVIDAD E INNOVACIÓN ADAPTABILIDAD AL CAMBIO LIDERAZGO DE GRUPOS DE TRABAJO TOMA DE DECISIONES BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO DE PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES: NORMATIVIDAD, ALMACENAMIENTO, EMBALAJE Y TRANSPORTE. ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA BÁSICA DE ESPECIES MENORES: CONCEPTOS Y PRINCIPIOS. MANEJO DE CONTINGENCIAS Y PRIMEROS AUXILIOS. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DE ESPECIES MENORES: REQUERIMIENTOS DE LA ESPECIE ANIMAL POR ETAPA PRODUCTIVA, APORTE DE LOS NUTRIENTES, BALANCEO DE RACIONES, BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN ANIMAL. FUENTES DE ALIMENTACIÓN: MATERIAS PRIMAS, FORRAJES, SUPLEMENTOS. RESIDUOS: CLASIFICACIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL. ETOLOGÍA ANIMAL, PRÁCTICAS DE BIENESTAR ANIMAL EN EL MANEJO SANITARIO. MÁQUINAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE ESPECIES MENORES DE ACUERDO A LA ESPECIE A TRABAJAR, SELECCIONA, CLASIFICA, HACE MANTENIMIENTO, HACE BUEN USO DE LOS MANUALES. INSTALACIONES Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES: CARACTERÍSTICAS, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y AMBIENTALES POR ESPECIE, ETAPA PRODUCTIVA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES. FACTORES TÉCNICO ECONÓMICO DE LA PRODUCCIÓN SEGÚN ESPECIE Y SISTEMA PRODUCTIVO. COSTOS DE PRODUCCIÓN: DIRECTOS E INDIRECTOS SEGÚN LA ESPECIE MENOR. MANEJO DE LAS ESPECIES EN INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN: TIPOS DE SISTEMAS, TIPOS DE INSTALACIONES, TIPOS DE SUJECIÓN. AGUA: DISPONIBILIDAD Y CALIDAD MICROBIOLÓGICA Y FÍSICA QUÍMICA.

Experiencia laboral y/o especialización	OPCIÓN 1. TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIEZ Y OCHO (18) MESES RELACIONADOS CON EL EJERCICIO EN LA PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. OPCIÓN 2. VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DOCE (12)

	MENORES Y DOCE (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
270501042	Aplicar plan sanitario según especie animal y legislación vigente

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Suministrar tratamiento.
Prestar primeros auxilios.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
27050104204. DOCUMENTAR ACTIVIDADES SANITARIAS DE ACUERDO CON CRITERIO TECNICO Y NORMATIVA
27050104201. IDENTIFICAR ANOMALIAS, ENFERMEDADES Y MANIFESTACIONES DE LESION DE ACUERDO CON CRITERIOS TECNICOS Y PRINCIPIOS DE BIENESTAR ANIMAL
27050104202. ALISTAR MATERIALES E INSUMOS SANITARIOS DE ACUERDO CON PROTOCOLO.
27050104203. APLICAR TRATAMIENTO DE ACUERDO CON EL PROTOCOLO ESTABLECIDO Y PRESCRIPCIÓN DEL PROFESIONAL.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

COMPORTAMIENTO, Y BIENESTAR EN PORCINOS DEFINICIONES, PRINCIPIOS, INDICADORES, NORMATIVA.
ENFERMEDADES EN PORCINOS: CONCEPTO, MANIFESTACIÓN Y CUARENTENA.
SIGNOS VITALES EN ESPECIE PECUARIA: MEDICIÓN Y REGISTRO DE TEMPERATURA Y FRECUENCIA RESPIRATORIA; OBSERVACIÓN DE PIGMENTACIÓN DE MUCOSAS.
BUENAS PRÁCTICAS SANITARIAS: CONCEPTO, PRINCIPIOS, INTERPRETACIÓN Y NORMATIVA.
INSTALACIONES: MATERIALES, ESPECIFICACIONES, FACTORES DE RIESGO.
DENSIDAD: CONCEPTO Y CALCULOS, CONDUCTAS ASOCIADAS AL MAL MANEJO DE LAS DENSIDADES.
ALMACENAMIENTO DE MEDICAMENTOS, CARACTERISTICAS DE ESPACIO, NORMATIVA.
IMPLEMENTOS E INSUMOS SANITARIOS PECUARIOS PARA USO EN PORCINOS CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USO.
PLAN SANITARIO: CARACTERISTICAS NORMATIVA, APLICABILIDAD.
TRATAMIENTO: CONCEPTO, TIPO PREVENTIVO Y CURATIVO, MANEJO, CONSERVACIÓN, PRESCRIPCIÓN, PRESENTACIÓN, DOSIS, VÍAS DE
ADMINISTRACIÓN, PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES, TIEMPO DE RETIRO, USO POSCONSUMO.
CONDUCCIÓN, SUJECIÓN E INMOVILIZACIÓN: TÉCNICAS, MÉTODO
PROGRAMA SANITARIO: CONCEPTO, PROFILAXIS, ASEPSIA, SANIDAD, PLANES Y TÉCNICAS DE VACUNACIÓN.

APLICACIÓN DE PLAN SANITARIO.
NORMATIVA, AMBIENTAL.
ENFERMEDADES DE REPORTE Y CONTROL OBLIGATORIO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.
RESIDUOS: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, TÉCNICAS DE MANEJO Y DISPOSICIÓN.
PROTOCOLOS Y REGISTROS: CARACTERÍSTICAS Y TÉCNICAS DE DILIGENCIAMIENTO, NORMATIVA.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR LOS PRINCIPIOS DE COMPORTAMIENTO Y BIENESTAR ANIMAL.
OBSERVAR LESIONES EN PORCINO.
RECONOCER ANIMALES CON CAMBIO DE COMPORTAMIENTO.
RECONOCER MANIFESTACIONES DE ENFERMEDAD EN PORCINOS.
APLICAR BUENAS PRÁCTICAS SANITARIAS.
VERIFICAR AUSENCIA DE FACTORES DE RIESGO EN INSTALACIONES.
SELECCIONAR ESPACIOS DE APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS.
IDENTIFICAR EL ALMACENAMIENTO DE MEDICAMENTOS Y EQUIPOS VETERINARIOS.
PREPARAR LOS MATERIALES E INSUMOS.
CUMPLIR PROTOCOLO DE MANEJO.
IDENTIFICAR LOS VIAS DE APLICACIÓN.
INDENTIFICAR LA ENFERMEDADES DE NOTIFICACION OBLIGATORIA (SOPECHA O PRESENCIA).
REALIZAR SUJECION E INMOVILIZACION ANIMAL.
IDENTIFICAR ANIMAL VACUNADO.
SUMINISTRAR TRATAMIENTOS.
UTILIZAR ELEMENTOS DE SEGURIDAD.
CLASIFICAR RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO.
DISPONER RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO.
REGISTRAR INFORMACION.
REPORTAR NOVEDADES.
CONTROLAR APLICACIÓN DEL CRONOGRAMA SANITARIO.
ORGANIZAR INFORMACION.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ADECUA INSTALACIONES Y EQUIPOS DE PORCINOS DE ACUERDO CON PRÁCTICAS DE BIENESTAR ANIMAL.
IDENTIFICA MANIFESTACIONES DE ENFERMEDADES Y LESIONES CUMPLIENDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y PRINCIPIOS DE BIENESTAR ANIMAL.
PREPARA LOS CORRALES O ESPACIOS PARA LA APLICACIÓN DEL TRATAMIENTO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS.
PREPARA LOS INSUMOS Y ELEMENTOS PARA REALIZAR EL PROCEDIMIENTO DE ACUERDO CON EL PROTOCOLO.
APLICA TRATAMIENTO PREVENTIVO Y CURATIVO PRESCRITO POR EL VETERINARIO SIGUIENDO PROTOCOLO.
DISPONE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO SIGUIENDO PROTOCOLO
ELABORA REGISTROS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN MEDICINA VETERINARIA; MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA.

Competencias mínimas	PLANEACIÓN PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL TRABAJO EN EQUIPO Y COLABORACIÓN CON LOS DEMÁS AGENTES EDUCATIVOS DE LA ENTIDAD APRENDIZAJE CONTINUO CREATIVIDAD E INNOVACIÓN ADAPTABILIDAD AL CAMBIO LIDERAZGO DE GRUPOS DE TRABAJO TOMA DE DECISIONES BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO DE PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES: NORMATIVIDAD, ALMACENAMIENTO, EMBALAJE Y TRANSPORTE. ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA BÁSICA DE ESPECIES MENORES: CONCEPTOS Y PRINCIPIOS. PLANES SANITARIOS, VACUNAS REGLAMENTARIAS DE ACUERDO A LA RAZA CONDICIONES SANITARIAS PARA LA EXPLOTACIÓN DE ESPECIES MENORES Y PLANES SANITARIOS. MANEJO DE CONTINGENCIAS Y PRIMEROS AUXILIOS. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DE ESPECIES MENORES: REQUERIMIENTOS DE LA ESPECIES ANIMAL POR ETAPA PRODUCTIVA, APORTE DE LOS NUTRIENTES, BALANCEO DE RACIONES, BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN ANIMAL. FUENTES DE ALIMENTACIÓN: MATERIAS PRIMAS, FORRAJES, SUPLEMENTOS. BIOSEGURIDAD: PLANES Y PROCEDIMIENTOS, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS DE PRODUCCIÓN, PLANES DE MANEJO DE PLAGAS ROEDORES Y ANIMALES INDESEABLES EN LA PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES. RESIDUOS: CLASIFICACIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL. ETOLOGÍA ANIMAL, PRÁCTICAS DE BIENESTAR ANIMAL EN EL MANEJO SANITARIO. MÁQUINAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE ESPECIES MENORES DE ACUERDO A LA ESPECIE A TRABAJAR, SELECCIONA, CLASIFICA, HACE MANTENIMIENTO, HACE BUEN USO DE LOS MANUALES. INSTALACIONES Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES: CARACTERÍSTICAS, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y AMBIENTALES POR ESPECIE, ETAPA PRODUCTIVA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES. FACTORES TÉCNICO ECONÓMICO DE LA PRODUCCIÓN SEGÚN ESPECIE Y SISTEMA PRODUCTIVO. COSTOS DE PRODUCCIÓN: DIRECTOS E INDIRECTOS SEGÚN LA ESPECIE MENOR. MANEJO DE LAS ESPECIES EN INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN: TIPOS DE SISTEMAS, TIPOS DE INSTALACIONES, TIPOS DE SUJECIÓN. AGUA: DISPONIBILIDAD Y CALIDAD MICROBIOLÓGICA Y FÍSICA QUÍMICA.

Experiencia laboral y/o especialización	VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO EN LA PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES Y DOCE (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA

Responsable del diseño	AYDA LUCIA QUINTERO VINASCO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO PARA LA FORMACION CAFETERA. REGIONAL CALDAS	23/06/2016
Responsable del diseño	CLAUDIA ESPERANZA DUARTE AGUDELO	APROBAR ANALISIS	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	23/06/2016
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CÓRDOBA	05/07/2016
Responsable del diseño	WELLINGTON GREGORIO GUAGUA SANCHEZ	APROBAR ANALISIS	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y PESQUERO DE LA COSTA PACIFICA. REGIONAL	01/10/2020
Responsable del diseño	LUZ NERY FONSECA	EQUIPO DE DISEÑO-INSTRUCTORA EXPERTA TECNICA	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA. REGIONAL CUNDINAMARCA	09/11/2020
Responsable del diseño	GENNY ANDREA GARCIA	EXPERTA EMPRENDIMIENTO.	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	26/11/2020
Responsable del diseño	WELLINGTON GREGORIO GUAGUA SANCHEZ	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y PESQUERO DE LA COSTA PACIFICA. REGIONAL	30/11/2020
Aprobación	CLAUDIA ESPERANZA DUARTE AGUDELO		CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	30/06/2016
Aprobación	WELLINGTON GREGORIO GUAGUA SANCHEZ		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y PESQUERO DE LA COSTA PACIFICA. REGIONAL NARIÑO	30/11/2020