SENA Emprende Rural

INFORMACIÓN GENERAL	
FECHA DE APLICACIÓN: AGOSTO 6 /2021	DURACIÓN DE EVALUACIÓN: 1 Hora. 0,5 puntos / 10 preguntas
PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE CERDO CEBADO	
No. DE FICHA: 2332977	
COMPETENCIA: ALIMENTACIÓN DE PORCINOS	
RESULTADO DE APRENDIZAJE: ALISTAR INSTALACIONES Y EQUIPOS PARA ALIMENTACIÓN DE PORCINOS SEGÚN CRITERIO TÉCNICO	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: PREPARA LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTO APLICANDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS. EJECUTA LAS LABORES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LOS CORRALES Y ÁREAS COMUNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS. UTILIZA INSTALACIONES Y EQUIPOS, REQUERIDOS SEGÚN PROTOCOLO Y CRITERIOS TÉCNICOS.	
EVIDENCIA: Conocimiento (X) Desempeño ( ) Producto ( )	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ALAIN ALEXANDER TORRES RAMIREZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: Luis Carlo Suárez	

Apreciado aprendiz, en las siguientes preguntas usted encontrará un enunciado (texto que describen problemas, casos y/o definiciones), a partir de su análisis marque (F) si es Falso ò (V) si es Verdadero. El tiempo asignado para la prueba será de una hora.

Puntos 0,5

Cuestionario:

1. (V) La limpieza y desinfección de los corrales como parte de un componente de bioseguridad en las explotaciones porcícolas están dirigidas a eliminar o destruir los agentes infecciosos causantes de enfermedades que se encuentran diseminados en el medio ambiente, ayudando a la preservación de la salud de los cerdos.

2. (V) Para realizar la desinfección de los corrales de los cerdos se pueden utilizar sustancias químicas como: yodo, jabón, glutaraldehído, fenoles, amonio cuaternario y cloro.

3. (F) La limpieza de los corrales en explotaciones de cerdos de ceba se debe realizar después de las jornadas programadas de trabajo o cada ocho días como mínimo.

4. (V) Una vez se haya lavado con agua se proceder con la desinfección, preferiblemente por aspersión de un producto químico sobre las superficies de los corrales.

5. (V) Los pisos de los corrales deben contar con material que facilite su drenaje y limpieza, no se deben evidenciar encharcamientos.

6. (F) En caso de que se evidencien encharcamientos los animales deberán permanecer al lado de estos.

Escaneado con CamScanner

7. (V) Existen tres tipos de limpieza: una general que se realiza con elementos como palas cepillos y rastrillos, una limpieza detallada, que se realiza con agua a presión sobre las instalaciones y una limpieza química que se realiza con fenoles.

8. (V) Por orden de importancia los agentes infecciosos se pueden encontrar y transmitir a través de: cerdos vivos, heces, orina y secreciones recientes de los cerdos, cadáveres de cerdos, concentrado.

9. (V) Un desinfectante ideal debe ser: soluble en agua, de amplio espectro, activo en presencia de materia orgánica, estable, no tóxico, de rápida acción, con acción residual, penetrante, compatible con todos los materiales, que no afecte al medio ambiente, disponible y con buena relación calidad-costo-riesgo-beneficio.

10. (V) Al realizar un plan de limpieza y desinfección adecuado, se puede omitir la implementación de protocolos en cuanto a la utilización de equipos, herramientas y desinfectantes; lo anterior dado a que los responsables conocen los pasos a seguir y las concentraciones de uso, tiempo, temperatura y modo de preparación y almacenamiento de los desinfectantes que deben aplicar.

Luis Carlos Suluey

FIRMA

CC 2769856

Escaneado con CamScanner

SENA Emprende Rural | SENA

INFORMACIÓN GENERAL	
FECHA DE APLICACIÓN: AGOSTO 6 /2021	DURACIÓN DE EVALUACIÓN: 1 Hora. 0,5 puntos / 10 preguntas
PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE CERDO CEBADO	
No. DE FICHA. 2332977	
COMPETENCIA: ALIMENTACIÓN DE PORCINOS	
RESULTADO DE APRENDIZAJE: ALISTAR INSTALACIONES Y EQUIPOS PARA ALIMENTACIÓN DE PORCINOS SEGÚN CRITERIO TÉCNICO	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: PREPARA LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTO APLICANDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS. EJECUTA LAS LABORES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LOS CORRALES Y ÁREAS COMUNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS. UTILIZA INSTALACIONES Y EQUIPOS, REQUERIDOS SEGÚN PROTOCOLO Y CRITERIOS TÉCNICOS.	
EVIDENCIA: Conocimiento (X) Desempeño ( ) Producto ( )	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ALAIN ALEXANDER TORRES RAMIREZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: EMIRO JESUS Arrieta	

Apreciado aprendiz, en las siguientes preguntas usted encontrará un enunciado (texto que describen problemas, casos y/o definiciones), a partir de su análisis marque (F) si es Falso ò (V) si es Verdadero. El tiempo asignado para la prueba será de una hora.

Puntos 0,5

Cuestionario:

1. (V) La limpieza y desinfección de los corrales como parte de un componente de bioseguridad en las explotaciones porcícolas están dirigidas a eliminar o destruir los agentes infecciosos causantes de enfermedades que se encuentran diseminados en el medio ambiente, ayudando a la preservación de la salud de los cerdos.

2. (V) Para realizar la desinfección de los corrales de los cerdos se pueden utilizar sustancias químicas como: yodo, jabón, glutaraldehído, fenoles, amonio cuaternario y cloro.

3. (F) La limpieza de los corrales en explotaciones de cerdos de ceba se debe realizar después de las jornadas programadas de trabajo o cada ocho días como mínimo.

4. (V) Una vez se haya lavado con agua se proceder con la desinfección, preferiblemente por aspersión de un producto químico sobre las superficies de los corrales.

5. (V) Los pisos de los corrales deben contar con material que facilite su drenaje y limpieza, no se deben evidenciar encharcamientos.

6. (F) En caso de que se evidencien encharcamientos los animales deberán permanecer al lado de estos.

Escaneado con CamScanner

7. (V) Existen tres tipos de limpieza: una general que se realiza con elementos como palas cepillos y rastrillos, una limpieza detallada, que se realiza con agua a presión sobre las instalaciones y una limpieza química que se realiza con fenoles.

8. (V) Por orden de importancia los agentes infecciosos se pueden encontrar y transmitir a través de: cerdos vivos, heces, orina y secreciones recientes de los cerdos, cadáveres de cerdos, concentrado.

9. (V) Un desinfectante ideal debe ser: soluble en agua, de amplio espectro, activo en presencia de materia orgánica, estable, no tóxico, de rápida acción, con acción residual, penetrante, compatible con todos los materiales, que no afecte al medio ambiente, disponible y con buena relación calidad-costo-riesgo-beneficio.

10. (F) Al realizar un plan de limpieza y desinfección adecuado, se puede omitir la implementación de protocolos en cuanto a la utilización de equipos, herramientas y desinfectantes; lo anterior dado a que los responsables conocen los pasos a seguir y las concentraciones de uso, tiempo, temperatura y modo de preparación y almacenamiento de los desinfectantes que deben aplicar.

EMIRO JESUS ARRIETA

FIRMA

CC 5758562

Escaneado con CamScanner

Emprende Rural | SENA

INFORMACIÓN GENERAL	
FECHA DE APLICACIÓN: AGOSTO 6 /2021	DURACIÓN DE EVALUACIÓN: 1 Hora. 0,5 puntos / 10 preguntas
PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE CERDO CEBADO	
NO. DE FICHA. 2332977 **COMPETENCIA:** ALIMENTACIÓN DE PORCINOS **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** ALISTAR INSTALACIONES Y EQUIPOS PARA ALIMENTACIÓN DE PORCINOS SEGÚN CRITERIO TÉCNICO	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: PREPARA LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTO APLICANDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS. EJECUTA LAS LABORES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LOS CORRALES Y ÁREAS COMUNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS. UTILIZA INSTALACIONES Y EQUIPOS, REQUERIDOS SEGÚN PROTOCOLO Y CRITERIOS TÉCNICOS.	
EVIDENCIA: Conocimiento (X) Desempeño ( ) Producto ( )	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ALAIN ALEXANDER TORRES RAMIREZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: Miguel Angel Hinojosa	

Apreciado aprendiz, en las siguientes preguntas usted encontrará un enunciado (texto que describen problemas, casos y/o definiciones), a partir de su análisis marque (F) si es Falso ò (V) si es Verdadero. El tiempo asignado para la prueba será de una hora.

Puntos 0,5

Cuestionario:

1. (V) La limpieza y desinfección de los corrales como parte de un componente de bioseguridad en las explotaciones porcícolas están dirigidas a eliminar o destruir los agentes infecciosos causantes de enfermedades que se encuentran diseminados en el medio ambiente, ayudando a la preservación de la salud de los cerdos.

2. (V) Para realizar la desinfección de los corrales de los cerdos se pueden utilizar sustancias químicas como: yodo, jabón, glutaraldehído, fenoles, amonio cuaternario y cloro.

3. (F) La limpieza de los corrales en explotaciones de cerdos de ceba se debe realizar después de las jornadas programadas de trabajo o cada ocho días como mínimo.

4. (V) Una vez se haya lavado con agua se proceder con la desinfección, preferiblemente por aspersión de un producto químico sobre las superficies de los corrales.

5. (V) Los pisos de los corrales deben contar con material que facilite su drenaje y limpieza, no se deben evidenciar encharcamientos.

6. (F) En caso de que se evidencien encharcamientos los animales deberán permanecer al lado de estos.

Escaneado con CamScanner

7. (V) Existen tres tipos de limpieza: una general que se realiza con elementos como palas cepillos y rastrillos, una limpieza detallada, que se realiza con agua a presión sobre las instalaciones y una limpieza química que se realiza con fenoles.

8. (V) Por orden de importancia los agentes infecciosos se pueden encontrar y transmitir a través de: cerdos vivos, heces, orina y secreciones recientes de los cerdos, cadáveres de cerdos, concentrado.

9. (V) Un desinfectante ideal debe ser: soluble en agua, de amplio espectro, activo en presencia de materia orgánica, estable, no tóxico, de rápida acción, con acción residual, penetrante, compatible con todos los materiales, que no afecte al medio ambiente, disponible y con buena relación calidad-costo-riesgo-beneficio.

10. (F) Al realizar un plan de limpieza y desinfección adecuado, se puede omitir la implementación de protocolos en cuanto a la utilización de equipos, herramientas y desinfectantes; lo anterior dado a que los responsables conocen los pasos a seguir y las concentraciones de uso, tiempo, temperatura y modo de preparación y almacenamiento de los desinfectantes que deben aplicar.

Miguel Angel Hinojosa

FIRMA

CC

Escaneado con CamScanner

SENA Emprende Rural | SENA

INFORMACIÓN GENERAL	
FECHA DE APLICACIÓN: AGOSTO 6 /2021	DURACIÓN DE EVALUACIÓN: 1 Hora. 0,5 puntos / 10 preguntas
PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE CERDO CEBADO	
No. DE FICHA: 2332977	
COMPETENCIA: ALIMENTACIÓN DE PORCINOS	
RESULTADO DE APRENDIZAJE: ALISTAR INSTALACIONES Y EQUIPOS PARA ALIMENTACIÓN DE PORCINOS SEGÚN CRITERIO TÉCNICO	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: PREPARA LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTO APLICANDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS. EJECUTA LAS LABORES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LOS CORRALES Y ÁREAS COMUNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS. UTILIZA INSTALACIONES Y EQUIPOS, REQUERIDOS SEGÚN PROTOCOLO Y CRITERIOS TÉCNICOS.	
EVIDENCIA: Conocimiento (X) Desempeño ( ) Producto ( )	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ALAIN ALEXANDER TORRES RAMIREZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: Nestor Luis Arrieta Baltazar	

Apreciado aprendiz, en las siguientes preguntas usted encontrará un enunciado (texto que describen problemas, casos y/o definiciones), a partir de su análisis marque (F) si es Falso ò (V) si es Verdadero. El tiempo asignado para la prueba será de una hora.

Puntos 0,5

Cuestionario:

1. (V) La limpieza y desinfección de los corrales como parte de un componente de bioseguridad en las explotaciones porcícolas están dirigidas a eliminar o destruir los agentes infecciosos causantes de enfermedades que se encuentran diseminados en el medio ambiente, ayudando a la preservación de la salud de los cerdos.

2. (V) Para realizar la desinfección de los corrales de los cerdos se pueden utilizar sustancias químicas como: yodo, jabón, glutaraldehído, fenoles, amonio cuaternario y cloro.
3. (F) La limpieza de los corrales en explotaciones de cerdos de ceba se debe realizar después de las jornadas programadas de trabajo o cada ocho días como mínimo.

4. (V) Una vez se haya lavado con agua se proceder con la desinfección, preferiblemente por aspersión de un producto químico sobre las superficies de los corrales.

5. (V) Los pisos de los corrales deben contar con material que facilite su drenaje y limpieza, no se deben evidenciar encharcamientos.

6. (V) En caso de que se evidencien encharcamientos los animales deberán permanecer al lado de estos.

Escaneado con CamScanner

y una limpieza química que se realiza con fenoles.

8. (V) Por orden de importancia los agentes infecciosos se pueden encontrar y transmitir a través de: cerdos vivos, heces, orina y secreciones recientes de los cerdos, cadáveres de cerdos, concentrado.

9. (V) Un desinfectante ideal debe ser: soluble en agua, de amplio espectro, activo en presencia de materia orgánica, estable, no tóxico, de rápida acción, con acción residual, penetrante, compatible con todos los materiales, que no afecte al medio ambiente, disponible y con buena relación calidad-costo-riesgo-beneficio.

10. (V) Al realizar un plan de limpieza y desinfección adecuado, se puede omitir la implementación de protocolos en cuanto a la utilización de equipos, herramientas y desinfectantes; lo anterior dado a que los responsables conocen los pasos a seguir y las concentraciones de uso, tiempo, temperatura y modo de preparación y almacenamiento de los desinfectantes que deben aplicar.

FIRMA
CC 84038727

Escaneado con CamScanner

SENA Emprende Rural | SENA

INFORMACIÓN GENERAL	
FECHA DE APLICACIÓN: AGOSTO 6 /2021	DURACIÓN DE EVALUACIÓN: 1 Hora. 0,5 puntos / 10 preguntas
PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE CERDO CEBADO	
No. DE FICHA: 2332977	
COMPETENCIA: ALIMENTACIÓN DE PORCINOS	
RESULTADO DE APRENDIZAJE: ALISTAR INSTALACIONES Y EQUIPOS PARA ALIMENTACIÓN DE PORCINOS SEGÚN CRITERIO TÉCNICO	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: PREPARA LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTO APLICANDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS. EJECUTA LAS LABORES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LOS CORRALES Y ÁREAS COMUNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS. UTILIZA INSTALACIONES Y EQUIPOS, REQUERIDOS SEGÚN PROTOCOLO Y CRITERIOS TÉCNICOS.	
EVIDENCIA: Conocimiento (X) Desempeño ( ) Producto ( )	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ALAIN ALEXANDER TORRES RAMIREZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: Eivar Francisco Madera Leon	

5,0

Apreciado aprendiz, en las siguientes preguntas usted encontrará un enunciado (texto que describen problemas, casos y/o definiciones), a partir de su análisis marque (F) si es Falso ò (V) si es Verdadero. El tiempo asignado para la prueba será de una hora.

Puntos 0,5

Cuestionario:

1. (V) La limpieza y desinfección de los corrales como parte de un componente de bioseguridad en las explotaciones porcícolas están dirigidas a eliminar o destruir los agentes infecciosos causantes de enfermedades que se encuentran diseminados en el medio ambiente, ayudando a la preservación de la salud de los cerdos.

2. (V) Para realizar la desinfección de los corrales de los cerdos se pueden utilizar sustancias químicas como: yodo, jabón, glutaraldehído, fenoles, amonio cuaternario y cloro.

3. (F) La limpieza de los corrales en explotaciones de cerdos de ceba se debe realizar después de las jornadas programadas de trabajo o cada ocho días como mínimo.

4. (V) Una vez se haya lavado con agua se proceder con la desinfección, preferiblemente por aspersión de un producto químico sobre las superficies de los corrales.

5. (V) Los pisos de los corrales deben contar con material que facilite su drenaje y limpieza, no se deben evidenciar encharcamientos.

6. (F) En caso de que se evidencien encharcamientos los animales deberán permanecer al lado de estos.

Escaneado con CamScanner

7. (V) Existen tres tipos de limpieza: una general que se realiza con elementos como palas cepillos y rastrillos, una limpieza detallada, que se realiza con agua a presión sobre las instalaciones y una limpieza química que se realiza con fenoles.

8. (V) Por orden de importancia los agentes infecciosos se pueden encontrar y transmitir a través de: cerdos vivos, heces, orina y secreciones recientes de los cerdos, cadáveres de cerdos, concentrado.

9. (V) Un desinfectante ideal debe ser: soluble en agua, de amplio espectro, activo en presencia de materia orgánica, estable, no tóxico, de rápida acción, con acción residual, penetrante, compatible con todos los materiales, que no afecte al medio ambiente, disponible y con buena relación calidad-costo-riesgo-beneficio.

10. (F) Al realizar un plan de limpieza y desinfección adecuado, se puede omitir la implementación de protocolos en cuanto a la utilización de equipos, herramientas y desinfectantes; lo anterior dado a que los responsables conocen los pasos a seguir y las concentraciones de uso, tiempo, temperatura y modo de preparación y almacenamiento de los desinfectantes que deben aplicar.

Juan Esponsicomadera-Lobo

FIRMA
CC 385/978

Escaneado con CamScanner