PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PRODUCCION DE ALIMENTO COCENTRADO PARA PECES.
- Código del Programa de Formación: 76150262
- Nombre del Proyecto: NO APLICA
- Fase del Proyecto: EJECUCIÓN
- Actividad de Proyecto: NO APLICA
- Competencia: PRODUCIR ALIMENTO ANIMAL CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  - PROCESAR MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON FORMULACIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.
  - ELABORAR ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DE LA ESPECIE, PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

- Duración de la Guía: 48 horas.

2. PRESENTACIÓN

El programa de formación “PRODUCCION DE ALIMENTO COCENTRADO PARA PECES”, promueve destrezas y habilidades en las diferentes dimensiones del aprendizaje como son el Saber, Saber a hacer y el Ser, las cuales permiten el desempeño eficiente del aprendiz en el contexto laboral y social específicamente en las labores básicas propias de su rol referentes a las actividades de procesar materia prima de acuerdo con formulación y procedimiento técnico y elaborar alimento concentrado para peces, de acuerdo con los requerimientos nutricionales de la especie, procedimiento técnico y normatividad vigente.

De acuerdo a lo anterior y teniendo en cuenta las medidas actuales de contingencia ante la presencia viral del covid-19, es necesario que el aprendiz se apoye utilizando las Nuevas Tecnologías de la Comunicación y la Información (NTICS) en los siguientes temas: Buenas practicas de manufactura: concepto, normas,

funciones y procesos; seguridad industrial: concepto, normas, programas, procedimientos; equipos y herramientas: limpieza y desinfección, manual de operación; variables de proceso: temperatura, humedad.

3. formulación de las actividades de aprendizaje

- Descripción de la(s) Actividad(es)
- Saludo de bienvenida.
- **3.1 Actividad de Reflexión:**

  Esta actividad de reflexión se realizará de acuerdo a las medidas actuales de contingencia ante la presencia viral del covid-19, utilizando las Nuevas Tecnologías de la Comunicación y la Información (NTICS), con el fin de integrar al grupo de aprendices en los aspectos generales a desarrollar en las diferentes actividades de aprendizaje, resaltando la importancia que estas tienen en su proceso de formación para su posterior desempeño en el contexto laboral y social. Es indispensable que los aprendices desde la actividad de reflexión empiecen a manejar un lenguaje técnico apropiado y asimilen los diferentes principios y conceptos para su aplicación en el campo laboral. Con esta actividad se busca motivar a los aprendices en la reflexión de su entorno con el fin de incertar procesos tecnicos que sean amigables con el medio ambiente.

- **3.2 Actividad de contextualización e identificación de conocimientos:**

  Realizada bajo la modalidad presencial.

- Buenas practicas de manufactura: concepto, normas, funciones y procesos
- Seguridad industrial: concepto, normas, programas, procedimientos
- Equipos y herramientas: limpieza y desinfección, manual de operación
- Variables de proceso: temperatura, humedad.

- **3.3 Actividad de Apropiación:**

  Realizada bajo la modalidad presencial.

  APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ADECUACIÓN DE MATERIA PRIMA Y ELABORACION DE ALIMENTO CONCENTRADO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

- **3.4 Actividad de transferencia del conocimiento:**

  Realizada bajo la modalidad presencial.

  Aplicación de técnicas didácticas activas: Mapa conceptual, estudio de casos, Phillips 66.

- Ambiente Requerido
  - Unidad productiva

- Materiales
  - Materias primas

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	1. ELABORA ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DE LA ESPECIE Y CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	**CUESTIONARIO DE PREGUNTAS**
Evidencias de Desempeño	2. DOSIFICA MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON LA FORMULACIÓN Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.	**LISTA DE CHEQUEO**
Evidencias de Producto:	3. UTILIZA LAS BPM PARA EL MANEJO Y CONSERVACIÓN DE LA MATERIA PRIMA E INSUMOS, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.	**LISTA DE CHEQUEO**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM): son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.

SEGURIDAD INDUSTRIAL: La Seguridad Industrial es el sistema de disposiciones obligatorias que tienen por objeto la prevención y limitación de riesgos, así como la protección contra accidentes capaces de producir daños a las personas, a los bienes o al medio ambiente derivados de la actividad industrial o de la utilización, funcionamiento y mantenimiento de las instalaciones o equipos y de la producción, uso o consumo, almacenamiento de los productos industriales.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ÁLVAREZ, B. Javier Enrique. Diagnóstico de la Cadena Productiva de Cachamaen Colombia. 2001.
- Asociación Colombiana de Acuicultores, ASOACUICOLA, Diagnóstico Estratégico de la Cadena Productiva de Trucha a Nivel Nacional. 2001.
- CASTILLO, C. Luis Fernando. Tilapia Roja: Una evolución de 22 años, de la incertidumbre al éxito. 2003.
- Code of Federal Regulations. Title 21 Part 123. Fish and Fishery Products.
- Consejo Regional Piscícola. Avance Hacia la firma de un Acuerdo Regional de
- Competitividad de la Cadena Piscícola en el Departamento de Antioquia. Documento de Trabajo Junio – Diciembre de 2003.
- CRESPO Gómez R. Diagnóstico del Subsector Acuícola
- http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/5234/1/8717.pdf
- http://www.mailxmail.com/curso-acuicultura-sistemas-modos-produccion/sistemas-acuicultura
- http://www.mailxmail.com/curso-acuicultura-sistemas-modos-produccion/acuicultura-conceptos-principales
- http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso.es
- http://www.unjbg.edu.pe/coin2/pdf/c&d_9_art_22.pdf
- http://dilianamartinez92.blogspot.com/2014/02/sanidad-animalpreventiva.html
- http://www.buenastareas.com/ensayos/Medicina-Cutativa-y-Medicina-Preventiva/4641329.html

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**CARLOS ANDRES MACHADO MILANES** **MIGUEL EMIRO CORREA HERNANDEZ** **FERNANDO ENRIQUEZ VASQUEZ FERRER** **GERARDO JOSE NAVARRO SALCEDO** **NAIRA BEDIS NARVAEZ FUENTES**	**INSTRUCTOR** **INSTRUCTOR** **INSTRUCTOR** **INSTRUCTOR** **INSTRUCTOR**	**CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO**	**01/03/2021**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					