DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
73321499	IMPLEMENTACION DE BUENAS PRACTICAS GANADERAS EN FINCAS LECHERAS
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 03/07/2013 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	120 horas
JUSTIFICACIÓN:	La globalización de la economía y en particular de los alimentos, ha generado una demanda cada vez más notoria de productos, no solo de un mayor valor nutricional, sino también sanos e inocuos. Así mismo, la necesidad de evolucionar hacia una agricultura cada vez más sostenible ha conllevado a la implementación de formas que utilicen menos insumos y productos químicos, junto con procedimientos de aseguramiento de la calidad como son el desarrollo de Buenas Prácticas Ganaderas (BPGs). La adopción y aplicación de BPGs en los Sistemas Ganaderos pueden abrir nuevos mercados para aquellos productores que estén en capacidad de acreditarlas. Las BPGs conceptualmente, no son otra cosa que la aplicación del conocimiento disponible para lograr la sostenibilidad ambiental, económica y social en la producción en finca y en el proceso de postproducción, con el fin de obtener productos agropecuarios sanos y seguros. Las BPGs constituyen la forma básica a partir de la cual se realiza una agricultura limpia y de calidad; de esta forma se hacen concretos los conceptos de sostenibilidad ambiental, de respeto por los derechos de los trabajadores y la incorporación de los intereses de los consumidores a la política agropecuaria. De esta manera las BUENAS PRACTICAS GANADERAS (BPG´s) se definen como todas aquellas acciones involucradas en la producción primaria y transporte de productos alimenticios provenientes de las ganaderías bovinas, orientadas a asegurar su inocuidad y calidad. Con la implementación de las BPG´s en los sistemas ganaderos o hatos, de lo que se trata es de reconocer que con los niveles de producción y acumulación de conocimiento científico y tecnológico existentes, hoy es posible y deseable hacer una ganadería de manera distinta a como se ha realizado tradicionalmente. En este contexto el desafío para la implementación de las BPG´s en Colombia, se presenta para toda la ganadería convencional y no solamente para aquella con vocación exportadora; más concretamente para la ganadería en manos de pequeños y medianos productores, que normalmente abastecen el mercado interno de leche y carne. Adicionalmente, se requiere hacer un esfuerzo importante dirigido al eslabón del consumidor, a quien se le debe informar acerca de los atributos que contienen los productos producidos en el marco de las BPG´s.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la Empresa. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro. _ Mayores de edad - Personas mayores de edad

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
270401064	MANEJAR PRADERAS SEGÚN CRITERIOS AGRONÓMICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Examinar suelo y pradera de acuerdo con procedimientos técnicos.
Restaurar el suelo de acuerdo con diagnóstico y criterios técnicos.
Restablecer pradera teniendo en cuenta procedimientos técnicos.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
MANEJAR INTEGRALMENTE LA PRADERA PARA LA ALIMENTACIÓN DE ANIMALES SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS, PARÁMETROS TÉCNICOS Y MÁRGENES DE RENTABILIDAD
RECUPERAR LOS SUELOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE PRADERAS DE ACUERDO CON PARÁMETROS

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

FACTORES CLIMÁTICOS: PRECIPITACIÓN, TEMPERATURA, BRILLO SOLAR, VIENTOS, HUMEDAD RELATIVA.
EL SUELO: CONCEPTOS BÁSICOS, PROPIEDADES FÍSICAS, QUÍMICAS Y BIOLÓGICAS.
MUESTRAS DE SUELO Y FORRAJE: CONCEPTO, PROCEDIMIENTOS.
DEGRADACIÓN DE PRADERAS: CONCEPTOS, PRINCIPIOS Y RECOMENDACIONES.
RESTAURACIÓN DE SUELOS: CONCEPTO Y TIPOS DE EROSIÓN, PRÁCTICAS, PÉRDIDA DE SUELO.
TÉCNICAS DE LABOREO DE CONSERVACIÓN: MATERIA ORGÁNICA, ENMIENDAS Y CORRECTIVOS.
PRADERAS: PRODUCTIVIDAD, RECUPERACIÓN, CARACTERÍSTICAS.

AFOROS DE BIOMASA FORRAJERA: PROCEDIMIENTO
FORRAJES PARA CONSUMO BOVINO: CLASIFICACIÓN TAXONÓMICA, COMPOSICIÓN BROMATOLÓGICA, CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS Y ZOOTÉCNICAS.
SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE FORRAJES: PRADERAS, PARCELAS DE CORTE, BANCOS DE PROTEÍNA, BANCOS DE ENERGÍA.
ESTABLECIMIENTO Y RENOVACIÓN DE PRADERAS: CONCEPTOS, PRINCIPIOS, TIPOS.
TÉCNICAS DE PROPAGACIÓN DE CULTIVOS AGRÍCOLAS: SEMILLA, MATERIAL VEGETATIVO.
MÉTODOS DE TRATAMIENTO DE SEMILLAS.
MÉTODOS DE SIEMBRA Y RIEGO: TIPOS, CARACTERÍSTICAS Y OPERACIÓN.
MÉTODOS DE COSECHA DE PLANTAS PARA CONSUMO ANIMAL.
CONTROL DE PLAGAS, ENFERMEDADES Y MALEZAS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS Y MÉTODOS.
FERTILIZACIÓN: ABONOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS, CARACTERÍSTICAS Y MÉTODOS.
MAQUINAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA CULTIVO DE FORRAJES Y RESTAURACIÓN DE SUELOS EN PRADERA: TIPOS, OPERACIÓN Y CARACTERÍSTICAS.

BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS, PROTOCOLOS Y MANUALES DE PROCEDIMIENTO.
COSTOS Y MÁRGENES DE PRODUCCIÓN DE LA PRADERA.
FORMATOS DE REGISTRO PARA ACTIVIDADES AGRÍCOLAS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ESTABLECER FORRAJES A SEMBRAR.
ACONDICIONA EL SUELO PARA LA SIEMBRA.
CALCULAR ÁREAS, CANTIDADES DE SEMILLA O MATERIAL VEGETATIVO PARA LA SIEMBRA.
SELECCIONAR SEMILLAS Y MATERIAL VEGETATIVO PARA LA SIEMBRA.
REALIZAR TRATAMIENTO DE SEMILLAS.
SEMBRAR PLANTAS DE CONSUMO ANIMAL.
PREPARAR EL TERRENO PARA LA SIEMBRA.
REALIZAR MANEJO INTEGRADO DE PRADERA EN RELACIÓN A PLAGAS, ARVENSES, ENFERMEDADES, FERTILIZACIÓN, RIEGO.
COSECHAR LOS FORRAJES.
ESTABLECER COSTOS Y MÁRGENES DE PRODUCCIÓN DE LA PRADERA.
CLASIFICAR Y DISPONER RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS.
ELABORAR CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DE LOS PROCESOS DEL CULTIVO.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DEFINE LOS FORRAJES PARA LA SIEMBRA SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.
ACONDICIONA EL SUELO PARA LA SIEMBRA DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS.
CALCULA ÁREAS Y CANTIDADES DE SEMILLA O MATERIAL VEGETATIVO PARA LA SIEMBRA SEGÚN ESPECIE VEGETAL Y PARÁMETROS TÉCNICOS.
SELECCIONA SEMILLAS Y MATERIAL VEGETATIVO PARA LA SIEMBRA TENIENDO EN CUENTA PLAN DE PRODUCCIÓN, CRITERIOS TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTO ESTIPULADO.
REALIZA TRATAMIENTO DE SEMILLAS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
SIEMBRA FORRAJES PARA CONSUMO ANIMAL CUMPLIENDO CON PLAN DE PRODUCCIÓN, RECURSOS DISPONIBLES, CRITERIOS TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTO ESTIPULADO.
REALIZA MANEJO INTEGRADO DE PRADERA EN RELACIÓN A PLAGAS, ARVENSES, ENFERMEDADES, FERTILIZACIÓN, RIEGO SEGÚN ESPECIE VEGETAL, CRITERIOS TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
RESIEMBRA LA PRADERAS SEGÚN ESPECIE VEGETAL, CRITERIOS TÉCNICOS, PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

ESTABLECE CAPACIDAD DE CARGA ANIMAL ACORDE A LA OFERTA FORRAJERA Y DEMANDA ANIMAL. ESTABLECE COSTOS Y MÁRGENES DE PRODUCCIÓN DE LA PRADERA SEGÚN PROCEDIMIENTO

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR	
Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
270501025	ORDEÑAR ANIMALES DE LA EMPRESA PECUARIA SEGÚN NORMATIVIDAD

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Alistar animales, instalaciones, insumos, equipos y utensilios de ordeño según manual de procedimientos de la empresa.
Ejecutar ordeño según manual de procedimientos.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
EJECUTA RUTINA DE ORDEÑO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO, NORMATIVIDAD VIGENTE Y BUENAS PRACTICAS DE ORDEÑO.
CONDUCE LA LECHE AL SITIO DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO.
PREPARA INSTALACIONES, EQUIPOS, INSUMOS Y ANIMALES SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA,NORMATIVIDAD VIGENTE Y BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS.
* DILIGENCIAR REPORTES E INFORMES DE PRODUCCIÓN O DE NOVEDADES SEGÚN PARÁMETROS DE LA
DISPONE DE RESIDUOS SEGUN PROTOCOLO ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

ETOLOGÍA DE LA HEMBRA LACTANTE.
ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DE LA GLÁNDULA MAMARIA.
LECHE, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, COMPOSICIÓN Y ALTERACIONES.
CRONOGRAMAS DE TRABAJO.
ALIMENTACIÓN ANIMAL PARA EL ORDEÑO: CLASES, COSTEO.
CONDICIONES DE AMBIENTE PARA EL ORDEÑO Y ELEMENTOS QUE LO CONSTITUYEN.
SANIDAD PREVENTIVA: CONCEPTOS, PRINCIPIOS, CLASES, PROTOCOLOS.
ENFERMEDADES DE REPORTE OBLIGATORIO EN BOVINOS DE LECHE: CONCEPTO, CLASES, SÍNTOMAS, DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO.
MASTITIS: CONCEPTO, CLASES, SÍNTOMAS, DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO.
ORDEÑO: CONCEPTO, TIPOS, TÉCNICAS, Y BUENAS PRÁCTICAS.
BUENAS PRÁCTICAS DE ORDEÑO: CONCEPTOS, PRINCIPIOS, NORMAS.
TÉCNICAS DE MANEJO Y CONSERVACIÓN DE LA LECHE SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE. TÉCNICAS PARA ELABORACIÓN DE REGISTROS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

MOVILIZAR EL HATO PARA ORDEÑO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO Y DE BIENESTAR ANIMAL.
VERIFICAR EL ESTADO SANITARIO DEL HATO SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA.
VERIFICAR Y MANTENER LAS CONDICIONES DEL AMBIENTE Y ELEMENTOS CONSTITUTIVOS PARA EL ORDEÑO.
DISTRIBUIR Y/O VERIFICAR LA RACIÓN DEL ALIMENTO PARA HEMBRAS EN ORDEÑO DE ACUERDO A RECOMENDACIONES TÉCNICAS.
REALIZAR PRUEBA DE MASTITIS Y DILIGENCIAR REPORTES, EN FORMA OPORTUNA Y DE ACUERDO A RECOMENDACIONES TÉCNICAS.
DETERMINAR EN LA GLÁNDULA MAMARIA SU ESTADO MORFOFISIOLÓGICO DE ACUERDO A SU ESTADO PRODUCTIVO Y SANITARIO.
TRATAR LOS ANIMALES QUE RESULTEN POSITIVOS A MASTITIS DE ACUERDO A RECOMENDACIONES TÉCNICAS.
EJECUTAR O SUPERVISAR EL ORDEÑO IMPLEMENTANDO BUENAS PRÁCTICAS.
MEDIR Y REGISTRAR LA PRODUCCIÓN DE LECHE EN REGISTROS ESPECÍFICOS O SOFTWARE ESPECIALIZADO, EN FORMA OPORTUNA DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DESARROLLA EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE LA LECHE BAJO LOS CRITERIOS TÉCNICOS Y BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS.
VERIFICA EL ESTADO SANITARIO DEL HATO SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA.
VERIFICA Y MANTIENE LAS CONDICIONES DE INSTALACIONES, EQUIPOS, INSUMOS Y OPERARIOS PARA EL DESARROLLO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE ORDEÑO.
DISTRIBUYE Y/O VERIFICA LA RACIÓN DEL ALIMENTO PARA HEMBRAS EN ORDEÑO DE ACUERDO A RECOMENDACIONES TÉCNICAS.
REALIZA Y/O VERIFICA LIMPIEZA Y/O DESINFECCIÓN DE UBRES OBSERVANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE ORDEÑO.
REALIZA PRUEBA DE MASTITIS Y DILIGENCIA REPORTES, EN FORMA OPORTUNA Y DE ACUERDO A RECOMENDACIONES TÉCNICAS.
LIMPIA Y DESINFECTA ADECUADAMENTE INSTALACIONES, EQUIPOS E INSUMOS PARA EL ORDEÑO.
DETERMINA LA CALIDAD DE LA LECHE Y SUS ALTERACIONES DE ACUERDO A LO OBTENIDO EN LA PRUEBA DE MASTITIS.
TRATA LOS ANIMALES CON MASTITIS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y RECOMENDACIONES TÉCNICAS.

ALMACENA LA LECHE SEGÚN REQUERIMIENTO NORMATIVO VIGENTE.
DEMUESTRA COMPRENSIÓN DE LOS COMPONENTES BÁSICOS DE LOS DECRETOS REGLAMENTARIOS SOBRE OBTENCIÓN HIGIÉNICA DE LA LECHE.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801013	ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA

DENOMINACIÓN
Recibir y entregar leche según procedimiento definido.
Enfriar leche de acuerdo a la legislación vigente y parámetros establecidos por la empresa.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
RECIBE Y ENTREGA LA LECHE CRUDA GARANTIZANDO LA CALIDAD DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS PARÁMETROS VIGENTES.
REPORTA NOVEDADES DEL PROCESO DE ACOPIO DE LECHE CRUDA, SEGÚN EL PROCEDIMIENTO
ALISTA INSTALACIONES Y EQUIPOS NECESARIOS PARA EL ACOPIO DE LA LECHE CRUDA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS TECNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
VERIFICA LAS CONDICIONES DEL ACOPIO DE LA LECHE CRUDA SEGUN PROTOCOÓLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
ENFRIA LECHE CRUDA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

SISTEMA INTERNACIONAL DE UNIDADES: PESO, VOLUMEN, DENSIDAD, AREA.
NORMAS DE HIGIENE PERSONAL: CONCEPTOS, IMPORTANCIA, DOTACIÓN, LEGISLACIÓN.
ASEPSIA: DEFINICIONES, IMPORTANCIA, MÉTODOS, TÉCNICAS, VENTAJAS
EQUIPOS DE LABORATORIO: TIPOS, MATERIALES, USOS, FUNCIONAMIENTO, MANUALES DE OPERACIÓN, MANTENIMIENTO.
LECHE: DEFINICIÓN, PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS, TRATAMIENTOS, NORMATIVIDAD, CUIDADOS, ALTERACIONES.
ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO PARA LECHE, CONCEPTOS, TÉCNICAS, FUNDAMENTOS, PROTOCOLOS, MATERIALES, EQUIPOS, NORMAS. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS, PLANES DE MEJORAMIENTO
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO PARA LECHE: CONCEPTOS, TÉCNICAS, FUNDAMENTOS, PROTOCOLOS, MATERIALES, EQUIPOS, NORMAS, INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS, PLANES DE MEJORAMIENTO
EVALUACIÓN SENSORIAL PARA LECHE: CONCEPTOS, TÉCNICAS, FUNDAMENTOS, PROTOCOLOS, MATERIALES, EQUIPOS, NORMAS, INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS, PLANES DE MEJORAMIENTO
REPORTES Y REGISTROS: CONCEPTOS, TIPOS, APLICACIÓN, ELABORACIÓN, INTERPRETACIÓN PROCEDIMIENTOS.
SEGURIDAD INDUSTRIAL: CONCEPTOS, DOTACIÓN, CLASES, NORMAS. SALUD OCUPACIONAL: CONCEPTOS, ENFERMEDADES LABORALES, PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.
MANUALES: INTERPRETACIÓN, OPERACIÓN, PROCEDIMIENTO

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ALISTAR LOS EQUIPOS DE MEDICIÓN CALIBRADOS Y DISPONIBLES SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO Y/ O PROTOCOLO DE VERIFICACIÓN DE TERMÓMETROS
INSPECCIONAR Y EVALUAR CALIDAD DE LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO. PARÁMETROS ESTABLECIDOS
RECIBIR Y ENTREGAR LA CANTIDAD DE LECHE ACORDE CON EL DOCUMENTO DE RECEPCIÓN ESTABLECIDO POR LA EMPRESA
DISPONER DE LA LECHE RECHAZADA SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO.
INSPECCIONAR LOS EQUIPOS DE ENFRIAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y UTENSILIOS ANTES Y DESPUÉS DE LA OPERACIÓN DE ENFRIAMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LA EMPRESA.
VERIFICAR EL DESCENSO DE LA TEMPERATURA DE LA LECHE EN EL EQUIPO DE ENFRIAMIENTO DE ACUERDO AL TIEMPO MÁXIMO ESTABLECIDO POR EL FABRICANTE.
EVALUAR LA CALIDAD DE LA LECHE EN EL ALMACENAMIENTO Y EN LA ENTREGA MEDIANTE PRUEBAS DE CALIDAD DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS POR LA EMPRESA.
ENTREGAR LA LECHE ACORDE A LA TEMPERATURA DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO
DISPONER DE LOS RESIDUOS GENERADOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.
REPORTAR LAS NOVEDADES DEL PROCESO SEGÚN EL PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO
ELABORAR LOS REGISTROS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO.
APLICAR LAS NORMAS DE BIOSEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO A LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ALISTA LOS EQUIPOS DE MEDICIÓN CALIBRADOS Y DISPONIBLES SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO Y/ O PROTOCOLO DE VERIFICACIÓN DE TERMÓMETROS
EVALÚA LA CALIDAD DE LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO. PARÁMETROS ESTABLECIDOS.
RECIBE Y ENTREGA LA CANTIDAD DE LECHE ACORDE CON EL DOCUMENTO DE RECEPCIÓN ESTABLECIDO POR LA EMPRESA
DISPONE DE LA LECHE RECHAZADA SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO.

INSPECCIONA LOS EQUIPOS DE ENFRIAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y UTENSILIOS ANTES Y DESPUÉS DE LA OPERACIÓN DE ENFRIAMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LA EMPRESA. VERIFICA EL DESCENSO DE LA TEMPERATURA DE LA LECHE EN EL EQUIPO DE ENFRIAMIENTO DE ACUERDO AL TIEMPO MÁXIMO ESTABLECIDO POR EL FABRICANTE. EVALÚA LA CALIDAD DE LA LECHE EN EL ALMACENAMIENTO Y EN LA ENTREGA MEDIANTE PRUEBAS DE CALIDAD DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS POR LA EMPRESA. ENTREGA LA LECHE ACORDE A LA TEMPERATURA DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DISPONE DE LOS RESIDUOS GENERADOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE. REPORTA LAS NOVEDADES DEL PROCESO SEGÚN EL PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO ELABORA LOS REGISTROS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO. APLICA LAS NORMAS DE BIOSEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO A LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	PEDRO PABLO RODAS	ORIENTAR FORMACIÓN EN EL ÁREA PECUARIA	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE	15/02/2010
Responsable del diseño	RAMON ANTONIO ZAPATA	INSTRUCTOR	null. REGIONAL RISARALDA	26/07/2010

Responsable del diseño	LINA MARIA ALZATE MARTINEZ	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO TECNOLÓGICO DEL MOBILIARIO. REGIONAL ANTIOQUIA	24/08/2010
Responsable del diseño	FRANCISCO JAVIER TOQUICA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR CBA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	05/08/2011
Responsable del diseño	CRISTIAN ALFREDO SALAZAR	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR CBA	null. REGIONAL CUNDINAMARCA	05/08/2011
Responsable del diseño	MARTHA ISABEL FLOREZ	INSTRUCTORA	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	18/08/2011
Responsable del diseño	GUILLERMO FERNANDO RICARDO VARGAS	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA. REGIONAL CUNDINAMARCA	08/09/2011
Responsable del diseño	CLAUDIA ESPERANZA DUARTE AGUDELO	APROBAR ANALISIS	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	03/07/2013
Responsable del diseño	CLAUDIA ESPERANZA DUARTE AGUDELO	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	03/07/2013
Aprobación	LINA MARIA ALZATE MARTINEZ		CENTRO TECNOLÓGICO DEL MOBILIARIO. REGIONAL ANTIOQUIA	24/08/2010
Aprobación	CESAR FERNANDO MARLES RODRIGUEZ		CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA. REGIONAL CAQUETÁ	08/09/2011
Aprobación	CLAUDIA ESPERANZA DUARTE AGUDELO		CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	03/07/2013