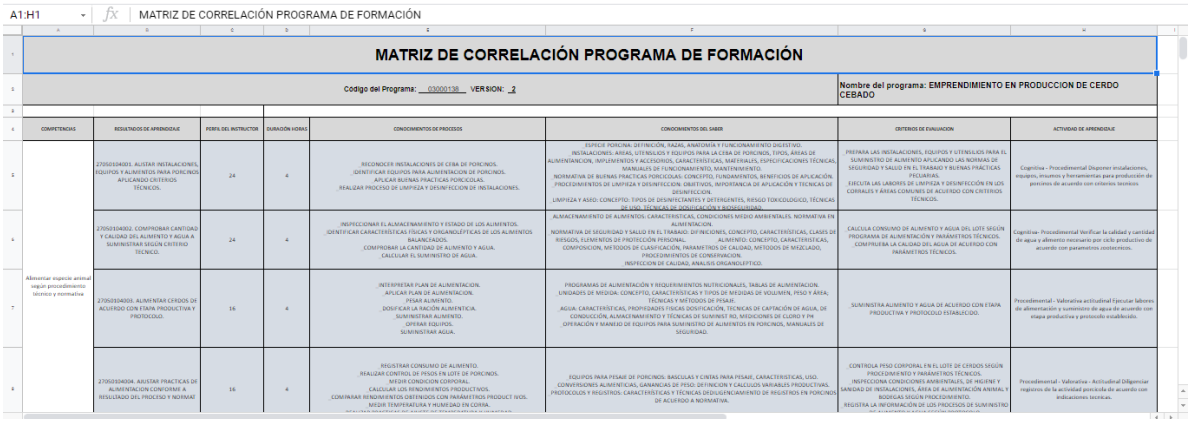
EVIDENCIAS DOCUMENTALES 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2022

OBLIGACIÓN No 2 Y 9: Se realizó alistamiento para los 10 programas asignados en las líneas de agro negocios, autoconsumos, ocupaciones rurales y fortalecimientos, se elaboró la planeación pedagógica y guías de aprendizaje de los programas asignados.

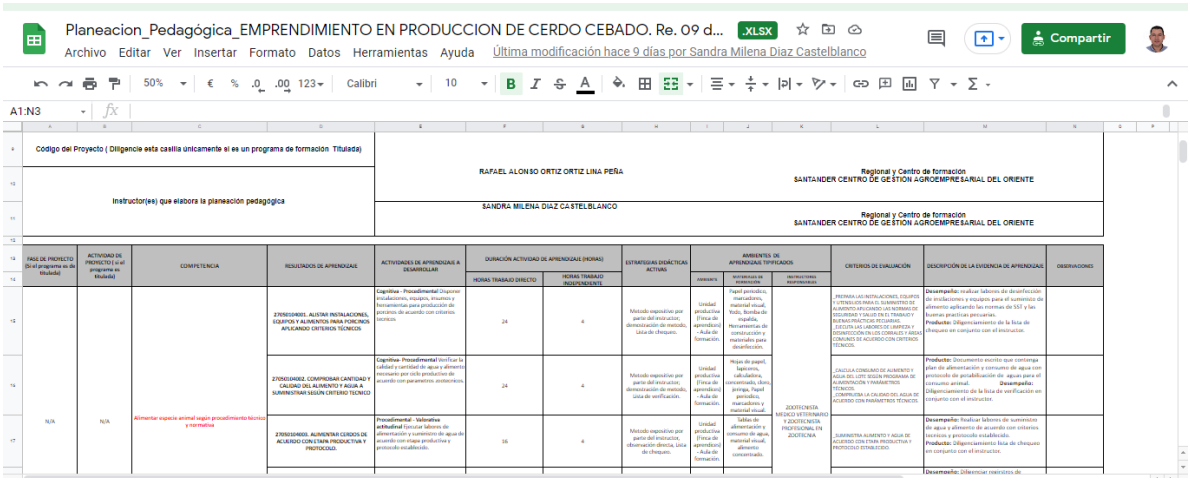


MATRIZ DE CORRELACIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN

Código del Programa: 03000138 VERSION: 2

Nombre del programa: EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE CERDO CEBADO

COMPETENCIAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PERFIL DEL INSTRUCTOR	DURACIÓN HORAS	CONOCIMIENTOS DE PROCESOS	CONOCIMIENTOS DEL SABER	CRITERIOS DE EVALUACION	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
Alimentar especie animal según procedimiento técnico y normativa	27050104001. AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y ALIMENTOS PARA PORCINOS APLICANDO CRITERIOS TÉCNICOS.	24	4	RECONOCER INSTALACIONES DE CRIA DE PORCINOS. IDENTIFICAR EQUIPOS PARA ALIMENTACION DE PORCINOS. APLICAR BUENAS PRACTICAS PORICOLAS. REALIZAR PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES.	ESPECIE PORCINA: DEFINICIÓN, RAZAS, ANATOMÍA Y FUNCIONAMIENTO DIGESTIVO. INSTALACIONES: AREAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA LA CRIA DE PORCINOS, TIPOS, ÁREAS DE ALIMENTACION, IMPLEMENTOS Y ACCESORIOS, CARACTERÍSTICAS, MATERIALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, MANUALES DE FUNCIONAMIENTO, MANTENIMIENTO. NORMATIVA DE BUENAS PRACTICAS PORICOLAS: 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.	PREPARA LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTO APLICANDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y BUENAS PRACTICAS PECUARIAS. EJECUTA LAS LABORES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LOS CORRALES Y ÁREAS COMUNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS.	Cognitiva - Procedimental Disponer instalaciones, equipos, insumos y herramientas para producción de porcinos de acuerdo con criterios técnicos
	27050104002. COMPROBAR CANTIDAD Y CALIDAD DEL ALIMENTO Y AGUA A SUMINISTRAR SEGÚN CRITERIO TECNICO.	24	4	INSPECCIONAR EL ALMACENAMIENTO Y ESTADO DE LOS ALIMENTOS. IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS BALANCEADOS. COMPROBAR LA CANTIDAD DE ALIMENTO Y AGUA. CALCULAR EL SUMINISTRO DE AGUA.	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS: CARACTERÍSTICAS, CONDICIONES MEDIO AMBIENTALES. NORMATIVA EN ALIMENTACION. NORMATIVA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: DEFINICIONES, CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CLASES DE RIESGOS, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL. COMPOSICION, MÉTODOS DE CLASIFICACIÓN, PARAMETROS DE CALIDAD, MÉTODOS DE MEZCLADO, PROCEDIMIENTOS DE CONSERVACION. INSPECCION DE CALIDAD, ANALISIS ORGANOLEPTICO.	CALCULA CONSUMO DE ALIMENTO Y AGUA DEL LOTE SEGÚN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y PARAMETROS TÉCNICOS. CONFRUEBA LA CALIDAD DEL AGUA DE ACUERDO CON PARAMETROS TÉCNICOS.	Cognitiva- Procedimental Verificar la calidad y cantidad de agua y alimento necesario por ciclo productivo de acuerdo con parametros zootecnicos.
	27050104003. ALIMENTAR CERDOS DE ACUERDO CON ETAPA PRODUCTIVA Y PROTOCOLO.	16	4	INTERPRETAR PLAN DE ALIMENTACION. APLICAR PLAN DE ALIMENTACION. PESAR ALIMENTO. DOSIFICAR LA RACIÓN ALIMENTICIA. SUMINISTRAR ALIMENTO. OFERTAR EQUIPOS. SUMINISTRAR AGUA.	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 FÍSICAS DOSIFICACIÓN, TÉCNICAS 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.	SUMINISTRA ALIMENTO Y AGUA DE ACUERDO CON ETAPA PRODUCTIVA Y PROTOCOLO ESTABLECIDO.	Procedimental - Valorativa actitudinal Ejecutar labores de alimentación y suministro de agua de acuerdo con etapa productiva y protocolo establecido.
	27050104004. AJUSTAR PRACTICAS DE ALIMENTACION CONFORME A RESULTADO DEL PROCESO Y NORMAT	16	4	REGISTRAR CONSUMO DE ALIMENTO. REALIZAR CONTROL DE PESOS EN LOTE DE PORCINOS. MEDIR CONDICION CORPORAL. CALCULAR LOS RENDIMIENTOS PRODUCTIVOS. COMPARAR RENDIMIENTOS OBTENIDOS CON PARAMETROS PRODUCT IVOS. MEDIR TEMPERATURA Y HUMEDAD EN CORRA.	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 DE DILIGENCIAMIENTO DE REGISTROS EN PORCINOS DE ACUERDO A NORMATIVA.	CONTROLA PESO CORPORAL EN EL LOTE DE CERDOS SEGÚN PROCEDIMIENTO Y PARAMETROS 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	Procedimental - Valorativa - Actitudinal Diligenciar registros de la actividad porcicola de acuerdo con indicaciones técnicas.



Planeacion_Pedagógica_EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE CERDO CEBADO. Re. 09 d... .XLSX

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda Última modificación hace 9 días por Sandra Milena Diaz Castelblanco

Compartir

Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)

Instructor(es) que elabora la planeacion pedagógica

RAFAEL ALONSO ORTIZ ORTIZ LINA PEÑA — Regional y Centro de formacion: SANTANDER CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

SANDRA MILENA DIAZ CASTELBLANCO — Regional y Centro de formacion: SANTANDER CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

FASE DE PROYECTO (si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES		
N/A	N/A	Alimentar especie animal según procedimiento técnico y normativa	27050104001. AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y ALIMENTOS PARA PORCINOS APLICANDO CRITERIOS TÉCNICOS	Cognitiva - Procedimental Disponer instalaciones, equipos, insumos y herramientas para producción de porcinos de acuerdo con criterios técnicos	24	4	Método expositivo por parte del instructor, demostración de método, Lista de chequeo.	Unidad productiva (Finca de aprendizaje) - Aula de formación.	Papel periodico, marcadores, material visual, Vodo, Bomba de espalda, Herramientas de construcción y materiales para desinfección.	2007CONSTA MEDICO VETERINARIO Y ZOOTECNISTA PROFESIONAL EN ZOOTECNIA	PREPARA LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTO APLICANDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y BUENAS PRACTICAS PECUARIAS. ¿EJECUTA LAS LABORES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LOS CORRALES Y ÁREAS COMUNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS.	**Desempeño:** realizar labores de desinfección de instalaciones y equipos para el suministro de alimento aplicando las normas de SST y las buenas practicas pecuarias. **Producto:** Diligenciamiento de la lista de chequeo en conjunto con el instructor.	
			27050104002. COMPROBAR CANTIDAD Y CALIDAD DEL ALIMENTO Y AGUA A SUMINISTRAR SEGÚN CRITERIO TÉCNICO	Cognitiva- Procedimental Verificar la calidad y cantidad de agua y alimento necesario por ciclo productivo de acuerdo con parametros zootecnicos.	24	4	Método expositivo por parte del instructor, demostración de método, Lista de verificación.	Unidad productiva (Finca de aprendizaje) - Aula de formación.	Hojas de papel, lapiceros, calculadora, concentrado, cloro, jeringa, Papel periodico, marcadores y material visual.		¿CALCULA CONSUMO DE ALIMENTO Y AGUA DEL LOTE SEGÚN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y PARAMETROS TÉCNICOS. ¿CONFRUEBA LA CALIDAD DEL AGUA DE ACUERDO CON PARAMETROS TÉCNICOS.	**Producto:** Documento escrito que contenga plan de alimentación y consumo de agua con protocolo de potabilización de aguas para el consumo animal. **Desempeño:** Diligenciamiento de la lista de verificación en conjunto con el instructor.	
			27050104003. ALIMENTAR CERDOS DE ACUERDO CON ETAPA PRODUCTIVA Y PROTOCOLO.	Procedimental - Valorativa actitudinal Ejecutar labores de alimentación y suministro de agua de acuerdo con etapa productiva y protocolo establecido.	16	4	Método expositivo por parte del instructor, observación directa, Lista de chequeo.	Unidad productiva (Finca de aprendizaje) - Aula de formación.	Tablas de alimentación y consumo de agua, material visual, alimento concentrado.		¿SUMINISTRA ALIMENTO Y AGUA DE ACUERDO CON ETAPA PRODUCTIVA Y PROTOCOLO ESTABLECIDO.	**Desempeño:** Realizar labores de suministro de agua y alimento de acuerdo con criterios tecnicos y protocolo establecido. **Producto:** Diligenciamiento lista de chequeo en conjunto con el instructor.	

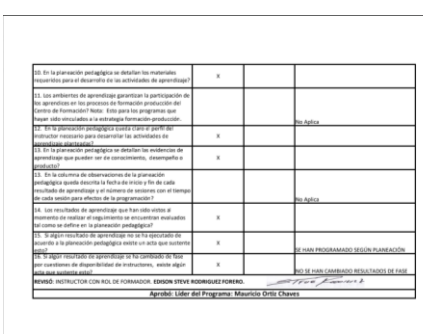


INSTRUMENTO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LA PLANEACION PEDAGOGICA RESPECTO A LOS TIEMPOS DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN
CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE
2022

Versión: 01
Fecha: 06-02-2022

SENA

CRITERIO	CUMPLE	NO CUMPLE	DOCUMENTO DE APOYO / OBSERVACIONES
1. De acuerdo como lo enuncia el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, la planeación se encuentra elaborada en su totalidad previo al inicio del programa?	X		
2. La planeación pedagógica se encuentra desarrollada en el SIMA if 018 versión 07	X		
3. La planeación contiene todas las fases, actividades de proyecto, competencias y resultados de aprendizaje del proyecto formativo?			No aplica proyecto para programa SEN
4. Las actividades de aprendizaje diseñadas permitirán que se desarrollen momentos cognitivos, procedimentales y valorativos actitudinales por parte del aprendiz?	X		
5. Las actividades de aprendizaje cumplen con la forma (verbo+objeto+condición)?	X		
6. Las actividades de aprendizaje tienen definidas los tiempos de trabajo directo y trabajo autónomo?	X		
7. La sumatoria de los tiempos de las actividades de aprendizaje de cada resultado de aprendizaje de la competencia, no excede el tiempo estimado para la misma en el diseño curricular?	X		
8. El tiempo total de horas programadas para las competencias del programa no excede el total de horas del diseño curricular del programa de formación?	X		
9. La planeación enuncia el tipo de estrategias didáctica a usar en el desarrollo de las actividades de aprendizaje planteadas?	X		



10. En la planeación pedagógica se detallan los materiales requeridos para el desarrollo de las actividades de aprendizaje?	X		
11. Los ambientes de aprendizaje garantizan la participación de los aprendices en los procesos de formación propuestos del Centro de Formación? Nota: Esto para los programas que hayan sido vinculados a la estrategia formación-producción.			No Aplica
12. En la planeación pedagógica queda claro el perfil del instructor necesario para desarrollar las actividades de aprendizaje planteadas?	X		
13. En la planeación pedagógica se detallan las evidencias de aprendizaje que pueden ser de conocimiento, desempeño o producto?	X		
13. En la columna de observaciones de la planeación pedagógica queda descrita la fecha de inicio y fin de cada resultado de aprendizaje y el número de sesiones con el tiempo de cada sesión para efectos de la programación?			No Aplica
14. Los resultados de aprendizaje que han sido vistos a momento de realizar el seguimiento se encuentran evaluados tal como se define en la planeación pedagógica?	X		
15. Si algún resultado de aprendizaje no se ha ejecutado de acuerdo a la planeación pedagógica existe un acta que sustente	X		
16. Si algún resultado de aprendizaje se ha cambiado de fase por cuestiones de disponibilidad de instructores, existe algún acta que sustente esto?	X		SE HAN PROGRAMADO SEGÚN PLANEACIÓN NO SE HAN CAMBIADO RESULTADOS DE FASE

REVISÓ: INSTRUCTOR CON ROL DE FORMADOR. EDISON STEVE RODRIGUEZ FORERO.

Aprobó: Líder del Programa: Mauricio Ortiz Chaves



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Emprendedor en producion y conservacion de forrajes para alimentacion de bovinos
- Código del Programa de Formación: **73322064 VERSION 1**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) N/A
- **Competencia:** sombrar cultivo de acuerdo con manual técnico y normativa
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
- 27040111201. Definir actividades de siembra de especies forrajeras según parámetros técnicos y buenas prácticas agrícolas.
- 27040111202. Realizar siembra del cultivo de acuerdo con recomendaciones técnicas.
- 27040111203. Comprobar labores de siembra del cultivo de acuerdo con buenas prácticas agrícolas.
- 27040111204. Aplicar medidas correctivas al proceso de siembra del cultivo de acuerdo con parámetros técnicos
- Duración de la

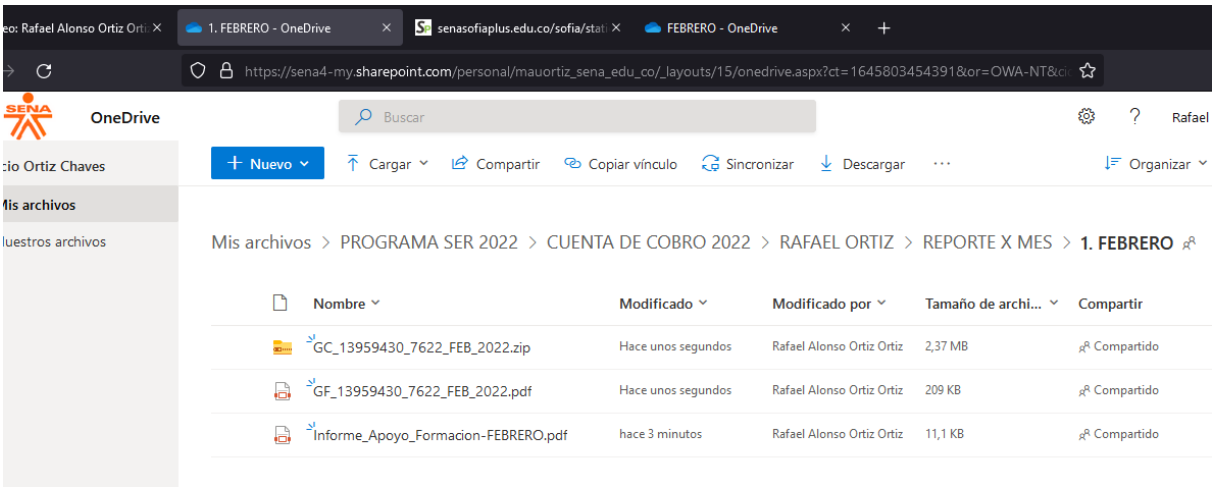
OBLIGACIÓN No 3: Impartir formación profesional integral según la planeación pedagógica de los programas: Manejo ambiental en granjas porcinas Ficha: 2497197 Cachipay y Emprendimiento en producción de huevo Ficha: 2498103 Chipatá.








OBLIGACIÓN No 4: Se elaboró y cargo el informe del mes de febrero para ser revisado por Dinamizador Rural de Centro del programa SER y el supervisor de contrato.



OBLIGACIÓN No 5: Apoyar la formulación de alianzas productivas 2022 desde la parte técnica en articulación con Agrosena en el proyecto “Apoyo al fortalecimiento del sistema productivo de leche en el municipio de Vélez Santander”.






OBLIGACIÓN No 6: Se elaboró la Programación mensual de actividades del instructor para ser cargada en la plataforma Sena Sofía plus y la agenda de desplazamiento correspondiente al mes de febrero.

INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES: TITULADA Y COMPLEMENTARIA

F08-9546-010/06-03 Versión 1.0

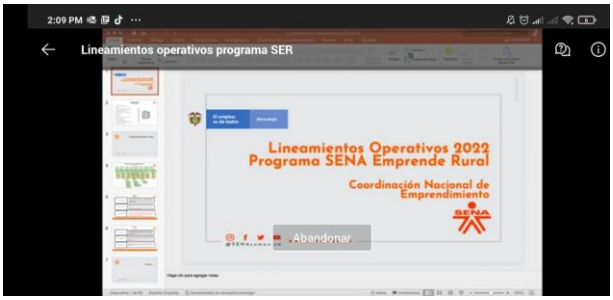
Proceso Ejecución de la Formación Profesional

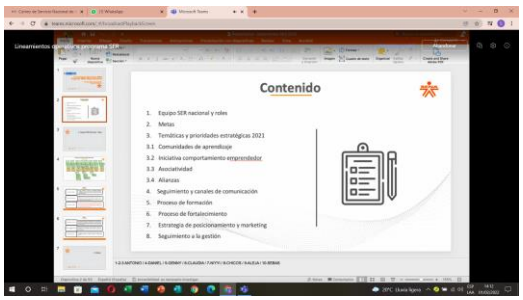
Procedimiento Gestión de Proyectos Formativos

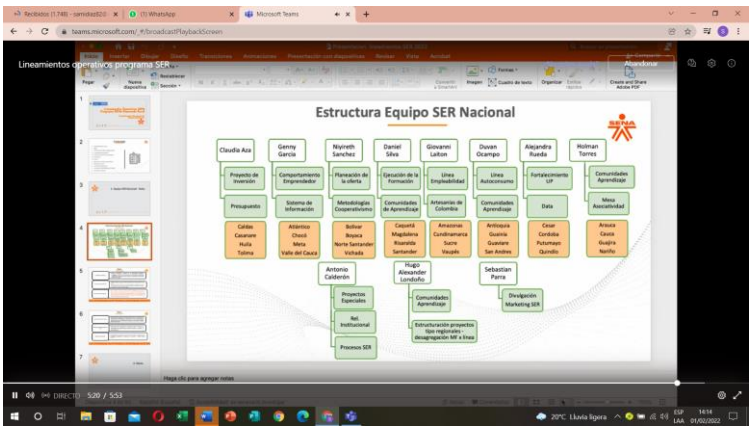
ASESOR ☐ INSTRUCTOR X NOMBRE RAFAEL ALONSO ORTIZ ORTIZ Nº de C.C. 13.959.430 MES FEBRERO

ACTIVIDAD*	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	PROGRAMA	FICHA	FECHA		HORAS		DÍAS DE LA SEMANA						TOTAL HORAS
					DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	L	M	M	J	V	S	D	
PLANEACION PEDAGOGICA PROGRAMAS DE FORMACIÓN					1/02/2022	17/02/2022	8:00	16:00								78
Cognitiva: Realizar Diagnostico del perfil emprendedor en el productor rural, Teniendo en cuenta el diagnostico inicialarra	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales Emplear capacidad creativa e innovadora según estrategia emprendedora.	Aprovechar el proceso de toma de decisiones personales en solidaridad, según el comportamiento emprendedor. Emplear capacidad creativa e innovadora según estrategia emprendedora.	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION Y CONSERVACION DE FORRAJES PARA ALIMENTACION DE BOVINOS	2437197 Cachipay	20/02/2022	21/02/2022	8:00	16:00						X	X	16
Cognitiva: Realizar Diagnostico del perfil emprendedor en el productor rural, Teniendo en cuenta el diagnostico inicial	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales	Aprovechar el proceso de toma de decisiones personales en solidaridad, según el Comportamiento emprendedor.	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE CACAO	2438103 Chipatá	23/02/2022	25/02/2022	8:00	16:00			X	X	X			32
					28/02/2022	28/02/2022	8:00	16:00	X							
								TOTAL HORAS ACADEMICAS								126

OBLIGACIÓN No 12: Se participó en la jornada de actualización y transferencia convocada por el Dinamizador Rural de Centro y la Coordinación Nacional de Emprendimiento. El día 01 de febrero de 2022, denominada “Lineamientos Operativos 2022 Programa SENA Emprende Rural” y Participación en la reunión de Inducción al programa SER programada por el Dinamizador SER el 2 de febrero 2022.









OBLIGACIÓN No 18: Se realizó la inducción del sistema de seguridad y salud en el trabajo y se generó el correspondiente certificado.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Hace constar:

Que el Sr(a) RAFAEL ALONSO ORTIZ ORTIZ Identificado(a) con cédula de ciudadanía 13959430 realizó el día 24/02/2022 la inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

La presente constancia tiene validez para aplicación y uso al interior de la entidad, con el fin de dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, Articulo 2.2.4.6.11., Parágrafo 2.

FIRMA
RAFAEL ALONSO ORTIZ ORTIZ
C.C. 13959430 DE VELEZ
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3401084