PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Quibdó, septiembre de 2023

Señora
YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5322411**
Coordinadora Académica
Ciudad Quibdó: Chocó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes septiembre del año 2023

Referencia: No CO1.PCCNTR.5322411 del año 2023

Abdo Mena Palacios, identificado con la cédula de ciudadanía No. 11796164 de Quibdó, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para cada uno de los contratos la suma de DOCE MILLONES SEISCIENTOS TRES MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/CTE ($12.603.492), Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago correspondiente at mes de Agosto par valor de DOSCIENTOS TREINTA Y TRES MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE (233.398); b) Tres (3) pagos iguales por los meses de agosto a noviembre del 2023, por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS MIL NOVECIENTOS SETENTA PESOS M/CTE. ($ 3.500.970) cada uno. c) un último pago correspondiente a dieciséis (16) días del mes de diciembre, por valor de UN MILLON OCHOCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL CIENTO OCHENTA Y CUATRO PESOS M/CTE (1.867.184). **Plazo:** Será hasta el 16 diciembre de 2023.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal de 22 instructores, para orientar la formación en el nivel complementaria víctima, en el Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad de la regional Chocó durante la vigencia 2023, en las áreas temáticas definidas en el anexo 2.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Establecer estrategias de enseñanza-aprendizaje-evaluación según programa de formación profesional y el	Se elaboran guías de aprendizaje para el desarrollo de las	Foto Nª1 Exposición del programa Victima

	Enfoque metodológico adoptado.	temáticas a impartir	
2	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los	Se desarrolla la formación de manera presencial de acuerdo con el diseño curricular	Asistencia; Foto Nª 2 sección de clases

	procesos de evaluación, Metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.		
3	Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimiento para la ejecución de acciones de formación profesional	Se realizó verificación en el aplicativo Sofía de los aprendices a impartir la formación, se entregó la documentación requerida como Programación, listado en Excel con los números de documentos de cada aprendiz y las copias de los documentos. Los cursos programados fueron: cría y levante de pollo de engorde con alimentación balanceada para mejorar las condiciones físico químicas del producto final Fichas: 2845877 y bioseguridad y plan sanitario en gallina ponedora: ficha 2846598 Cría y producción de cerdos semiorganicos con alimentación alterna.	Registro Fotográfico. Lista de asistencia.
4	Llevar el registro de evidencias de las actividades de enseñanza-aprendizaje en el portafolio personal para cuando sea requerido	Las actividades desarrolladas se cargaron en el evidenciada en el Driver	Drive y Registro de secciones.

5	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.	Se envió todo el material recopilado en el desarrollo de las actividades, a toda la instancia correspondiente para su trámite en la plataforma de Sofía plus y demás entes. Asocio de aprendices a la formación	Registro fotográfico. Plataforma Sofia P.
6	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente.	Se evaluó la destreza del aprendiz, en campo, la asistencia, las exposicionesy participación secciones.	Registros fotográficos y evaluaciones de los aprendices.
7	Atender oportunamente los requerimientos del servidor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	Informe mensual de actividades	
8	Apoyar técnicamente las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios,	Se realizó proceso de inducción relacionada con	
	por el conocimiento profesional Contratada previa designación del director regional.	la información del centro y del curso	
9	Reportar 160 horas mes de labores en la formación	Informare mes a mes sobre las labores, de formación Complementarias a mi Coordinador.	Gestión de tiempo en la plataforma Sofía plus.
10	Aplicar al proceso de certificación de norma de competencia “Orientar formación presencial de Acuerdo con Procedimiento Técnico y Normativo” según las normas que aplican a la función del instructor.	Certificados	Cuando se requiera instructor
11	La demás para el aval cumplimiento del objeto del contractual.		Cuando se requiera instructor

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las

actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 8370109524 de la planilla, operador mi planilla agosto de 2023 (Decreto Ley 2106 de 2019 –"Decreto *Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI NO X he suscrito otro u otros contratos con entidades(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (07) folios

Cordialmente,

Firma
ABDO MENA PALACIOS
Contratista
C.C. No. 11796164 de Quibdó

Recibí a satisfacción:

Firma
YILSE ALEIDA CARRILLO RUIZ
Supervisora Contrato C01.PCCNTR.5322411
Coordinadora académica

ANEXOS:

Nexo Fotos de actividades

1 elaboración de alimentos 	Foto N.º 2-3: desarrollo del programa de formación  

Foto N.º4: Sección alimento animales.



Foto n°6 participación sección



Foto N.º 5: clases de alimentos



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

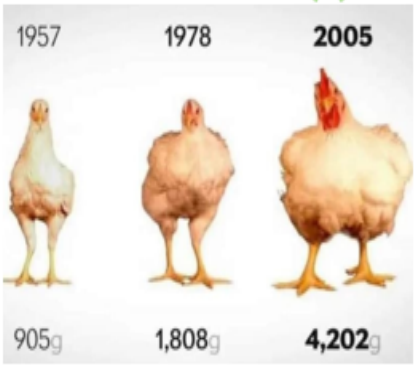
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** : CRIA Y LEVANTE DE POLLOS DE ENGORDE CON ALIMENTACION BALANCEADA PARA MEJORAR LAS CONDICIONES FISICO QUIMICAS DEL PRODUCTO FINAL
- **Código del Programa de Formación:** 72310427
- **Competencia:** REALIZAR LAS LABORES DE MANEJO EN LA PRODUCCION DE POLLOS DE ENGORDE CON EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS REQUERIDOS
  - **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Suministra el alimentos de acuerdocon la etapa productiva del pollo
  - Realiza el manejo de las camas de acuerdo con las normas técnicas y de bioseguridad
  - Suministra el agua de acuerdo a la calidad requerida
  - Aplica el tratamiento y disposición y disposición de agua según las normas técnicas requeridas.
  - Identifica y aplica los medicamentos de acuerdo a las condiciones técnicas.
  - Identifica los residuos y realiza su manejo de acuerdo al plan saanitario.
  - Suministra el alimento de acuerdo a las tablas de consumo establecidos
- **Duración de la Guía:** 64 Horas

2. PRESENTACIÓN

La necesidad del sector pecuario, de pequeñas, medianas y grandes empresas ganaderas, de contar personal calificado en la manipulación y producción de alimento concentrado para animales debe generar enorme impacto social y de desarrollo económico de este importante sector económico En esta competencia el aprendiz, desarrollará conceptos sobre el análisis, diseño y evaluaciones de sistemas apropiados para el manejo adecuado de productos cosechados, considerando sus propiedades.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales del programa, explorar los documentos complementarios y realizar consultas en internet ybiblioteca. De igual manera, se identificarán las instalaciones y equipo para las labores pecuarias en el campo,a través del trabajo autónomo y colaborativo



Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales del programa, explorar los documentos complementarios y realizar consultas en internet y biblioteca. De igual manera, se identificarán las instalaciones y equipo para las labores pecuarias en el campo, a través del trabajo autónomo y colaborativo

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Para el desarrollo de esta actividad los aprendices deben realizar previamente la lectura de los documentos como apoyo al desarrollo de la misma, estos documentos serán descargados de la página de internet y se obtendrán igualmente suministrados por el docente.

3.2 Actividades **de Reflexión inicial.**

Efectuar actividades del proceso de alimentación cumpliendo con procedimientos técnicos, sistema de producción y normas vigente

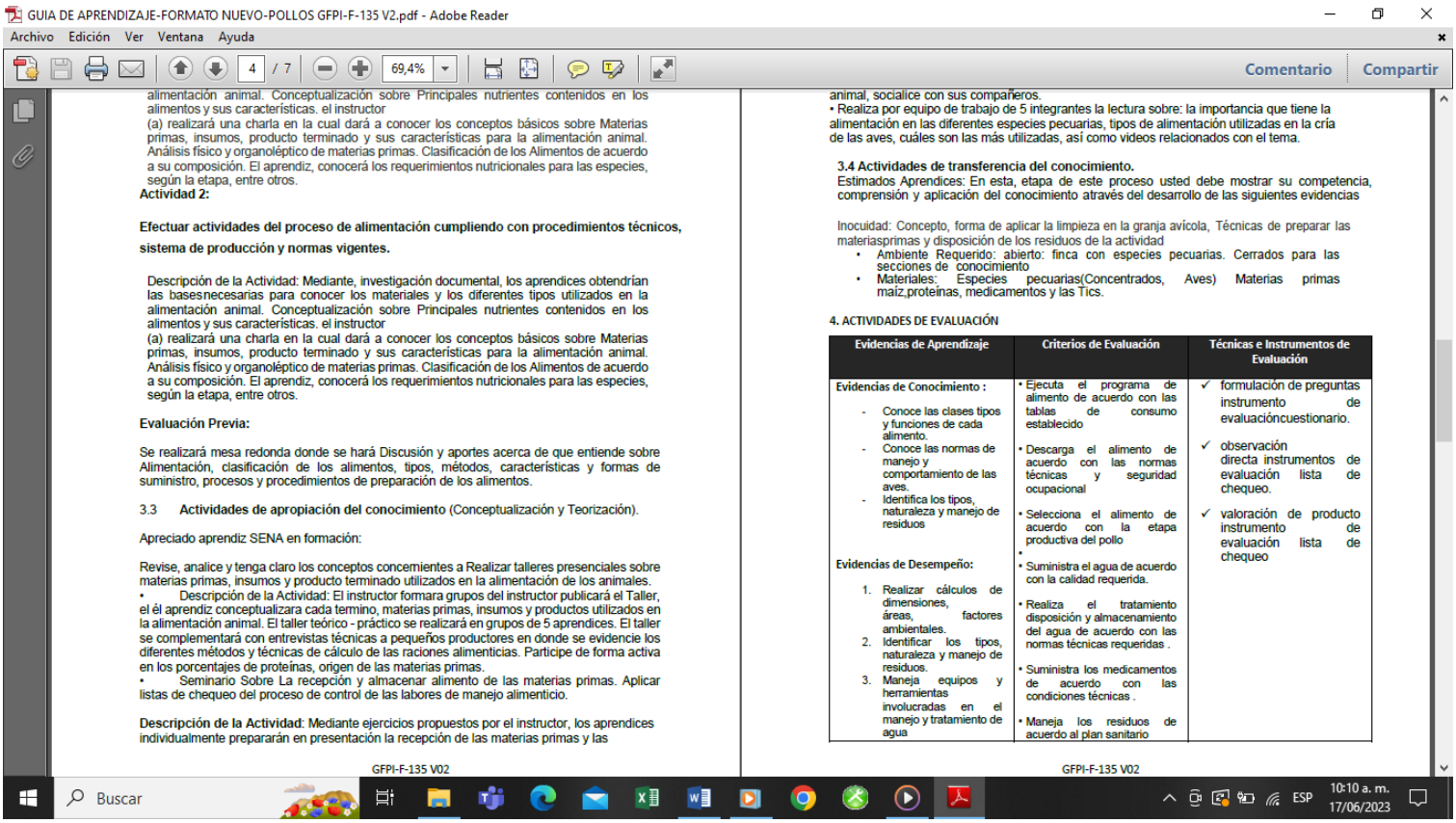
3.3 Evidencia:

Actividad 1:

3.5 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje. Para lograr esta actividad se ha divido la temática en sesiones, según se explica a continuación:

1. Hacer análisis de material textual suministrado por el docente: en equipos de trabajo conformado por cincoaprendices quienes realizarán una lectura analítica sobre preparación y exponen en mesa redonda los conocimientos adquiridos mediante una matriz que muestre el saber, hacer y el ser. El tutor a través de exposición explica la temática para complementar

Español (México)



GUIA DE APRENDIZAJE-FORMATO NUEVO-POLLOS GFPI-F-135 V2.pdf - Adobe Reader

Archivo Edición Ver Ventana Ayuda

4 / 7 69,4% Comentario Compartir

alimentación animal. Conceptualización sobre Principales nutrientes contenidos en los alimentos y sus características. el instructor
(a) realizará una charla en la cual dará a conocer los conceptos básicos sobre Materias primas, insumos, producto terminado y sus características para la alimentación animal. Análisis físico y organoléptico de materias primas. Clasificación de los Alimentos de acuerdo a su composición. El aprendiz, conocerá los requerimientos nutricionales para las especies, según la etapa, entre otros.

Actividad 2:

Efectuar actividades del proceso de alimentación cumpliendo con procedimientos técnicos, sistema de producción y normas vigentes.

Descripción de la Actividad: Mediante, investigación documental, los aprendices obtendrían las basesnecesarias para conocer los materiales y los diferentes tipos utilizados en la alimentación animal. Conceptualización sobre Principales nutrientes contenidos en los alimentos y sus características. el instructor
(a) realizará una charla en la cual dará a conocer los conceptos básicos sobre Materias primas, insumos, producto terminado y sus características para la alimentación animal. Análisis físico y organoléptico de materias primas. Clasificación de los Alimentos de acuerdo a su composición. El aprendiz, conocerá los requerimientos nutricionales para las especies, según la etapa, entre otros.

Evaluación Previa:

Se realizará mesa redonda donde se hará Discusión y aportes acerca de que entiende sobre Alimentación, clasificación de los alimentos, tipos, métodos, características y formas de suministro, procesos y procedimientos de preparación de los alimentos.

3.3 **Actividades de apropiación del conocimiento** (Conceptualización y Teorización).

Apreciado aprendiz SENA en formación:

Revise, analice y tenga claro los conceptos concernientes a Realizar talleres presenciales sobre materias primas, insumos y producto terminado utilizados en la alimentación de los animales.

- Descripción de la Actividad: El instructor formara grupos del instructor publicará el Taller, el él aprendiz conceptualizara cada termino, materias primas, insumos y productos utilizados en la alimentación animal. El taller teórico - práctico se realizará en grupos de 5 aprendices. El taller se complementará con entrevistas técnicas a pequeños productores en donde se evidencie los diferentes métodos y técnicas de cálculo de las raciones alimenticias. Participe de forma activa en los porcentajes de proteínas, origen de las materias primas.
- Seminario Sobre La recepción y almacenar alimento de las materias primas. Aplicar listas de chequeo del proceso de control de las labores de manejo alimenticio.

Descripción de la Actividad: Mediante ejercicios propuestos por el instructor, los aprendices individualmente prepararán en presentación la recepción de las materias primas y las

GFPI-F-135 V02

animal, socialice con sus compañeros.
• Realiza por equipo de trabajo de 5 integrantes la lectura sobre: la importancia que tiene la alimentación en las diferentes especies pecuarias, tipos de alimentación utilizadas en la cría de las aves, cuáles son las más utilizadas, así como videos relacionados con el tema.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.
Estimados Aprendices: En esta, etapa de este proceso usted debe mostrar su competencia, comprensión y aplicación del conocimiento através del desarrollo de las siguientes evidencias

Inocuidad: Concepto, forma de aplicar la limpieza en la granja avícola, Técnicas de preparar las materiasprimas y disposición de los residuos de la actividad

- Ambiente Requerido: abierto: finca con especies pecuarias. Cerrados para las secciones de conocimiento
- Materiales: Especies pecuarias(Concentrados, Aves) Materias primas maíz,proteínas, medicamentos y las Tics.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : - Conoce las clases tipos y funciones de cada alimento. - Conoce las normas de manejo y comportamiento de las aves. - Identifica los tipos, naturaleza y manejo de residuos **Evidencias de Desempeño:** 1. Realizar cálculos de dimensiones, áreas, factores ambientales. 2. Identificar los tipos, naturaleza y manejo de residuos. 3. Maneja equipos y herramientas involucradas en el manejo y tratamiento de agua	• Ejecuta el programa de alimento de acuerdo con las tablas de consumo establecido • Descarga el alimento de acuerdo con las normas técnicas y seguridad ocupacional • Selecciona el alimento de acuerdo con la etapa productiva del pollo • • Suministra el agua de acuerdo con la calidad requerida. • Realiza el tratamiento disposición y almacenamiento del agua de acuerdo con las normas técnicas requeridas . • Suministra los medicamentos de acuerdo con las condiciones técnicas . • Maneja los residuos de acuerdo al plan sanitario	✓ formulación de preguntas instrumento de evaluacióncuestionario. ✓ observación directa instrumentos de evaluación lista de chequeo. ✓ valoración de producto instrumento de evaluación lista de chequeo

GFPI-F-135 V02

Buscar ESP 10:10 a. m. 17/06/2023

4. Identificar los indicadoresc omunes en enfermedades aviares **Evidencias de Producto:** 1. aplica normas básicas de administración y uso de medicamentos 2. Realiza cálculos de dimensiones, áreas, factores ambientales 3. Suministra el alimento de acuerdo a las tablas de consumo establecido	• Dispone los residuos de acuerdo con su tipo, naturaleza y manejo ambiental • Realiza el manejo de camas de acuerdo con las normas técnicas y de bioseguridad	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

Agua: Sustancia cuyas moléculas están formadas por la combinación de un átomo de oxígeno y dos de hidrógeno, líquida, inodora, insípida e incolora.

Agua cruda: Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización.

Aves de engorde: Características de los pollos de engorde que lo hacen un buen negocio Ciclo de vida, velocidad de crecimiento y particularidades fisiológicas Tiene una alta velocidad de crecimiento,

Alimento adulterado: Es aquel alimento al que se le adiciona sustancias no autorizadas, se somete a tratamientos para disimular deficiencias en su calidad o condiciones originales.

Alimento alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

Alimento contaminado: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas reconocidas.

Buenas prácticas sanitarias: Son los principios básicos y prácticas operativas generales de higiene para el suministro y distribución del agua para consumo humano, con el objeto de identificar los riesgos que pueda presentar la infraestructura.

Desinfectante: Agente químico utilizado en el proceso de desinfección de objetos y superficies.

salud del consumidor a nivel individual o en grupos de población; las alergias por hipersensibilidad individual no se consideran ETA.

Estas enfermedades pueden ser de dos tipos

Infecciones alimentarias: son las ETA producidas por la ingestión de alimentos (incluida el agua), contaminada con agentes infecciosos como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse e invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas.

Intoxicaciones alimentarias: son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas tejidos de plantas o animales o por sustancias químicas o radioactivas que se incorporan a ellos de manera accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.

Epp: Elementos de protección personal. .

Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causan daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

Partes por millón (ppm): Es una unidad de medida que se refiere a los mg (miligramos) que hay en un kg de disolución; como la densidad del agua es 1, 1 kg de solución tiene un volumen de aproximadamente 1 litro. La ppm son también Número de partes de un producto o sustancia que se encuentra en un millón de partes de un gas, un líquido o un sólido en particular.

Manejo medioambiental: Se debe indagar y cumplir todas las normas ambientales que requiera la región. Esto previene la aparición de enfermedades mediante el buen manejo de aguas residuales, aves muertas, presencia de animales externos a la granja, buen uso de químicos, entre otras.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente uocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Residuo sólido: Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento principalmente sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador presenta para su recolección por parte de la persona prestadora del servicio público de **aseo**

Residuo sólido no aprovechable: Es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales,institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o

reincorporación en un proceso productivo. Son residuos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

Tratamiento: Es el tratamiento de operaciones, procesos o técnicas mediante las cuales modifican las características de los residuos sólidos incrementando sus posibilidades de reutilización o para minimizar los impactos ambientales y los riesgos para la salud humana

1. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

http://www.fao.org/3/x5062s/x5062S03.htm#Capitulo%201:%20Infraestructura%20necesaria.

https://co.search.yahoo.com/search?fr=mcafee&type=E211CO885G0&p=pollos+de+engorde+sena.

https://www.aprendemas.com/co/curso/curso-especial-en-cria-y-manejo-de-pollos-de-engorde- 695277/

https://www.aprendemas.com/co/curso/curso-especial-en-cria-y-manejo-de-pollos-de-engorde- 695277

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ABDO MENA PALACIOS	INSTRUCTOR	**COORDINACION FORMACION COMPLEMENTARIA-VICTIMA**	JUNIO 2023

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

Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

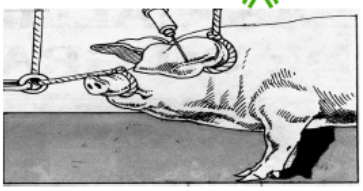
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: CRIA Y PRODUCCIÓN DE CERDOS SEMI-ORGANICOS CON ALIMENTACION ALTERNA

- **Código del Programa de Formación:** 73320284
- **Competencia:** COORDINAR PRODUCCIÓN DE ESPECIE MENOR SEGÚN PROGRAMA Y MANUAL DE PROCEDIMIENTO
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - Intervenir aplicación plan sanitario y de bioseguridad según normativa vigente y requerimiento del plan productivo.
  - Velar por el cumplimiento del programa de mejoramiento genético de especie menor según plan productivo y parámetro.
  - Atender cumplimiento del programa de reproducción de especie menor según plan productivo y parámetro técnico.
  - Verificar proceso de alimentación de especie menor según plan productivo y requerimiento nutricional.
  - Monitorear beneficio de especie menor con base en manual de procedimiento y normatividad vigente.
- **Duración de la Guía:** 64 Horas

2. PRESENTACIÓN

La necesidad del sector pecuario, de pequeñas, medianas y grandes empresas ganaderas, de contar personal calificado en la manipulación y producción de alimento concentrado para animales debe generar enorme impacto social y de desarrollo económico de este importante sector económico En esta competencia el aprendiz, desarrollará conoeptos sobre el análisis, diseño y evaluaciones de sistemas apropiados para el manejo adecuado de productos cosechados, considerando sus propiedades.
Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es neoesario revisar los materiales del programa, explorar los documentos complementarios y realizar consultas en internet ybiblioteca. De igual manera, se identificarán las instalaciones y equipo para las labores pecuarias en el campo,a través del trabajo autónomo y colaborativo



Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales del programa, explorar los documentos complementarios y realizar consultas en internet y biblioteca. De igual manera, se identificarán las instalaciones y equipo para las labores pecuarias en el campo, a través del trabajo autónomo y colaborativo

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Para el desarrollo de esta actividad los aprendices deben realizar previamente la lectura de los documentos como apoyo al desarrollo de la misma, estos documentos serán descargados de la página de internet y se obtendrán igualmente suministrados por el docente.

3.2 Actividades **de Reflexión inicial.**

Efectuar actividades del proceso de alimentación cumpliendo con procedimientos técnicos, sistema de producción y normas vigente

3.3 Evidencia:

Actividad 1:

3.5 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje. Para lograr esta actividad se ha divido la temática en sesiones, según se explica a continuación:

1. Hacer análisis de material textual suministrado por el docente: en equipos de trabajo conformado por cincoaprendices quienes realizarán una lectura analítica sobre preparación y exponen en mesa redonda los conocimientos adquiridos mediante una matriz que muestre el saber, hacer y el ser. El tutor a través de exposición explica la temática para complementar los conocimientos y el aprendizaje colaborativo logrando retroalimentar el proceso.

Efectuar actividades del proceso de alimentación cumpliendo con procedimientos técnicos, sistema de producción y normas vigentes.
Descripción de la Actividad: Mediante, investigación documental, los aprendices obtendrían

las basesnecesarias para conocer los materiales y los diferentes tipos utilizados en la alimentación animal. Conceptualización sobre Principales nutrientes contenidos en los alimentos y sus características. el instructor
(a) realizará una charla en la cual dará a conocer los conceptos básicos sobre Materias primas, insumos, producto terminado y sus características para la alimentación animal. Análisis físico y organoléptico de materias primas. Clasificación de los Alimentos de acuerdo a su composición. El aprendiz, conocerá los requerimientos nutricionales para las especies, según la etapa, entre otros.

Actividad 2:

Efectuar actividades del proceso de alimentación cumpliendo con procedimientos técnicos, sistema de producción y normas vigentes.

Descripción de la Actividad: Mediante, investigación documental, los aprendices obtendrían las basesnecesarias para conocer los materiales y los diferentes tipos utilizados en la alimentación animal. Conceptualización sobre Principales nutrientes contenidos en los alimentos y sus características. el instructor
(a) realizará una charla en la cual dará a conocer los conceptos básicos sobre Materias primas, insumos, producto terminado y sus características para la alimentación animal. Análisis físico y organoléptico de materias primas. Clasificación de los Alimentos de acuerdo a su composición. El aprendiz, conocerá los requerimientos nutricionales para las especies, según la etapa, entre otros.

Evaluación Previa:

Se realizará mesa redonda donde se hará Discusión y aportes acerca de que entiende sobre Alimentación, clasificación de los alimentos, tipos, métodos, características y formas de suministro, procesos y procedimientos de preparación de los alimentos.

3.3 **Actividades de apropiación del conocimiento** (Conceptualización y Teorización).

Apreciado aprendiz SENA en formación:
Revise, analice y tenga claro los conceptos conocemientes a Realizar talleres presenciales sobre materias primas, insumos y producto terminado utilizados en la alimentación de los animales.

Descripción de la Actividad: El instructor formara grupos del instructor publicará el Taller, el él aprendiz conceptualizara cada termino, materias primas, insumos y productos utilizados en la alimentación animal. El taller teórico - práctico se realizará en grupos de 5 aprendices. El taller se complementará con entrevistas técnicas a pequeños productores en donde se evidencie los diferentes métodos y técnicas de cálculo de las raciones alimenticias. Participe de forma activa en los porcentajes de proteínas, origen de las materias primas.

Seminario Sobre La recepción y almacenar alimento de las materias primas. Aplicar listas de chequeo del proceso de control de las labores de manejo alimenticio.

Descripción de la Actividad: Mediante ejercicios propuestos por el instructor, los aprendices individualmente prepararán en presentación la recepción de las materias primas y las condiciones de su almacenamiento

- Realiza por equipo de trabajo de 5 integrantes
- Observa el video sobre. video sobre materias primas utilizadas en el proceso de alimentación animal, socialice con sus compañeros.
- Realiza por equipo de trabajo de 5 integrantes la lectura sobre: la importancia que tiene la alimentación en las diferentes especies pecuarias, tipos de alimentación utilizadas en la cría de cerdo, cuáles son las más utilizadas, así como videos relacionados con el tema.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.
Estimados Aprendices: En esta, etapa de este proceso usted debe mostrar su competencia, comprensión y aplicación del conocimiento através del desarrollo de las siguientes evidencias

Inocuidad: Concepto, forma de aplicar la limpieza en la granja avícola, Técnicas de preparar las materiasprimas y disposición de los residuos de la actividad
- Ambiente Requerido: abierto: finca con especies pecuarias. Cerrados para las secciones de conocimiento
- Materiales; Especies pecuarias(Concentrados, Cerdos, medicamentos) Materias primas maiz, proteínas, medicamentos y las Tics.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : - Conoce las clases tipos y funciones de cada alimento. - Conoce las normas de manejo y comportamiento de los cerdos. - Identifica los tipos, naturaleza y manejo de residuos **Evidencias de Desempeño:** 1. Realizar cálculos de dimensiones, áreas, factores ambientales. 2. Identificar los tipos, naturaleza y manejo de residuos. 3. Labores suplementarias relacionadas con el programa de alimentación. 4. Identificar los indicadorescomunes en	• El plan de alimentación cumple con los requerimientos de la especie, la etapa productiva y sistema de producción. • La revisión del manejo y disposición de los desperdicios y desechos es realizado de acuerdo al manual de procedimiento. • Los registros de seguimiento del programa de alimentación revisados cumplen con el manual de procedimiento. • Las actividades de suministro de raciones y pesaje de animales, implementadas cumplen procedimiento establecido, plan de alimentación.	✓ formulación de preguntas instrumento de evaluaciónCuestionario. ✓ observación directa instrumentos de evaluación lista de chequeo. ✓ valoración de producto instrumento de evaluación lista de chequeo

Actividad 2:

Efectuar actividades del proceso de alimentación cumpliendo con procedimientos técnicos, sistema deproducción y normas vigentes.
Descripción de la Actividad: Mediante, investigación documental, los aprendices obtendrían las bases neoesarias para conocer Aplicar métodos alternativos para el tratamiento y prevención de las enfermedades en las especies.
1. Técnica y practica zoonótica, sanidad alternativa, salud y bienestar en la ganadería
2. ¿Cómo se toma una muestra y se envía a una autoridad sanitaria?
3. Legislación y bioseguridad sanitaria
. El aprendiz, conocerá los requerimientos para prevenir enfermedades en las especies, según la etapa, entre otros.

Evaluación Previa:

Se realizará mesa redonda donde se hará Discusión y aportes acerca de que entiende sobre Alimentación, clasificación de los alimentos, tipos, métodos, características y formas de suministro, procesos y procedimientos de preparación de las enfermedades.

3.3 **Actividades de apropiación del conocimiento** (Conceptualización y Teorización).

Apreciado aprendiz SENA en formación:

Revise, analice y tenga claro los conceptos concernientes a Realizar talleres presenciales sobre materias primas, insumos y producto terminado utilizados en la alimentación de los animales.
- Descripción de la Actividad: El instructor formara grupos del instructor publicará el Taller, el él aprendiz conoeptualizara cada termino, materias primas, insumos y productos utilizados en la alimentación animal. El taller teórico - práctico se realizará en grupos de 5 aprendices. El taller se complementará con entrevistas técnicas a pequeños productores en donde se evidencie los diferentes métodos y técnicas de cálculo de las raciones alimenticias. Participe de forma activa en los porcentajes de proteínas, origen de las materias primas.
- Seminario Sobre La recepción y almacenar alimento de las materias primas. Aplicar listas de chequeo del proceso de control de las labores de manejo alimenticio.

Descripción de la Actividad: Mediante ejercicios propuestos por el instructor, los aprendices individualmente prepararán en presentación la recepción de las materias primas y las condiciones de su almacenamiento
- Realiza por equipo de trabajo de 5 integrantes
- Observa el video sobre. video sobre materias primas utilizadas en el proceso de alimentación animal, socialice con sus compañeros.
- Realiza por equipo de trabajo de 5 integrantes la lectura sobre: la importancia que tiene la alimentación en las diferentes especies pecuarias, tipos de alimentación utilizadas en la cría de las aves, cuáles son las más utilizadas, así como videos relacionados con el tema.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.
Estimados Aprendices: En esta, etapa de este proceso usted debe mostrar su competencia, comprensión y aplicación del conocimiento através del desarrollo de las siguientes evidencias

Inocuidad: Concepto, forma de aplicar la limpieza en la granja avícola, Técnicas de preparar las

materiasprimas y disposición de los residuos de la actividad
- Manipula residuos generados por la actividad animal y los trata según principios de la avicultura
que es un poso de desinfección.

Materiales: Especies pecuarias (Aves) Materias primas Concentrados medicamentos y las Tics.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : - Respuesta a preguntas sobre Patología animal. - Conoce normas de manejo en aves. - Identifica los tipos, naturaleza y manejo de residuos **Evidencias de Desempeño:** 1. Realizar cálculos de dimensiones, áreas, ambientales. 2. Identificar tipos, manejo de residuos. 3. Maneja equipos y herramientas involucradasen tratamiento de agua 4. Identificar los indicadorescomunes en enfermedades aviares. 5. Da recomendaciones para la construcción de instalaciones **Evidencias de Producto:** aplica normas básicas de administración y uso de medicamentos **Realiza cálculos de dimensiones, áreas, factores ambientales** Suministra el alimento de acuerdo a las tablas de consumo establecido	• Diseña y aplica el plan de manejo sanitario de la especie según las características de la enfermedad • Maneja aves con comportamiento atípico según criterio técnico y procedimiento establecido. • Implementa protocolos de bioseguridad según normativa sanitaria Identifica las diferentes etapas de vacunación según ciclo y zona endémica	✓ formulación de preguntas instrumento de evaluacióncuestionario. ✓ observación directa instrumentos de evaluación lista de chequeo valoración de producto instrumento de evaluaciónlista de chequeo

enfermedades porcinas. **Evidencias de Producto:** 1. aplica normas básicas de administración y uso de medicamentos 2. Realiza cálculos de dimensiones, áreas, factores ambientales 3. Suministra el alimento de acuerdo a las tablas de consumo establecido	• La verificación del cumplimiento de las normas técnicas en el proceso de beneficio, está de acuerdo con requisitos de calidad y tecnologías disponibles.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

Agua: Sustancia cuyas moléculas están formadas por la combinación de un átomo de oxígeno y dos de hidrógeno, líquida, inodora, insípida e incolora.

Agua cruda: Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización.

Cerdos de engorde: Características de los cerdos de engorde que lo hacen un buen negocio Ciclo de vida, velocidad de crecimiento y particularidades fisiológicas Tiene una alta velocidad de crecimiento,

Alimento adulterado: Es aquel alimento al que se le adiciona sustancias no autorizadas, se somete a tratamientos para disimular deficiencias en su calidad o condiciones originales.

Alimento alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

Alimento contaminado: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas reconocidas.

Buenas prácticas sanitarias: Son los principios básicos y prácticas operativas generales de higiene para el suministro y distribución del agua para consumo humano, con el objeto de identificar los riesgos que pueda presentar la infraestructura.

Desinfectante: Agente químico utilizado en el proceso de desinfección de objetos y superficies.

Enfermedad Transmitida por Alimentos –ETA-: es el síndrome originado por la ingestión de alimentos, incluida el agua, que contienen agentes etiológicos en cantidades tales que afectan la salud del consumidor a nivel individual o en grupos de población; las alergias por hipersensibilidad individual no se consideran ETA.

Estas enfermedades pueden ser de dos tipos

Infecciones alimentarias: son las ETA producidas por la ingestión de alimentos (incluida el agua), contaminada con agentes infecciosos como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse e invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas.

Intoxicaciones alimentarias: son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas tejidos de plantas o animales o por sustancias químicas o radioactivas que se incorporan a ellos de manera accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.

Epp: Elementos de protección personal. .

Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causan daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

Partes por millón (ppm): Es una unidad de medida que se refiere a los mg (miligramos) que hay en un kg de disolución; como la densidad del agua es 1, 1 kg de solución tiene un volumen de aproximadamente 1 litro. La ppm son también Número de partes de un producto o sustancia que se encuentra en un millón de partes de un gas, un líquido o un sólido en particular.

Manejo medioambiental: Se debe indagar y cumplir todas las normas ambientales que requiera la región. Esto previene la aparición de enfermedades mediante el buen manejo de aguas residuales, aves muertas, presencia de animales externos a la granja, buen uso de químicos, entre otras.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente uocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Residuo sólido: Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento principalmente sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador presenta para su recolección por parte de la persona prestadora del servicio público de aseo

Residuo sólido aprovechable: Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento

sólido que no tiene valor de uso para quien lo genere, pero que es susceptible de aprovechamiento para su reincorporación a un proceso productivo.

Residuo sólido no aprovechable: Es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales,institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o

reincorporación en un proceso productivo. Son residuos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

Tratamiento: Es el tratamiento de operaciones, procesos o técnicas mediante las cuales modifican las características de los residuos sólidos incrementando sus posibilidades de reutilización o para minimizar los impactos ambientales y los riesgos para la salud humana

1. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.google.com/search?q=cerdos&sca_esv=569708288&tbm=isch&sxsrf=AM9HkKnb6XupxBpz0vapUF8UxR1Iv1rhXQ:1696076661155&source=lnms&sa=X&ved=2ahUKEwiCi5n3qdKBAxXMnWoFHQXqCVgQ_AUoAXoECAIQAw&biw=1366&bih=641&dpr=1

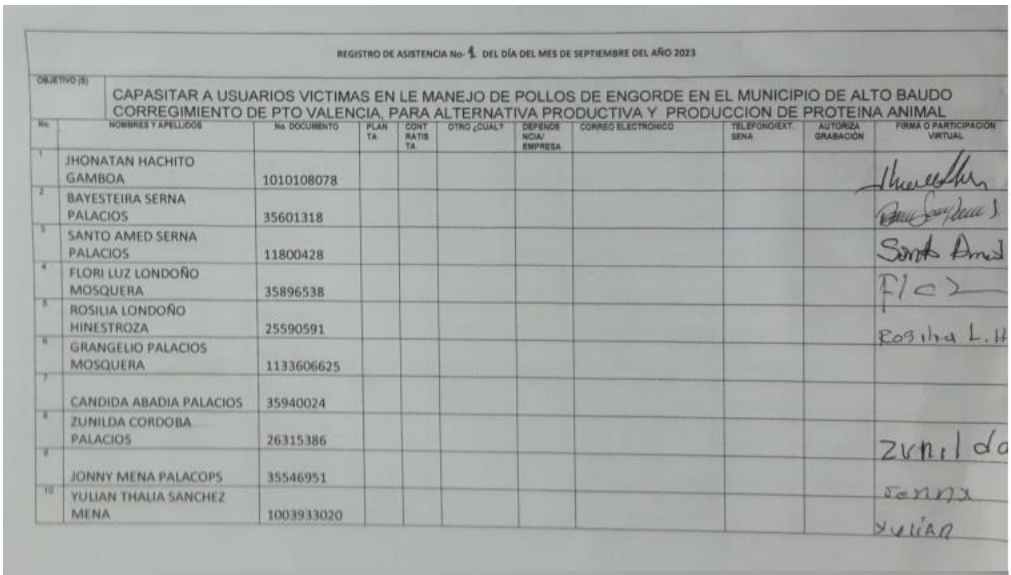
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ABDO MENA PALACIOS	INSTRUCTOR	COORDINACION FORMACION COMPLEMENTARIA-VICTIMA	Agosto 2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

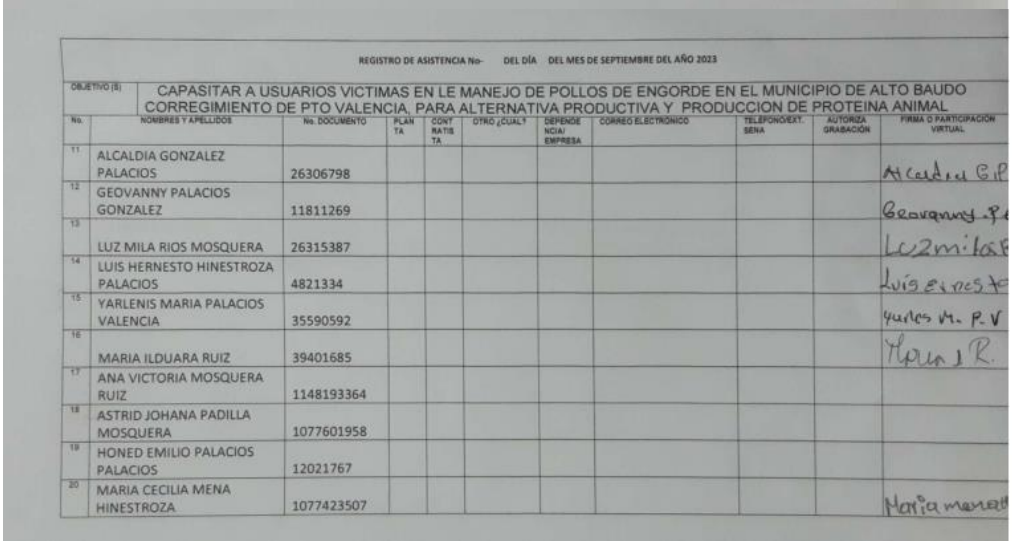
Asistencia aprendices septiembre



REGISTRO DE ASISTENCIA No- 1 DEL DÍA DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): CAPASITAR A USUARIOS VICTIMAS EN LE MANEJO DE POLLOS DE ENGORDE EN EL MUNICIPIO DE ALTO BAUDO CORREGIMIENTO DE PTO VALENCIA, PARA ALTERNATIVA PRODUCTIVA Y PRODUCCION DE PROTEINA ANIMAL

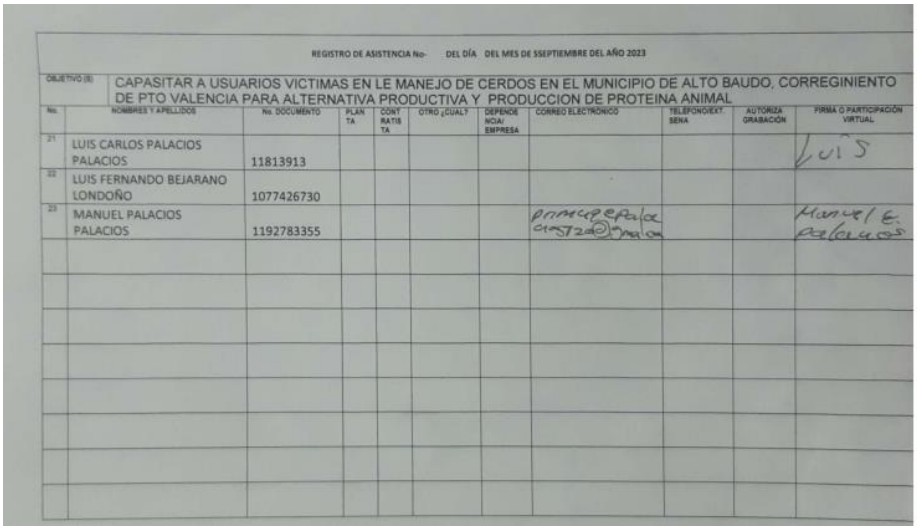
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLAN TA	CONT RATIS TA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDE NCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	JHONATAN HACHITO GAMBOA	1010108078								
2	BAYESTEIRA SERNA PALACIOS	35601318								
3	SANTO AMED SERNA PALACIOS	11800428								
4	FLORI LUZ LONDOÑO MOSQUERA	35896538								
5	ROSILIA LONDOÑO HINESTROZA	25590591								
6	GRANGELIO PALACIOS MOSQUERA	1133606625								
7	CANDIDA ABADIA PALACIOS	35940024								
8	ZUNILDA CORDOBA PALACIOS	26315386								
9	JONNY MENA PALACOPS	35546951								
10	YULIAN THALIA SANCHEZ MENA	1003933020								



REGISTRO DE ASISTENCIA No- DEL DÍA DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): CAPASITAR A USUARIOS VICTIMAS EN LE MANEJO DE POLLOS DE ENGORDE EN EL MUNICIPIO DE ALTO BAUDO CORREGIMIENTO DE PTO VALENCIA, PARA ALTERNATIVA PRODUCTIVA Y PRODUCCION DE PROTEINA ANIMAL

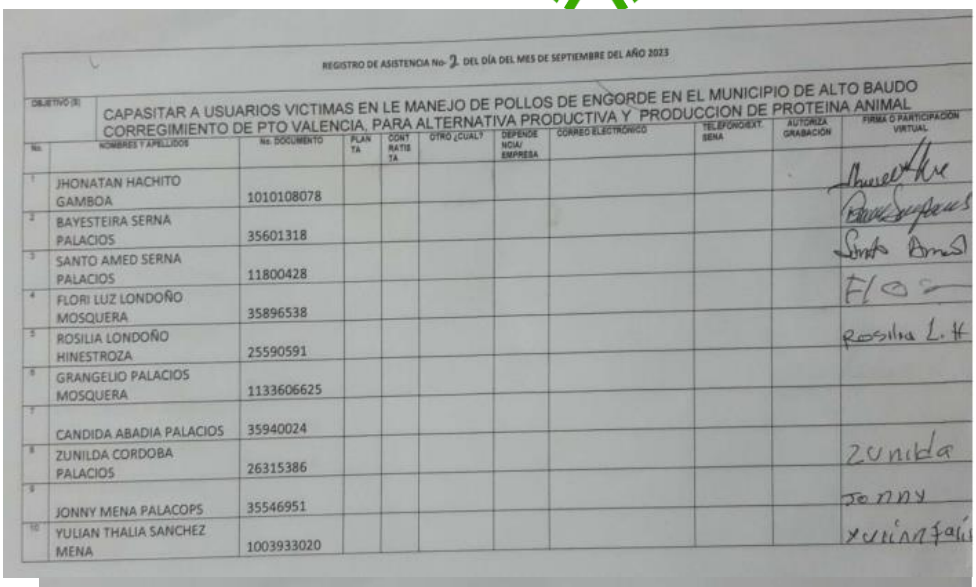
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLAN TA	CONT RATIS TA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDE NCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
11	ALCALDIA GONZALEZ PALACIOS	26306798								
12	GEOVANNY PALACIOS GONZALEZ	11811269								
13	LUZ MILA RIOS MOSQUERA	26315387								
14	LUIS HERNESTO HINESTROZA PALACIOS	4821334								
15	YARLENIS MARIA PALACIOS VALENCIA	35590592								
16	MARIA ILDUARA RUIZ	39401685								
17	ANA VICTORIA MOSQUERA RUIZ	1148193364								
18	ASTRID JOHANA PADILLA MOSQUERA	1077601958								
19	HONED EMILIO PALACIOS PALACIOS	12021767								
20	MARIA CECILIA MENA HINESTROZA	1077423507								



REGISTRO DE ASISTENCIA No- DEL DÍA DEL MES DE SSEPTIEMBRE DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): CAPASITAR A USUARIOS VICTIMAS EN LE MANEJO DE CERDOS EN EL MUNICIPIO DE ALTO BAUDO, CORREGINIENTO DE PTO VALENCIA PARA ALTERNATIVA PRODUCTIVA Y PRODUCCION DE PROTEINA ANIMAL

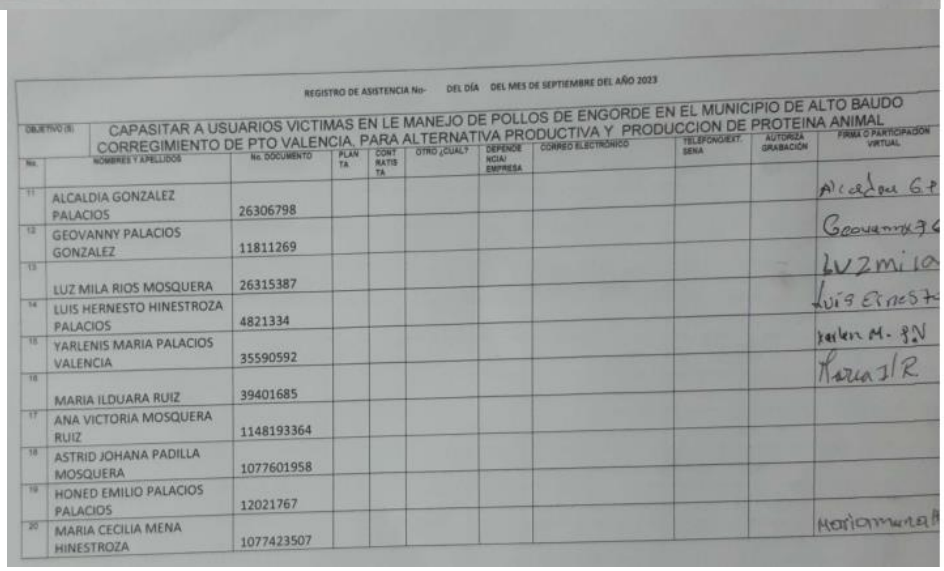
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLAN TA	CONT RATIS TA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDE NCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
21	LUIS CARLOS PALACIOS PALACIOS	11813913								
22	LUIS FERNANDO BEJARANO LONDOÑO	1077426730								
23	MANUEL PALACIOS PALACIOS	1192783355								



REGISTRO DE ASISTENCIA No. 2 DEL DÍA DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): CAPASITAR A USUARIOS VICTIMAS EN LE MANEJO DE POLLOS DE ENGORDE EN EL MUNICIPIO DE ALTO BAUDO CORREGIMIENTO DE PTO VALENCIA, PARA ALTERNATIVA PRODUCTIVA Y PRODUCCION DE PROTEINA ANIMAL

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	JHONATAN HACHITO GAMBOA	1010108078								
2	BAYESTEIRA SERNA PALACIOS	35601318								
3	SANTO AMED SERNA PALACIOS	11800428								
4	FLORI LUZ LONDOÑO MOSQUERA	35896538								
5	ROSILIA LONDOÑO HINESTROZA	25590591								
6	GRANGELIO PALACIOS MOSQUERA	1133606625								
7	CANDIDA ABADIA PALACIOS	35940024								
8	ZUNILDA CORDOBA PALACIOS	26315386								
9	JONNY MENA PALACOPS	35546951								
10	YULIAN THALIA SANCHEZ MENA	1003933020								



REGISTRO DE ASISTENCIA No- DEL DÍA DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): CAPASITAR A USUARIOS VICTIMAS EN LE MANEJO DE POLLOS DE ENGORDE EN EL MUNICIPIO DE ALTO BAUDO CORREGIMIENTO DE PTO VALENCIA, PARA ALTERNATIVA PRODUCTIVA Y PRODUCCION DE PROTEINA ANIMAL

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
11	ALCALDIA GONZALEZ PALACIOS	26306798								
12	GEOVANNY PALACIOS GONZALEZ	11811269								
13	LUZ MILA RIOS MOSQUERA	26315387								
14	LUIS HERNESTO HINESTROZA PALACIOS	4821334								
15	YARLENIS MARIA PALACIOS VALENCIA	35590592								
16	MARIA ILDUARA RUIZ	39401685								
17	ANA VICTORIA MOSQUERA RUIZ	1148193364								
18	ASTRID JOHANA PADILLA MOSQUERA	1077601958								
19	HONED EMILIO PALACIOS PALACIOS	12021767								
20	MARIA CECILIA MENA HINESTROZA	1077423507								

Powered by
Powered by

REGISTRO DE ASISTENCIA No- DEL DÍA DEL MES DE SSEPTIEMBRE DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): CAPASITAR A USUARIOS VICTIMAS EN LE MANEJO DE CERDOS EN EL MUNICIPIO DE ALTO BAUDO, CORREGINIENTO DE PTO VALENCIA PARA ALTERNATIVA PRODUCTIVA Y PRODUCCION DE PROTEINA ANIMAL

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
1	LUIS CARLOS PALACIOS PALACIOS	11813913								Luis
2	LUIS FERNANDO BEJARANO LONDOÑO	1077426730								
3	MANUEL PALACIOS PALACIOS	1192783355					principe pala cuesta@gmail.com			Manuel G. Palacios

REGISTRO DE ASISTENCIA No- 3 DEL DÍA DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): CAPASITAR A USUARIOS VICTIMAS EN LE MANEJO DE POLLOS DE ENGORDE EN EL MUNICIPIO DE ALTO BAUDO CORREGIMIENTO DE PTO VALENCIA, PARA ALTERNATIVA PRODUCTIVA Y PRODUCCION DE PROTEINA ANIMAL

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
1	JHONATAN HACHITO GAMBOA	1010108078								
2	BAYESTEIRA SERNA PALACIOS	35601318						322 652 6550		
3	SANTO AMED SERNA PALACIOS	11800428								Santo Amed
4	FLORI LUZ LONDOÑO MOSQUERA	35896538								Flor
5	ROSILIA LONDOÑO HINESTROZA	25590591								Rosilia L. H
6	GRANGELIO PALACIOS MOSQUERA	1133606625								
7	CANDIDA ABADIA PALACIOS	35940024								
8	ZUNILDA CORDOBA PALACIOS	26315386	Zunilda cordoba							Zunilda
9	JONNY MENA PALACOPS	35546951								Jonny
10	YULIAN THALIA SANCHEZ MENA	1003933020								Yulian

Powered by CamScan

REGISTRO DE ASISTENCIA No- DEL DÍA DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): CAPASITAR A USUARIOS VICTIMAS EN LE MANEJO DE POLLOS DE ENGORDE EN EL MUNICIPIO DE ALTO BAUDO CORREGIMIENTO DE PTO VALENCIA, PARA ALTERNATIVA PRODUCTIVA Y PRODUCCION DE PROTEINA ANIMAL

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
11	ALCALDIA GONZALEZ PALACIOS	26306798								Alcaldía G.P.
12	GEOVANNY PALACIOS GONZALEZ	11811269								GeovannyP.G.
13	LUZ MILA RIOS MOSQUERA	26315387								LuzmilaR.
14	LUIS HERNESTO HINESTROZA PALACIOS	4821334								Luis Ernesto
15	YARLENIS MARIA PALACIOS VALENCIA	35590592								Yarlenis M. P.V.
16	MARIA ILDUARA RUIZ	39401685								MariaIR.
17	ANA VICTORIA MOSQUERA RUIZ	1148193364								
18	ASTRID JOHANA PADILLA MOSQUERA	1077601958								
19	HONED EMILIO PALACIOS PALACIOS	12021767								
20	MARIA CECILIA MENA HINESTROZA	1077423507								Maria Mena

Powered by CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA No- DEL DÍA DEL MES DE SSEPTIEMBRE DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): CAPASITAR A USUARIOS VICTIMAS EN LE MANEJO DE CERDOS EN EL MUNICIPIO DE ALTO BAUDO, CORREGINIENTO DE PTO VALENCIA PARA ALTERNATIVA PRODUCTIVA Y PRODUCCION DE PROTEINA ANIMAL

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
21	LUIS CARLOS PALACIOS PALACIOS	11813913								Luis
22	LUIS FERNANDO BEJARANO LONDOÑO	1077426730								Manuel E. Palacios
23	MANUEL PALACIOS PALACIOS	1192783355								

Powered by CamScanner

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ABDO MENA PALACIOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

FECHA INICIAL: 01/09/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2846598 - CRIA Y PRODUCCIÓN DE CERDOS SEMI-ORGANICOS CON ALIMENTACION ALTERNA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PRODUCCIÓN DE ESPECIE MENOR SEGÚN PROGRAMA Y MANUAL DE PROCEDIMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

270501031 01:INTERVENE EN LA APLICACIÓN DEL PLAN SANITARIO Y DE BIOSEGURIDAD SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y REQUERIMIENTO DEL PLAN PRODUCTIVO.

270501031 02: VELA POR EL CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA DE MEJORAMIENTO GENÉTICO DE ESPECIE MENOR.

270501031 03:VERIFICAEL CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA DE REPRODUCCIÓN DE ESPECIE MENOR SEGÚN PLAN PRODUCTIVO.

270501031 04: VERIFICAR PROCESO DE ALIMENTACIÓN DE ESPECIE MENOR SEGÚN PLAN PRODUCTIVO Y REQUERIMIENTO NUTRICIONAL.

270501031 05: MONITOREA BENEFICIO DE ESPECIE MENOR CON BASE EN MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y NORMATIVIDAD

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2845877 - CRÍA Y LEVANTE DE POLLO DE ENGORDE CON ALIMENTACIÓN BALANCEADA PARA MEJORAR LAS CONDICIONES FÍSICO QUÍMICAS DEL PRODUCTO FINAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR LABORES DE MANEJO EN LA PRODUCCIÓN DE POLLO DE ENGORDE, CON EL CUMPLIMIENTO DE PROCEDIMIENTOS REQUERIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICA EL TRATAMIENTO, DISPOSICIÓN Y ALMACENAMIENTO DEL AGUA SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS REQUERIDAS

CONOCE Y DILIGENCIA LOS FORMATOS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

IDENTIFICA LOS RESIDUOS Y REALIZA SU MANEJO DE ACUERDO AL PLAN SANITARIO

IDENTIFICA Y SUMINISTRA LOS MEDICAMENTOS DE ACUERDO A LAS CONDICIONES TÉCNICAS

REALIZA EL MANEJO DE CAMAS DE ACUERDO CON LAS NORMAS TÉCNICAS Y DE BIOSEGURIDAD

REALIZA LOS PROCESOS DE VACUNA DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS TÉCNICOS

SUMINISTRA EL AGUA DE ACUERDO A LA CALIDAD REQUERIDA

SUMINISTRA EL ALIMENTO DE ACUERDO A LA ETAPA PRODUCTIVA DEL POLLO

SUMINISTRA EL ALIMENTO DE ACUERDO A LAS TABLAS DE CONSUMO ESTABLECIDO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 35,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 59,70

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: ABDO MENA PALACIOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD