| Modelo de Mejora Continua | LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA<br>PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN<br>RED TECNOLÓGICA<br>TECNOLOGÍAS PECUARIAS |
|---|---|

| DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA | |
|---|---|
| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA |
| 03000136 | EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE POLLO EN PIE |
| VERSIÓN:<br>3 | SECTOR DEL PROGRAMA:<br>PRIMARIO Y EXTRACTIVO |
| Vigencia del Programa | Fecha inicio Programa: 30/11/2020<br>Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente |
| DURACIÓN MÁXIMA | 288 horas |
| JUSTIFICACIÓN: | La industria avícola colombiana, viene realizando importantes esfuerzos en la implementación de programas asociados a alimentación, sanidad, bioseguridad, manejo e inocuidad, encaminados a la obtención de proteína de calidad. Estos esfuerzos han permito lograr crecimientos permanentes en producción de 70.2 millones de pollitos encasetados para la producción de pollo de engorde en 2019, con un consumo per cápita de 36.5 kg de pollo.<br><br>El programa de formación emprendimiento en producción de pollo en pie, se crea para fortalecer los conocimientos y habilidades de la población rural emprendedora, y aplicar las normas técnicas y de bioseguridad que se deben tener en cuenta en una explotación avícola de pollo en pie, igualmente es de suma importancia porque les permite desarrollar proyectos productivos a través de un programa de formación que desarrolla competencias técnicas y de emprendimiento, dando lugar a creación de unidades productivas rurales sostenibles, que mitiguen la migración de los trabajadores del campo a la ciudad y contribuya a una mejor calidad de vida.<br><br>El sena a través del programa sena emprende rural, propone al país el desarrollo de acciones que permitan desarrollar competencias técnicas, emprendedoras y empresariales en la población rural, fortalecer a los pequeños productores para su inserción en las cadenas productivas del campo colombiano, creando, acompañando y fortaleciendo iniciativas productivas rurales que generen ingresos, trabajo y aporten a la productividad, así como el promover la generación de excedentes orientados a la recuperación de recursos y el autoconsumo, aportando a la formalización del sector rural mediante la creación de empresas rurales, propendiendo por la creación y fortalecimiento de procesos asociativos, siendo el programa un dinamizador de la generación de empleo e ingresos en la ruralidad del país. |
| REQUISITOS DE INGRESO: | Jóvenes rurales de 15 a 28 años, niveles 1,2 y 3 del SISBEN.<br>Población rural vulnerable sin límite de edad.<br>Pequeños y medianos productores agropecuarios.<br>Carta de solicitud, expedida por la comunidad o ente interesado |
| ESTRATEGIA METODOLÓGICA: | Centrada en la construcción de un modelo de enseñanza inclusivo para el emprendimiento rural, basado en el aprendizaje dialógico que le permita garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprender haciendo 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 |
| 240201533 | Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales |

| **ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA** |
|---|
| DENOMINACIÓN |
| Fortalecer habilidades emprendedoras |
| Establecer competencias emprendedoras personales |
| Determinar las características negociadoras |
| Estructurar los componentes del proyecto emprendedor |

| 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE |
|---|
| DESCRIPCIÓN |
| 24020153301 ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO. |
| 24020153303 EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA. |
| 24020153302 APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR. |
| 24020153304 RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN. |

## 3. CONOCIMIENTOS

### 3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

EMPRENDEDOR: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, COMPORTAMIENTO, COMPETENCIAS.
OBJETIVOS PERSONALES: MOTIVACIONES, METAS, PROPÓSITO DE VIDA.
RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA: CONCEPTO, DIMENSIONES DE LA RESPONSABILIDAD.
BÚSQUEDA DE INFORMACIÓN: TÉCNICAS, ESTRATEGIAS.
PROCESO TOMA DE DECISIONES: CONCEPTO, ETAPAS DEL PROCESO.
ANÁLISIS DE RIESGO: TÉCNICAS.

ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS: CONCEPTO, TÉCNICAS.
FIJACIÓN DE METAS: CRITERIOS.
CREATIVIDAD: CONCEPTO
INNOVACIÓN: CONCEPTO, TIPOS.
BÚSQUEDA DE OPORTUNIDADES: TÉCNICAS
ESTRATEGIA: CONCEPTO, ESTRUCTURA Y PASOS.
PLAN DE ACCIÓN: CONCEPTO, ELEMENTOS, FORMULACIÓN.
NEGOCIACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, TIPOS, ELEMENTOS.
RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA: DIMENSIONES.

### 3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

DESCRIBIR LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.
RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES.
ASOCIAR LAS COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS AL LOGRO DE OBJETIVOS PERSONALES.
RELACIONAR LOS ELEMENTOS DE LA RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA CON SITUACIONES DE LA COTIDIANIDAD.
IDENTIFICAR LOS CONCEPTOS DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES.
GENERAR ALTERNATIVA DENTRO DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES.
ANALIZAR LOS RIESGOS DENTRO DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES.
USAR CAPACIDAD CREATIVA EN LA SOLUCIÓN DE DESAFÍOS E IDENTIFICACIÓN DE OPORTUNIDADES DEL ENTORNO.
RECONOCER HABILIDADES Y CARACTERÍSTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES PARA FORMULACIÓN DE ESTRATEGIAS.
UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE UNA ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.
ELABORAR EL PLAN DE ACCIÓN.
DESCUBRIR NECESIDADES, INTERESES Y EXPECTATIVAS PROPIAS Y DEL OTRO.
IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN.

## 4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

VALORA SUS CARACTERÍSTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES ACORDE CON HERRAMIENTA DE DIAGNÓSTICO PERSONAL.
FORMULA LOS OBJETIVOS PERSONALES DE ACUERDO CON SU MOTIVACIÓN Y PROPÓSITO DE VIDA.
APLICA LA RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA DE ACUERDO CON FACTORES INTERNOS Y EXTERNOS.
IDENTIFICA EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES DE ACUERDO CON PROBLEMAS DE LA COTIDIANIDAD.
APLICA EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES SEGÚN IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS Y ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN.
APROPIA EL CONCEPTO DE CREATIVIDAD E INNOVACIÓN SEGÚN SOLUCIÓN DE DESAFÍOS.
APLICA LA CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN RETO DE INNOVACIÓN.
SUSTENTA EL PLAN DE ACCIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS ELEMENTOS DE UNA ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.
RECONOCE LOS INTERESES PROPIOS Y DEL OTRO DE ACUERDO CON LA APLICACIÓN DE LAS DIMENSIONES DE LA RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA.
ASOCIA LAS TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS ÁMBITOS PERSONALES, SOCIALES Y

## 5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

| | |
|---|---|
| Requisitos Académicos | PROFESIONAL TITULADO EN CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS, FINANCIERAS, DE MERCADEO E INGENIERÍAS. |

| | |
|---|---|
| Competencias mínimas | MANEJO DE PLATAFORMA LMS.<br><br>PEDAGÓGICAS:<br><br>1. ESTRUCTURA DEL SISTEMA EDUCATIVO NACIONAL.<br>2. FORMACIÓN PROFESIONAL: DEFINICIÓN INSTITUCIONAL, FUNDAMENTOS Y CARACTERÍSTICAS.<br>3. CONTEXTO SOCIAL, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL: CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR, ANÁLISIS FUNCIONAL, PLANES DE DESARROLLO NACIONAL, REGIONAL, TERRITORIAL Y SECTORIAL<br>4. SUJETO DE FORMACIÓN: CARACTERÍSTICAS SOCIALES Y ECONÓMICAS, ESTILOS Y RITMOS DE APRENDIZAJE.<br>5. INTERACCIÓN CON EL SUJETO DE FORMACIÓN: COMUNICACIÓN, ASESORÍA, ACOMPAÑAMIENTO, MEJORAMIENTO PEDAGÓGICO<br>6. DISEÑO CURRICULAR: MARCO CONCEPTUAL, CARACTERÍSTICAS Y TIPOS SEGÚN NIVELES DE FORMACIÓN, METODOLOGÍAS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS, ESTRUCTURA, COMPETENCIAS, CAPACIDADES, CONOCIMIENTOS, CONFIGURACIÓN DE PERFILES DE INGRESO Y EGRESO.<br>7. DESARROLLO CURRICULAR: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ELEMENTOS SEGÚN NIVELES DE FORMACIÓN, INSTANCIAS, SECUENCIACIÓN DIDÁCTICA, ORDENAMIENTO DE ACTIVIDADES Y PRODUCTOS.<br>8. DIDÁCTICAS DE LA FORMACIÓN: DEFINICIÓN, TIPOS Y CARACTERÍSTICAS SEGÚN POBLACIÓN SUJETO, NIVELES DE FORMACIÓN Y MODALIDADES DE ATENCIÓN.<br>9. PLANEACIÓN DIDÁCTICA: LINEAMIENTOS, REFERENTES, ELEMENTOS, PRINCIPIOS, PRODUCTOS, CONDICIONES (ESPACIO EDUCATIVO, NÚMERO DE PERSONAS, TIEMPOS DE FORMACIÓN, ASESORÍA Y ACOMPAÑAMIENTO); MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS (DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, CLASES, Y APLICACIONES).<br>10. PEDAGOGÍA PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL: MODELO Y ESTRATEGIAS.<br>11. PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE: CARACTERÍSTICAS, ELEMENTOS, AMBIENTE EDUCATIVO, PROCEDIMIENTO, INSTANCIAS Y CONTEXTO DE LA ESPECIALIDAD A IMPARTIR.<br>12. MANUAL DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL.<br>13. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE: DEFINICIÓN, PRINCIPIOS, PROPÓSITOS, TIPOS (DIAGNÓSTICA, FORMATIVA Y SUMATIVA) CARACTERÍSTICAS (SEGÚN POBLACIÓN SUJETO, MODALIDAD DE ATENCIÓN Y NIVEL DE FORMACIÓN); TÉCNICAS E INSTRUMENTOS (TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PROCEDIMIENTOS), ESTRUCTURA DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN Y BANCOS DE PREGUNTAS; PROCEDIMIENTO E INSTANCIAS DE EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE.<br>14. EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN (PROCESO, PRODUCTO E IMPACTO): DEFINICIÓN, PROPÓSITO, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS,<br>15. INVESTIGACIÓN APLICADA, TÉCNICA Y PEDAGÓGICA: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, METODOLOGÍA, MÉTODOS, TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS; FORMULACIÓN Y PLANTEAMIENTOS DE PROBLEMAS.<br>16. INFORMÁTICA APLICADA AL PROCESO DE FORMACIÓN PROFESIONAL: FUNDAMENTACIÓN Y OPERACIÓN EN SU DESEMPEÑO LABORAL.<br>17. SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL SENA: DEFINICIÓN, COMPONENTES, RELACIONES, PROCESOS, PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS, MARCO NORMATIVO.<br><br>ACTITUDINALES:<br><br>FLEXIBILIDAD.<br>ADAPTABILIDAD.<br>EMPATÍA.<br>CAPACIDAD DE APRENDER. |

| | |
|---|---|
| | INNOVACIÓN.<br>CAPACIDAD DE MOTIVACIÓN, IMPULSA A LOS APRENDICES PARA LLEVAR A CABO SUS INICIATIVAS.<br>RESPETO A LA DIGNIDAD HUMANA Y DERECHOS FUNDAMENTALES.<br>TRABAJO EN EQUIPO.<br>COMPROMISO Y RESPONSABILIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, ESTABLECIDAS POR LA INSTITUCIÓN.<br>SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA INSTITUCIÓN. |
| Experiencia laboral y/o especialización | VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ:<br>DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD EMPRENDEDORA Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. |

| COMPETENCIA | |
|---|---|
| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN |
| 260101059 | Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico |

| **ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA** |
|---|
| DENOMINACIÓN |
| Diagnosticar entorno |
| Determinar la demanda |
| Establecer viabilidad |

## 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

| DESCRIPCIÓN |
|---|
| 26010105901 APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS. |
| 26010105903 DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN. |
| 26010105902 DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO. |
| 26010105904 FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA. |

## 3. CONOCIMIENTOS

### 3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

EMPRENDEDOR: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, COMPORTAMIENTO, COMPETENCIAS.
RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA: CONCEPTO, DIMENSIONES DE LA RESPONSABILIDAD.
CREATIVIDAD: CONCEPTO.
INNOVACIÓN: CONCEPTO, TIPOS.
OBJETIVOS PERSONALES: MOTIVACIONES, METAS, PROPÓSITO DE VIDA.

CONTEXTO: CONCEPTO, VARIABLES DE ANÁLISIS, TÉCNICAS DE ANÁLISIS.
MERCADO: CONCEPTO, TÉCNICAS DE ANÁLISIS, CARACTERÍSTICAS, GRUPO META, FUENTES DE INFORMACIÓN, HERRAMIENTAS DE SEGMENTACIÓN.
GENERACIÓN DE IDEAS: CONCEPTO, FUENTES, MÉTODOS, TÉCNICAS, FASES.
PROTOTIPADO: CONCEPTO, TÉCNICAS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN.
VALIDACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS
MODELO DE NEGOCIO: CONCEPTO, ELEMENTOS, HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA, TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN.
PROPUESTA DE VALOR: CONCEPTO, HERRAMIENTAS.
CLIENTE: CONCEPTO, TIPOS, ESTRATEGIAS.
CANALES DE DISTRIBUCIÓN: CONCEPTO, TIPOS, ESTRATEGIAS DE DISTRIBUCIÓN, HERRAMIENTAS DE SELECCIÓN.
PROCESO: CONCEPTO, HERRAMIENTAS DE MAPEO, ACTIVIDADES CLAVE.
RECURSOS CLAVE: CONCEPTO, TIPOS.
SOCIO: CONCEPTO, TIPOS, HERRAMIENTAS DE IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE SOCIOS CLAVE.
ESTRUCTURA DE COSTOS: CONCEPTO, TIPOS, HERRAMIENTAS DE ESTIMACIÓN.
INGRESOS: CONCEPTO, FUENTES, ESTIMACIÓN DE PRECIOS, PUNTO DE EQUILIBRIO.
ASOCIATIVIDAD: CONCEPTO, TIPOS, NORMATIVIDAD, METODOLOGÍAS DE FOMENTO.

### 3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.
ASOCIAR LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR CON RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.
RECONOCER MOTIVACIONES Y COMPETENCIAS PERSONALES.
INDAGAR CONTEXTO EN BUSCA DE POTENCIALES RETOS DE INNOVACIÓN.
IDENTIFICAR RETO DE INNOVACIÓN.
JUSTIFICAR RETO DE INNOVACIÓN.
RELACIONAR RETO DE INNOVACIÓN CON EL MERCADO.
APLICA TÉCNICAS DE GENERACIÓN DE IDEAS.
SELECCIONAR IDEA DE NEGOCIO CON BASE EN EL RETO DE INNOVACIÓN.
EMPLEA TÉCNICAS DE PROTOTIPADO.
IMPLEMENTA TÉCNICAS DE VALIDACIÓN PARA EL PROTOTIPO.
IDENTIFICAR PROPUESTA DE VALOR.
DESCRIBIR SEGMENTO DE MERCADO Y RELACIÓN CON EL CLIENTE.
SELECCIONAR CANALES DE DISTRIBUCIÓN.
RELACIONAR ACTIVIDADES CON RECURSOS Y SOCIOS.

## 4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RELACIONA LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.
DESCRIBE MOTIVACIONES Y COMPETENCIAS PERSONALES DE ACUERDO CON HERRAMIENTA DE IDENTIFICACIÓN.
PLANTEA RETOS DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.
ELABORA PROTOTIPO DE ACUERDO CON SEGMENTO DE MERCADO Y TÉCNICAS DE PROTOTIPADO.
AJUSTA PROTOTIPO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.
ELABORA MODELO DE NEGOCIO ACORDE CON HERRAMIENTA DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

## 5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

| | |
|---|---|
| Modelo de Mejora Continua | LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA<br>PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN<br>RED TECNOLÓGICA<br>TECNOLOGÍAS PECUARIAS |

| | |
|---|---|
| Requisitos Académicos | PROFESIONAL TITULADO EN CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS, FINANCIERAS, DE MERCADEO E INGENIERÍAS.<br><br>CONOCIMIENTOS DEMOSTRABLES EN METODOLOGÍAS PARA IDEACIÓN Y CREATIVIDAD, CURSOS EN PEDAGOGÍA Y/O DIDÁCTICA DEBIDAMENTE CERTIFICADOS |
| Competencias mínimas | MANEJO DE PLATAFORMA LMS<br><br>PEDAGÓGICAS:<br>PLANEAR Y ORIENTAR PROCESOS DE FORMACIÓN.<br>PARTICIPAR EN LOS PROCESOS DE ADMINISTRACIÓN DE LA FORMACIÓN.<br>EVALUAR EL PROCESO DE FORMACIÓN DE LOS APRENDICES.<br>CONCERTAR LOS PLANES DE MEJORAMIENTO, EVALUACIÓN, FORMACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS APRENDICES.<br>CREACIÓN DE TÉCNICAS DIDÁCTICAS PARA LA TRANSMISIÓN DE CONOCIMIENTOS.<br>HABILIDADES INVESTIGATIVAS.<br>MANEJO DE GRUPOS.<br>LIDERAZGO TRABAJO EN EQUIPO.<br>COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA.<br>MANEJO DE LAS TIC EN PROCESOS FORMATIVOS.<br>MANEJO DE PLATAFORMAS DE FORMACIÓN Y GESTIÓN EDUCATIVA.<br>UTILIZACIÓN DE LAS HERRAMIENTAS Y SERVICIOS DE INTERNET.<br><br>ACTITUDINALES:<br>DEMOSTRAR RESPONSABILIDAD EN EL DESEMPEÑO DE SUS FUNCIONES.<br>MANEJAR LAS RELACIONES INTERPERSONALES CON BASE EN EL RESPETO MUTUO Y LA TOLERANCIA.<br>TRABAJAR EN EQUIPO.<br>DEMOSTRAR COMPROMISO Y RESPONSABILIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, ESTABLECIDAS POR LA INSTITUCIÓN.<br>POSEER SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA INSTITUCIÓN.<br>SER RESPONSABLE Y PUNTUAL |
| Experiencia laboral y/o especialización | VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ:<br>DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD EMPRENDEDORA Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. |

| COMPETENCIA | |
|---|---|
| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN |
| 270502006 | EJECUTAR EL PROGRAMA DE BIOSEGURIDAD EN EXPLOTACIONES AVÍCOLAS, DE ACUERDO CON EL PROTOCOLO ESTABLECIDO |

| **ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA** |
|---|
| DENOMINACIÓN |
| Controlar insectos aves silvestres, roedores y otros animales, cumpliendo el plan sanitario establecido. |
| Cumplir la limpieza y desinfección del personal que labore o resida en la granja, de acuerdo con criterios técnicos definidos. |
| Limpiar el galpón de acuerdo con criterios de bioseguridad. |

Desinfectar el galpón, según protocolo de alistamiento establecido.

Manejar los desechos orgánicos e inorgánicos generados en la granja, con base en normas sanitarias y ambientales establecidas.

## 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN

27050200602 APLICAR PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD A GRANJAS DE PRODUCCIÓN DE POLLO DE ACUERDO CON NORMATIVA.

27050200601 ALISTAR LOS RECURSOS PARA APLICAR PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD CONFORMEA LA NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

27050200603 DOCUMENTAR DESARROLLO DEL PLAN DE BIOSEGURIDAD DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTÁNDAR.

27050200604 EFECTUAR SEGUIMIENTO AL PLAN DE BIOSEGURIDAD ESTABLECIDO EN LA GRANJA DE POLLO DE ENGORDE DE ACUERDO CON NORMATIVA.

## 3. CONOCIMIENTOS

### 3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

BIOSEGURIDAD: CONCEPTO, PRACTICAS, IMPORTANCIA.
INGRESO DE PERSONAS, VEHÍCULOS, OBJETOS Y AVES: NORMATIVA, PRACTICAS, APLICACIÓN.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN E HIGIENIZACIÓN DEL GALPÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, PROTOCOLOS, PRODUCTOS, MEZCLAS, RIESGOS.
MANEJO DE CORTINAS, CAMA, AVES ENFERMAS Y AVES MUERTAS: DEFINICIÓN, APLICACIÓN.
INSTALACIONES, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS: CONCEPTO, TIPOS, MANUAL, OPERACIÓN, SEÑALIZACIÓN.
PLAGAS, VECTORES Y ENFERMEDADES: CONCEPTO, MÉTODOS DE CONTROL Y MONITOREO.
REGISTROS DE UNA GRANJA DE EXPLOTACIÓN AVÍCOLA: DEFINICIÓN, DILIGENCIAMIENTO E IMPORTANCIA.
NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO: CONCEPTO, APLICACIÓN.
NORMATIVA AMBIENTAL: CONCEPTO, APLICACIÓN.
NORMATIVA BUENAS PRACTICAS AVÍCOLAS -BPA: CONCEPTO, APLICACIÓN.
RESIDUOS: DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN, DISPOSICIÓN.
COMPOSTAJE: DEFINICIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN Y PRÁCTICAS DE MANEJO.
AGUA: CONCEPTO, CALIDAD, FUENTES, CONSUMO.
PLANES DE CONTINGENCIA: CONCEPTO Y APLICACIÓN.

### 3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR PAUTAS PARA EL INGRESO DE PERSONAS, VEHÍCULOS, OBJETOS Y AVES A LA GRANJA.
REALIZAR CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES A LOS POLLOS DE ENGORDE.
INTERPRETAR PLAN DE BIOSEGURIDAD.
DEFINIR LA UBICACIÓN DEL GALPÓN.
DISEÑAR EL PLANO A MANO ALZADA DEL GALPÓN DE PRODUCCIÓN.
SUMINISTRAR EL CONSUMO DE ALIMENTO Y AGUA.
REALIZAR EL MANEJO DE CORTINAS, CAMA, AVES ENFERMAS Y AVES MUERTAS.
LLEVAR LOS DIFERENTES TIPOS DE REGISTROS DE UNA GRANJA DE EXPLOTACIÓN AVÍCOLA.
IDENTIFICAR PAUTAS PARA EL INGRESO DE PERSONAS, VEHÍCULOS, OBJETOS Y AVES A LA GRANJA.
REALIZAR CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES A LOS POLLOS DE ENGORDE.
INTERPRETAR PLAN DE BIOSEGURIDAD.

DEFINIR LA UBICACIÓN DEL GALPÓN.
DISEÑAR EL PLANO A MANO ALZADA DEL GALPÓN DE PRODUCCIÓN.
SUMINISTRAR ALIMENTO Y AGUA.
REALIZAR EL MANEJO DE CORTINAS, CAMA, AVES ENFERMAS Y AVES MUERTAS.
DILIGENCIAR REGISTROS.
RECONOCER EL PROGRAMA DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y ÁREAS COMUNES,
CUMPLIR CON EL PROTOCOLO DE INGRESO A LAS UNIDADES PRODUCTIVAS.
APLICAR NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN AVÍCOLA.
APLICAR TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.
CONTROLAR PLAGAS Y VECTORES.
IDENTIFICAR LAS FUENTES Y RESIDUOS GENERADOS EN LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS DEL POLLO DE ENGORDE.
CLASIFICAR RESIDUOS GENERADOS EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.
IDENTIFICAR LOS REQUERIMIENTOS, DE MATERIALES E INSUMOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LA COMPOSTERA.
SELECCIONAR LOS MATERIALES E INSUMOS PARA LA DISPOSICIÓN DE LA MORTALIDAD.
REALIZAR PRÁCTICAS DE MANEJO A LA MORTALIDAD Y A LA COMPOSTERA.
REALIZAR PRÁCTICAS DE RECOLECCIÓN, SANITIZACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA POLLINAZA.
IDENTIFICAR EN LAS AVES LOS SIGNOS CLÍNICOS COMPATIBLES CON ENFERMEDADES DE CONTROL OFICIAL.
REPORTAR A LA AUTORIDAD SANITARIA LA PRESENCIA DE CUADROS CLÍNICOS COMPATIBLES CON ENFERMEDADES DE CONTROL OFICIAL.
IDENTIFICAR PRODUCTOS QUÍMICOS Y TÉCNICAS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.
DOSIFICAR Y PREPARAR SOLUCIONES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.
IDENTIFICAR COMPONENTES Y MÉTODOS DE CONDUCCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRATAMIENTO DE AGUA.
INTERPRETAR LA REGLAMENTACIÓN DE BIOSEGURIDAD PARA EL ESTABLECIMIENTO DE GRANJAS AVÍCOLAS BIOSEGURAS DE POLLO DE ENGORDE.
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE BIOSEGURIDAD.
CONOCER EL PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO.

## 4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DETERMINA LAS MEDIDAS TÉCNICAS DEL GALPÓN APLICANDO CRITERIOS TECNICOS.
APLICA LOS PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD EN LA GRANJA AVÍCOLA DE ACUERDO CON NORMATIVA.
APLICA EL PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS Y ROEDORES CONFORME AL PLAN DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVA.
DESARROLLA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y DE INSTALACIONES, ÁREAS COMUNES, SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD.
IMPLEMENTA PROTOCOLO DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.
VERIFICA LA EFECTIVIDAD DE MEDIDAS PREVENTIVAS Y DE CONTROL PARA PLAGAS Y VECTORES DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.
REALIZA MANEJO INTEGRADO DE LOS RESIDUOS GENERADOS EN LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA DE POLLO DE ENGORDE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.
EFECTÚA PROCESO DE SANITIZACIÓN DE POLLINAZA DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLO ESTABLECIDO.
ASEGURA LA CALIDAD Y SUMINISTRO DE AGUA POTABLE PARA LAS ACTIVIDADES AVÍCOLAS SEGÚN INDICACIONES TÉCNICAS.
DILIGENCIA LOS FORMATOS DEL PROGRAMA DE BIOSEGURIDAD DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES DE

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS

## 5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

| | |
|---|---|
| Requisitos Académicos | ALTERNATIVA1: PROFESIONAL EN AREA DE ZOOTECNIA, MÉDICO VETERINARIO O MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA TECNÓLOGO AGROPECUARIO<br>ALTERNATIVA 2: TECNOLOGO EN AREAS PECUARIAS |
| Competencias mínimas | 1. ADAPTACIÓN A LOS AMBIENTES LABORAL Y PROPIO DE SU DESEMPEÑO.<br>2. RELACIONAMIENTO INTERPERSONAL.<br>3. MOTIVACIÓN AL LOGRO DEL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN.<br>4. DISCIPLINA.<br>5. APRENDIZAJE AUTÓNOMO.<br>6. COMUNICACIÓN ASERTIVA.<br>7. RESPONSABILIDAD.<br>8. TRABAJO COLABORATIVO Y EN EQUIPO.<br>9. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.<br>10. PLANEACIÓN Y USO DE RECURSOS DIDÁCTICOS PARA APRENDIZAJES TEÓRICOS Y PRÁCTICOS |
| Experiencia laboral y/o especialización | ALTERNATIVA 1: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO EN LA PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES Y DOCE (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.<br>ALTERNATIVA 2: TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIEZ Y OCHO (18) MESES RELACIONADOS CON EL EJERCICIO EN LA PRODUCCIÓN DE ESPECIES |

| COMPETENCIA | |
|---|---|
| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN |
| 270502037 | Levantar aves según guía técnica y normativa |

| **ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA** |
|---|
| DENOMINACIÓN |
| Mantener estado sanitario |
| Controlar alimentación |

| 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE |
|---|
| DESCRIPCIÓN |

27050203701 ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS E INSUMOS PARA LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DEL POLLO DE ENGORDE SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y CRITERIOS TÉCNICOS

27050203705 VERIFICAR LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE POLLO DE ENGORDE DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS.

27050203702 APLICAR PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN DE LOS POLLOS DE ENGORDE DE ACUERDO CON LA ETAPA PRODUCTIVA Y CRITERIOS TÉCNICOS

27050203704 DOCUMENTAR INFORMACIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DEL POLLO DE ENGORDE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO

27050203703 REALIZAR ACTIVIDADES DEL PLAN SANITARIO EN LOS POLLOS DE ENGORDE DE ACUERDO CON LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

## 3. CONOCIMIENTOS

### 3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

GALPONES Y AMBIENTES: OBJETIVO, PRINCIPIOS, GALPONES Y SISTEMA DE VENTILACIÓN (MÍNIMA, DE TRANSICIÓN, DE TÚNEL) SISTEMA DE ENFRIAMIENTO EVAPORATIVO, ILUMINACIÓN, MANEJO DE CAMA, DENSIDAD DE POBLACIÓN POR METRO CUADRADO DEPENDIENDO DE LA ZONA DE UBICACIÓN.
SISTEMAS PRODUCTIVOS: INSTALACIONES, ÁREAS ANEXAS, CARACTERÍSTICAS, DISEÑOS, MATERIALES. CONDICIONES AMBIENTALES, SEÑALIZACIÓN.
EQUIPOS, HERRAMIENTAS E INSUMOS PARA EL SISTEMA DE CRIANZA Y PRODUCTIVO DE POLLOS DE ENGORDE: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS, MONTAJE, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO.
CAMA: MATERIALES, CARACTERÍSTICAS, VENTAJAS, DESVENTAJAS Y MANEJO.
ALIMENTO Y AGUA: OBJETIVOS, PRINCIPIOS, APORTE DE NUTRIENTES, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN, FORMA Y CALIDAD FÍSICA DEL ALIMENTO, EL ALIMENTO Y ESTRÉS POR CALOR, MEDIO AMBIENTE, CALIDAD DE LA CAMA, CALIDAD DEL AGUA, SISTEMA DE BEBEDEROS Y SISTEMA DE COMEDEROS.
PLAN DE VACUNACIÓN: PROGRAMA DE VACUNACIÓN OBLIGATORIA, TIPOS DE VACUNAS, PREPARACIÓN, VÍAS DE APLICACIÓN, EQUIPO DE VACUNACIÓN.
PLAN SANITARIO; CONTROL DE ENFERMEDADES, SIGNOS CLÍNICOS, TRANSMISIÓN, MEDIDAS PREVENTIVAS, TRATAMIENTOS, (DESPARASITACIÓN- VITAMINIZACIÓN).
POLLO DE ENGORDE: RAZAS Y LÍNEAS GENÉTICAS, ANATOMÍA EXTERNA, ETAPAS PRODUCTIVAS, MANUAL DE MANEJO Y PARÁMETROS ZOOTÉCNICOS.
COMPORTAMIENTO Y BIENESTAR ANIMAL: DEFINICIONES, IMPORTANCIA Y APLICACIÓN
ALIMENTO: TIPOS DE ALIMENTOS, ALIMENTACIÓN ALTERNATIVA, NUTRICIÓN.
PROCESOS DE PRODUCCIÓN: FASE INICIAL, FASE DE CRECIMIENTO, FASE DE ENGORDE, FASE DE BENEFICIO.
TIPOS DE COMEDEROS Y BEBEDEROS.
MEDIDAS PREVENTIVAS: PEDILUVIO CON DESINFECTANTE A LA ENTRADA DEL GALPÓN, NO UTILIZAR EL GALPÓN COMO BODEGA, NO FUMAR AL INTERIOR DEL GALPÓN, EVITAR LA ENTRADA DE OTROS ESPECIALES ANIMALES AL GALPÓN, RESTRINGIR VISITAS DE PERSONAL AJENO.
DISPOSICIONES EN MATERIA DE HIGIENE: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES UTILIZADAS PARA LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE ALIMENTOS.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, CONTENEDORES, CAJAS, VEHÍCULOS.
LIMPIEZA DE LOS ANIMALES DE PRODUCCIÓN.
UTILIZACIÓN DE AGUA POTABLE.
ESTADO DE SALUD Y FORMACIÓN DEL PERSONAL.
REGISTROS: NATURALEZA Y ORIGEN DE LOS PIENSOS.
GALPONES Y AMBIENTES: OBJETIVO, PRINCIPIOS, GALPONES Y SISTEMA DE VENTILACIÓN (MÍNIMA, DE TRANSICIÓN, DE TÚNEL) SISTEMA DE ENFRIAMIENTO EVAPORATIVO, ILUMINACIÓN, MANEJO DE CAMA, DENSIDAD DE POBLACIÓN POR METRO CUADRADO DEPENDIENDO DE LA ZONA DE UBICACIÓN.

CONDICIONES AMBIENTALES, SEÑALIZACIÓN.
EQUIPOS, HERRAMIENTAS E INSUMOS PARA EL SISTEMA DE CRIANZA Y PRODUCTIVO DE POLLOS DE ENGORDE: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS, MONTAJE, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO.
CAMA: MATERIALES, CARACTERÍSTICAS, VENTAJAS, DESVENTAJAS Y MANEJO.
ALIMENTO Y AGUA: OBJETIVOS, PRINCIPIOS, APORTE DE NUTRIENTES, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN, FORMA Y CALIDAD FÍSICA DEL ALIMENTO, EL ALIMENTO Y ESTRÉS POR CALOR, MEDIO AMBIENTE, CALIDAD DE LA CAMA, CALIDAD DEL AGUA, SISTEMA DE BEBEDEROS Y SISTEMA DE COMEDEROS.
PLAN DE VACUNACIÓN: PROGRAMA DE VACUNACIÓN OBLIGATORIA, TIPOS DE VACUNAS, PREPARACIÓN, VÍAS DE APLICACIÓN, EQUIPO DE VACUNACIÓN.
PLAN SANITARIO; CONTROL DE ENFERMEDADES, SIGNOS CLÍNICOS, TRANSMISIÓN, MEDIDAS PREVENTIVAS, TRATAMIENTOS, (DESPARASITACIÓN- VITAMINIZACIÓN).
POLLO DE ENGORDE: RAZAS Y LÍNEAS GENÉTICAS, ANATOMÍA EXTERNA, ETAPAS PRODUCTIVAS, MANUAL DE MANEJO Y PARÁMETROS ZOOTÉCNICOS.
COMPORTAMIENTO Y BIENESTAR ANIMAL: DEFINICIONES, IMPORTANCIA Y APLICACIÓN
ALIMENTO: TIPOS DE ALIMENTOS, ALIMENTACIÓN ALTERNATIVA, NUTRICIÓN.
PROCESOS DE PRODUCCIÓN: FASE INICIAL, FASE DE CRECIMIENTO, FASE DE ENGORDE, FASE DE BENEFICIO.
TIPOS DE COMEDEROS Y BEBEDEROS.
MEDIDAS PREVENTIVAS: PEDILUVIO CON DESINFECTANTE A LA ENTRADA DEL GALPÓN, NO UTILIZAR EL GALPÓN COMO BODEGA, NO FUMAR AL INTERIOR DEL GALPÓN, EVITAR LA ENTRADA DE OTROS ESPECIALES ANIMALES AL GALPÓN, RESTRINGIR VISITAS DE PERSONAL AJENO.
DISPOSICIONES EN MATERIA DE HIGIENE: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES UTILIZADAS PARA LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE ALIMENTOS.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, CONTENEDORES, CAJAS, VEHÍCULOS.
LIMPIEZA DE LOS ANIMALES DE PRODUCCIÓN.
UTILIZACIÓN DE AGUA POTABLE.
ESTADO DE SALUD Y FORMACIÓN DEL PERSONAL.
REGISTROS: NATURALEZA Y ORIGEN DE LOS PIENSOS.
DETALLE DE LOS MEDICAMENTOS VETERINARIOS U OTROS TRATAMIENTOS.
APARICIÓN DE ENFERMEDADES QUE AFECTAN A LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS.

## 3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ADECUAR GALPÓN.
SELECCIONAR MAQUINARIA, EQUIPOS E INSUMOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DEL GALPÓN.
REALIZAR LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DENTRO Y FUERA DEL GALPÓN, BODEGAS Y EQUIPOS DE CRIANZA.
INSTALAR EQUIPOS E INSUMOS DE CRIANZA, (CAMA, CORTINAS, SISTEMA DE CALEFACCIÓN, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN, COMEDEROS Y BEBEDEROS).
SUMINISTRAR ALIMENTO Y AGUA AL LOTE DE POLLOS.
CALCULAR CONSUMO DE ALIMENTO Y AGUA PARA EL LOTE DE POLLOS.
CALCULAR PARÁMETROS TÉCNICOS: CONVERSIÓN ALIMENTICIA, GANANCIA PESO, GRAMOS CONSUMIDOS.
LLEVAR REGISTRO DE CONSUMO DE ALIMENTO.
APLICAR PROCESO DE DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS.
PREPARAR EQUIPOS E INSUMOS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE VACUNAS Y TRATAMIENTOS VETERINARIOS.
IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS, MANEJO Y PARÁMETROS PRODUCTIVOS DE LAS RAZAS O LÍNEAS DE POLLO DE ENGORDE.
RECONOCER EL COMPORTAMIENTO Y ESTADO FISIOLÓGICO DE LAS AVES.
IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS, MATERIALES Y CONDICIONES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE POLLO ENGORDE.
REALIZAR CONTEO Y PESAJE DE LOS POLLITOS.
IDENTIFICAR ESTADO FÍSICO DE LOS POLLITOS

DISTRIBUIR POLLITOS EN EL GALPÓN.
MONITOREAR FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y CONDICIONES AMBIENTALES.
MANTENER LA DENSIDAD RECOMENDADA POR METRO CUADRADO EN CADA ETAPA PRODUCTIVA.
NIVELAR COMEDEROS Y BEBEDEROS.
REVISAR CONDICIONES DE CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL AGUA.
ALMACENAR AGUA Y ALIMENTO.
ESTABLECER MEDIDAS SANITARIAS PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES.
APLICAR LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD IMPLEMENTADAS.
RECONOCER CAMBIOS DE COMPORTAMIENTO, PRODUCTIVOS Y PRESENCIA SIGNOS DE ENFERMEDADES DE CONTROL OFICIAL EN LOS POLLOS.

## 4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ACONDICIONA EL GALPÓN PARA EL INICIO DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIO TÉCNICO Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
CONTROLA LAS CONDICIONES DEL GALPÓN PARA EL PROCESO PRODUCTIVO DEL POLLO DE ENGORDE SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.
VERIFICA CALIDAD Y CANTIDAD DE AGUA A SUMINISTRAR A LOS POLLOS DE ENGORDE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS.
EFECTÚA ACTIVIDADES DEL PROCESO DE ALIMENTACIÓN CUMPLIENDO CON SISTEMA DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
PRESENTA INFORME DEL REGISTRO DE ACTIVIDADES REALIZADAS PARA LA PRODUCCIÓN DE POLLO DE ENGORDE ACORDE CON PROCEDIMIENTO.
ADMINISTRA TRATAMIENTOS DE USO VETERINARIO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.
CUMPLE EL PLAN DE VACUNACIÓN ESTABLECIDO PARA LA LÍNEA PRODUCTIVA SEGÚN LINEAMIENTOS TÉCNICOS.
DISPONE RESIDUOS GENERADOS EN EL ALISTAMIENTO DEL GALPÓN, LABORES DE ALIMENTACIÓN Y APLICACIÓN DEL PLAN SANITARIO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVA.
RECONOCE LOS PARÁMETROS REPRODUCTIVOS DE LAS DIFERENTES LÍNEAS DE POLLOS DE ENGORDE DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS.
RECONOCE LOS MATERIALES A UTILIZAR EN EL ESTABLECIMIENTO DE UN GALPÓN DE POLLO DE ENGORDE, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.
RECONOCE EL ESTADO DE LOS ANIMALES Y REALIZA LA RESPECTIVA SEPARACIÓN DE LOS MISMOS SEGÚN

## 5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

| | |
|---|---|
| Requisitos Académicos | ALTERNATIVA 1: FORMACIÓN ACADÉMICA: TÍTULO PROFESIONAL EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: AGRONOMÍA, MEDICINA VETERINARIA, O ZOOTECNIA. (MÉDICO VETERINARIO, MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA Y/O ZOOTECNISTA<br><br>ALTERNATIVA 2 : |
| Competencias mínimas | 1. ADAPTACIÓN A LOS AMBIENTES LABORAL Y PROPIO DE SU DESEMPEÑO.<br>2. RELACIONAMIENTO INTERPERSONAL.<br>3. MOTIVACIÓN AL LOGRO DEL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN.<br>4. DISCIPLINA.<br>5. APRENDIZAJE AUTÓNOMO.<br>6. COMUNICACIÓN ASERTIVA.<br>7. RESPONSABILIDAD.<br>8. TRABAJO EN EQUIPO Y COLABORACIÓN.<br>9. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. |

| | |
|---|---|
| | 10. PLANEACIÓN Y USO DE RECURSOS DIDÁCTICOS PARA APRENDIZAJES TEÓRICOS Y PRÁCTICOS |
| Experiencia laboral y/o especialización | ALTERNATIVA 1: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO EN LA PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES Y DOCE (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.<br><br>ALTERNATIVA 2: TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIEZ Y OCHO (18) MESES RELACIONADOS CON EL EJERCICIO EN LA PRODUCCIÓN DE ESPECIES |

## CONTROL DEL DOCUMENTO

| | NOMBRE | CARGO | DEPENDENCIA / RED | FECHA |
|---|---|---|---|---|
| Responsable del diseño | JUAN SEBASTIAN MUÑOZ ARCILA | EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR | null. REGIONAL CALDAS | 23/06/2016 |
| Responsable del diseño | CLAUDIA ESPERANZA DUARTE AGUDELO | APROBAR ANALISIS | CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL | 23/06/2016 |
| Responsable del diseño | MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA | ACTIVAR PROGRAMA | null. REGIONAL CÓRDOBA | 05/07/2016 |
| Responsable del diseño | MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA | APROBAR ANALISIS | null. REGIONAL CÓRDOBA | 17/07/2018 |
| Responsable del diseño | MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA | ACTIVAR PROGRAMA | null. REGIONAL CÓRDOBA | 19/07/2018 |
| Responsable del diseño | SONIA MANCERA HERRERA | EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR | CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META. REGIONAL META | 05/10/2020 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Responsable del diseño | WELLINGTON GREGORIO GUAGUA SANCHEZ | APROBAR ANALISIS | CENTRO AGROINDUSTRIAL Y PESQUERO DE LA COSTA PACIFICA. REGIONAL | 06/10/2020 |
| Responsable del diseño | GENNY ANDREA GARCIA | EXPERTA EMPRENDIMIENTO | DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL | 26/11/2020 |
| Responsable del diseño | WELLINGTON GREGORIO GUAGUA SANCHEZ | ACTIVAR PROGRAMA | CENTRO AGROINDUSTRIAL Y PESQUERO DE LA COSTA PACIFICA. REGIONAL | 30/11/2020 |
| Aprobación | CLAUDIA ESPERANZA DUARTE AGUDELO | | CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL | 27/06/2016 |
| Aprobación | MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA | | null. REGIONAL CÓRDOBA | 19/07/2018 |
| Aprobación | WELLINGTON GREGORIO GUAGUA SANCHEZ | | CENTRO AGROINDUSTRIAL Y PESQUERO DE LA COSTA PACIFICA. REGIONAL NARIÑO | 30/11/2020 |