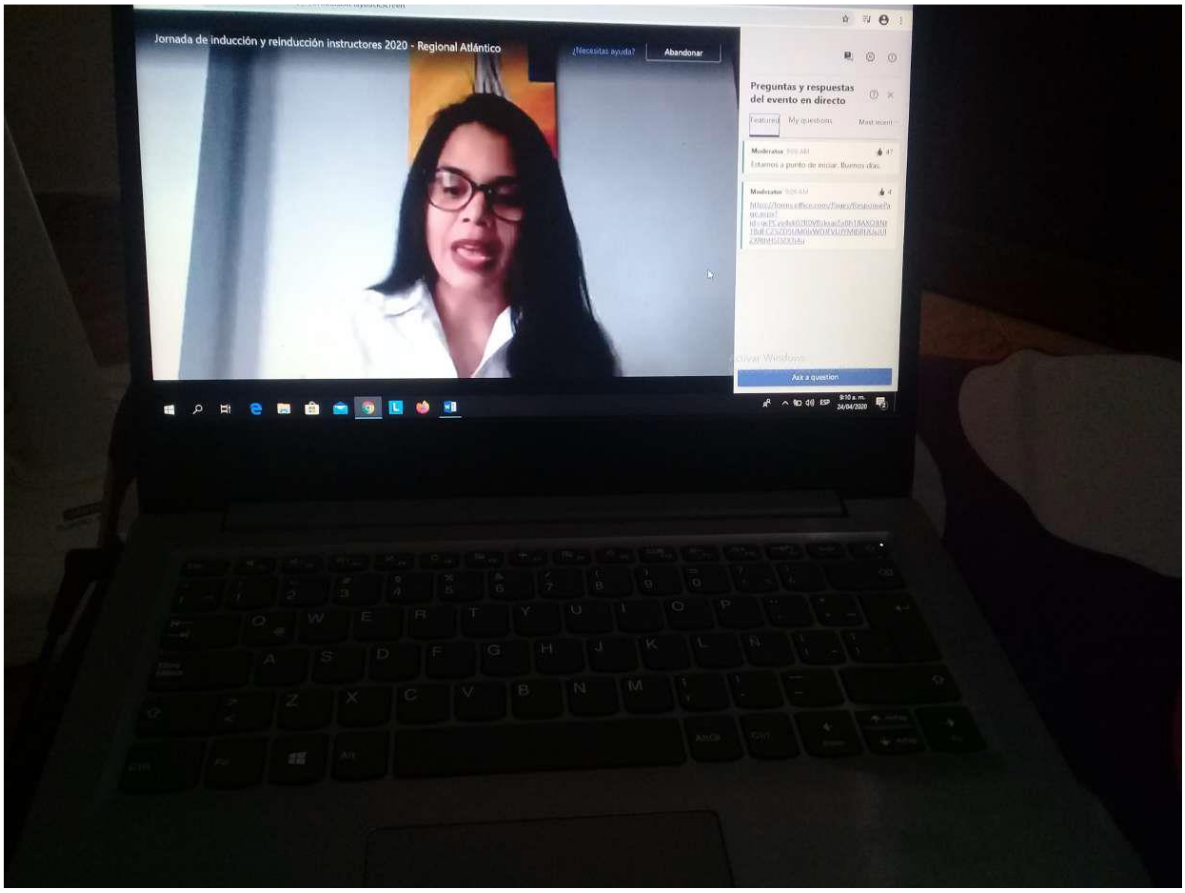
PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
EVIDENCIAS ACTIVIDADES MES DE MAYO
2020

FECHA	EVENTO	ORGANIZO
24/04/2020	VIDEO CONFERENCIA: **JORNADA DE INDUCCION Y REINDUCCION DE INSTRUCTORES 2020**	REGIONAL ATLANTICO
27/04/2020-04/05/2020	VIDEO CONFERENCIA: **CURSO DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA**	SUBDIRECCION DEL CENTRO EQUIPO PEDAGOGICO CEDAGRO
04/05/2020	ALIMENTACION DE CARPETAS DRIVE NACIONAL	DIRECCION GENERAL SENA
28/04/2020	VIDEO CONFERENCIA: ESTUDIO DE CASO EXITOSO DE GANADERIA SOSTENIBLE EN COLOMBIA	FEDERACION NACIONAL DE GANADEROS
29/04/2020	VIDEO CONFERENCIA: HIBRIDOS FORRAJEROS FUTURO DE LA GANADERIA EN COLOMBIA	FEDERACION NACIONAL DE GANADEROS
30/04/2020	VIDEO CONFERENCIA: BUENAS PRACTICAS DE AGRICOLAS EN CACAO	INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO ICA
05/05/2020	VIDEO CONFERENCIA**: LINEAMIENTOS PROGRAMA SER**	COORDINACIÓN ACADÉMICA SER
05/05/2020	ELABORACION PLANEACION PEDAGOGICA**: EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE CERDO CEBADO**	SUBDIRECCION DEL CENTRO EQUIPO PEDAGOGICO CEDAGRO
05/05/2020	VIDEO CONFERENCIA**: AVANCES EN EL CONTROL DE PARASITOS GASTROINTESTINALES**	ASOBRANGUS COLOMBIA
06/05/2020	VIDEO CONFERENCIA**: ASESORIAS EN LAS BUENAS PRACTICAS GANADERAS PARA LA PRODUCCION DE LECHE**	INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO ICA
07/05/2020	VIDEO CONFERENCIA**: EVALUACION EN PIE Y POST-MORTEN DE VACUNO EN CARNE**	ASOBRANGUS COLOMBIA
07/05/2020	VIDEO CONFERENCIA: **ACTUALIZACION DE LA NORMATIVIDAD ICA**	INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO ICA
07/05/2020	ELABORACIÓN DE MALLAS CURRICULARES : **EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE CERDO CEBADO**	COORDINACIÓN ACADÉMICA SER EQUIPO PEDAGÓGICO CEDAGRO

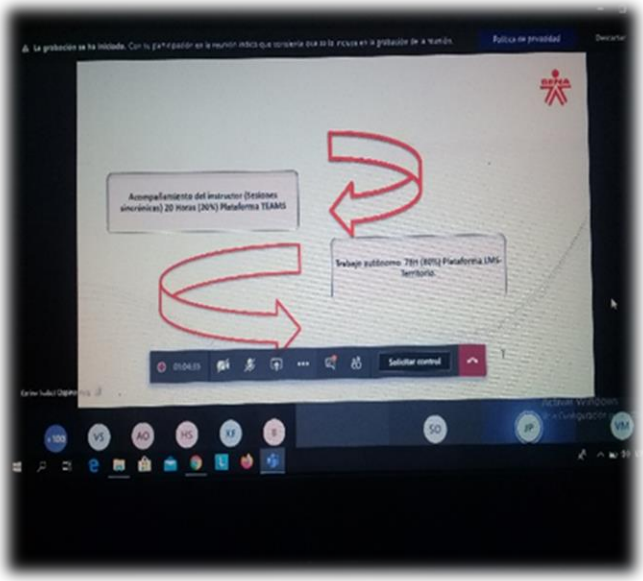
08/05/2020	VIDEO CONFERENCIA: **JORNADAS DE FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES TÉCNICAS A ENTIDADES OPERADORES, ORGANIZACIONES PRODUCTIVAS PARA LA COMERCIALIZACIÓN EN SUBREGIONES CON PROGRAMAS DE DESARROLLO CON ENFOQUE TERRITORIAL (PDET) Y DE LA ESTRATEGIA DE COMPRAS PUBLICAS LOCALES**	INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO (ICA) INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA Y CONTROL DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS (INVIMA)
08/05/2020	VIDEO CONFERENCIA**: MODELOS PEDAGÓGICOS PARA EL E-LEARNING**	OFICINA DE COMUNICACIONES SENA
08/05/2020	VIDEO CONFERENCIA: CAPACITACION EN LA ORIENTACION EN LA METODOLOGIA OVOP	INTRUCTOR: JAVIER GARCIA
13/05/2020	ELABORACIÓN GUÍA DE APRENDIZAJE : **EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE CERDO CEBADO**	COORDINACIÓN ACADÉMICA SER EQUIPO PEDAGÓGICO CEDAGRO
03-1-17-24-31/05/2020	ELABORACION DE METRICAS SEMANALES DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS CON LOS APRENDICES EN LAS DIFERENTES FORMACIONES. ALIMENTACION DRIVE	COORDINACIÓN ACADÉMICA SER
04/05/2020-30/05/2020	UTILIZACION DE LAS TIC COMO HERRAMIENTA PARA SOCIALIZAR CON NUESTROS APRENDICES (VIDEOS TALLERES- DIAPOSITIVAS ENVIADOS POR GRUPOS DE WASAPPT-CORREO ELECTRÓNICO)	INSTRUCTOR TECNICO DEINER CABALLERO
06/05/2020	REGISTRO DE HORAS SOFIA PLUS	

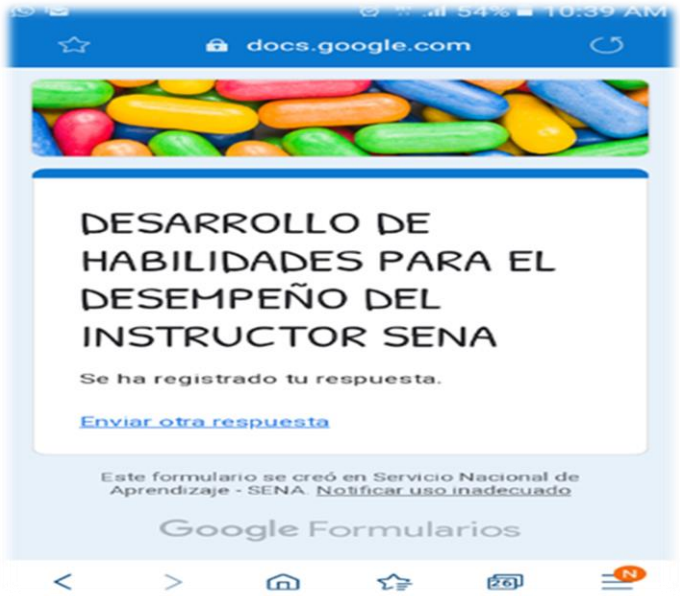
VIDEO CONFERENCIA JORNADA DE INDUCCION Y REINDUCCION INSTRUCTORES 2020

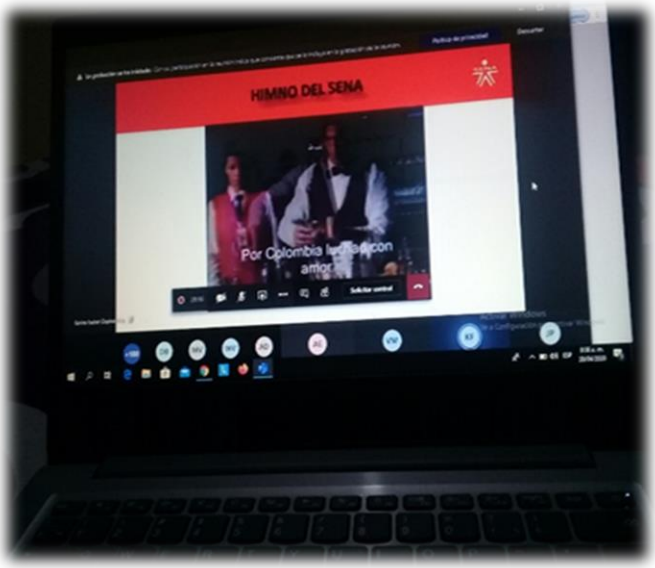


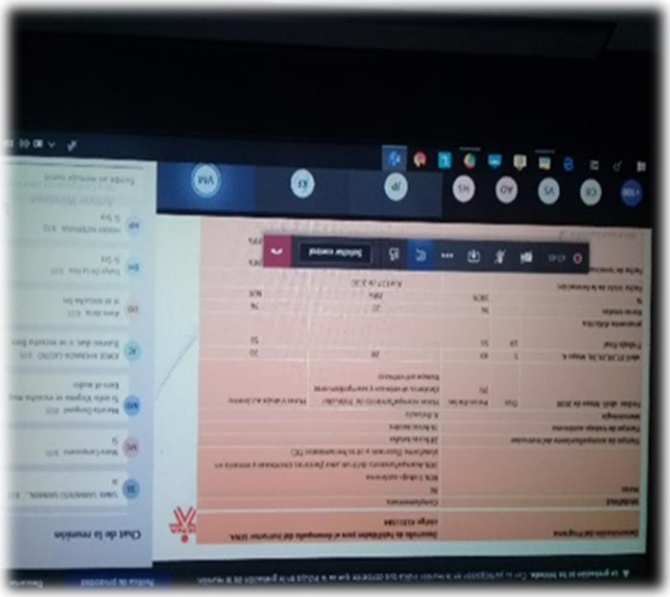
CURSO DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA

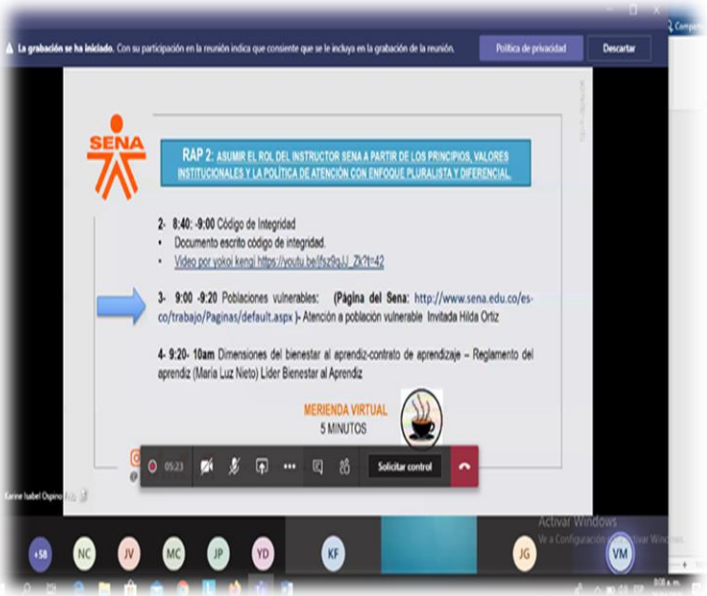




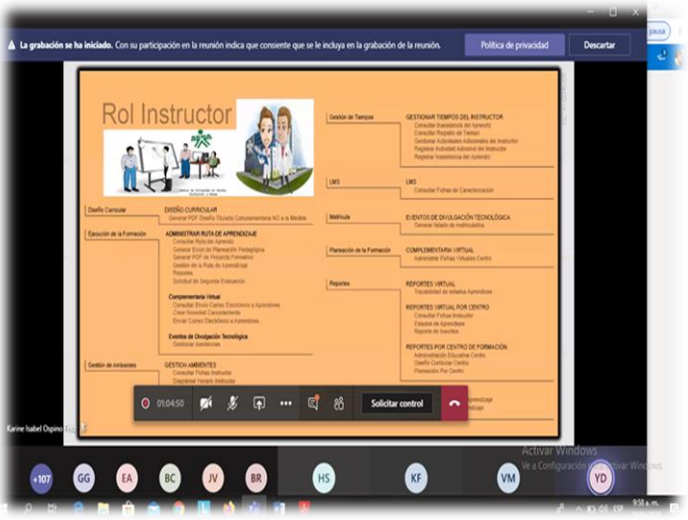




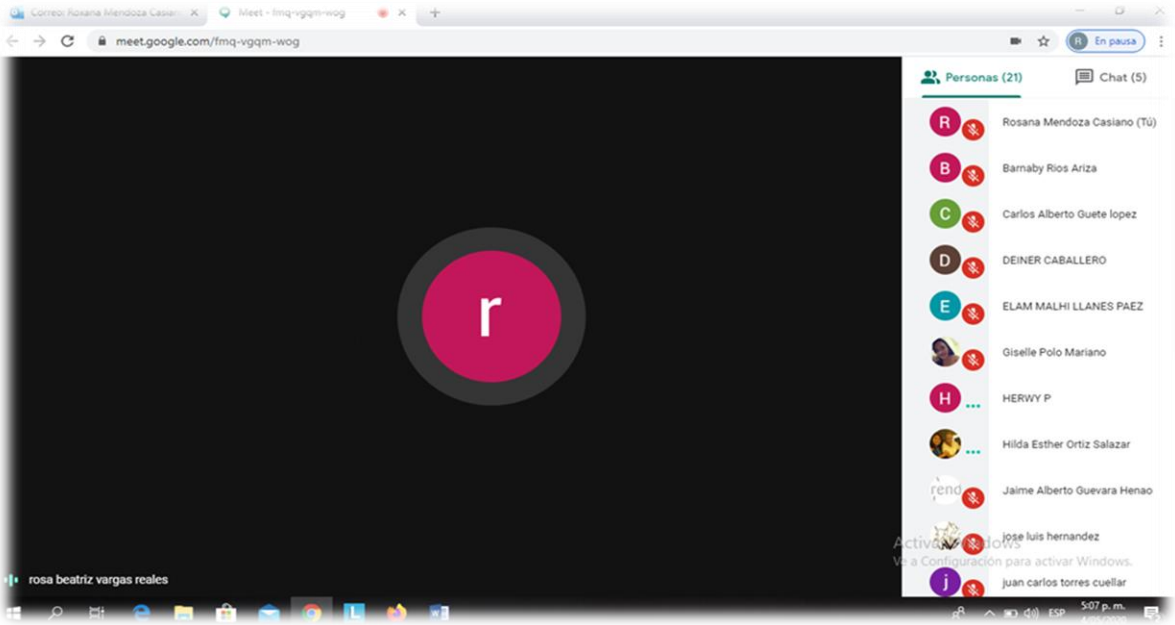


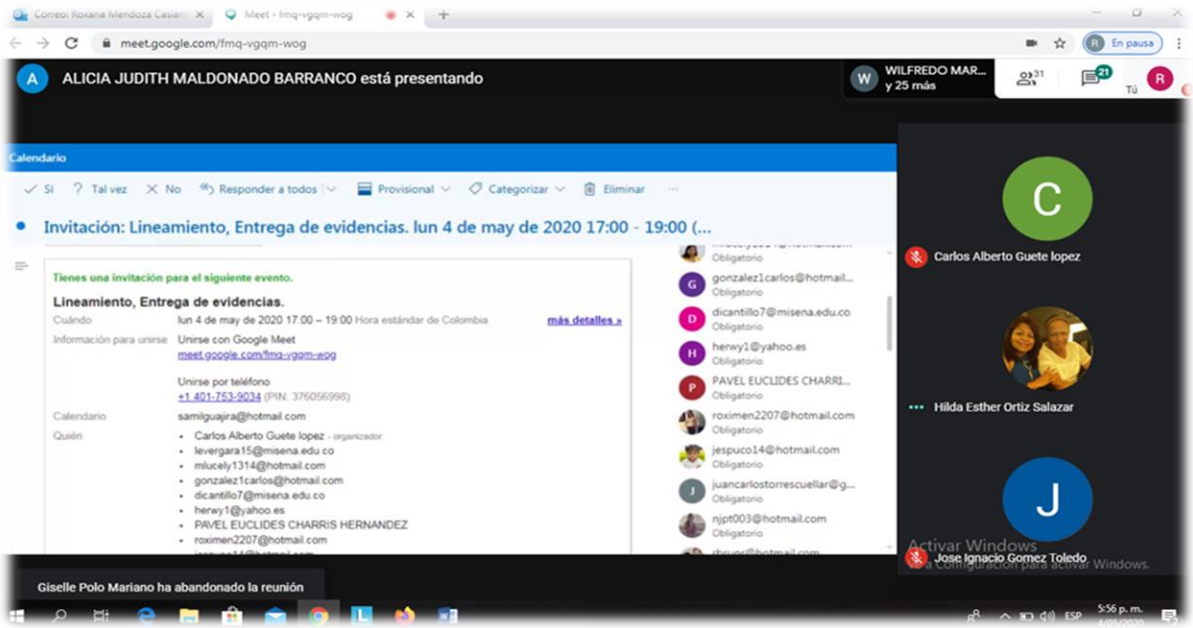

La grabación se ha iniciado. Con su participación en la reunión indica que consiente que se le incluya en la grabación de la reunión.
Política de privacidad
Descartar
SENA
RAP 2: ASUMIR EL ROL DEL INSTRUCTOR SENA A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS, VALORES INSTITUCIONALES Y LA POLITICA DE ATENCIÓN CON ENFOQUE PLURALISTA Y DIFERENCIAL.
2- 8:40: -9:00 Código de Integridad
• Documento escrito código de integridad.
• Video por yokoi kenqi https://youtu.be/fxz9aJJ_Zk?t=42
3- 9:00 -9:20 Poblaciones vulnerables: (Página del Sena: http://www.sena.edu.co/es-co/trabajo/Paginas/default.aspx)- Atención a población vulnerable Invitada Hilda Ortiz
4- 9:20- 10am Dimensiones del bienestar al aprendiz-contrato de aprendizaje – Reglamento del aprendiz (María Luz Nieto) Líder Bienestar al Aprendiz
MERIENDA VIRTUAL
5 MINUTOS
Solicitar control


La grabación se ha iniciado. Con su participación en la reunión indica que consiente que se le incluya en la grabación de la reunión.
Política de privacidad
Descartar
SENA
Sentimientos y emociones que construyen sueños (Jorge Celedón)- Video a la invitación " Jorge Celedón "
De la que me dio la vida y me hace feliz
LETRA MUSIC 2000
Solicitar control

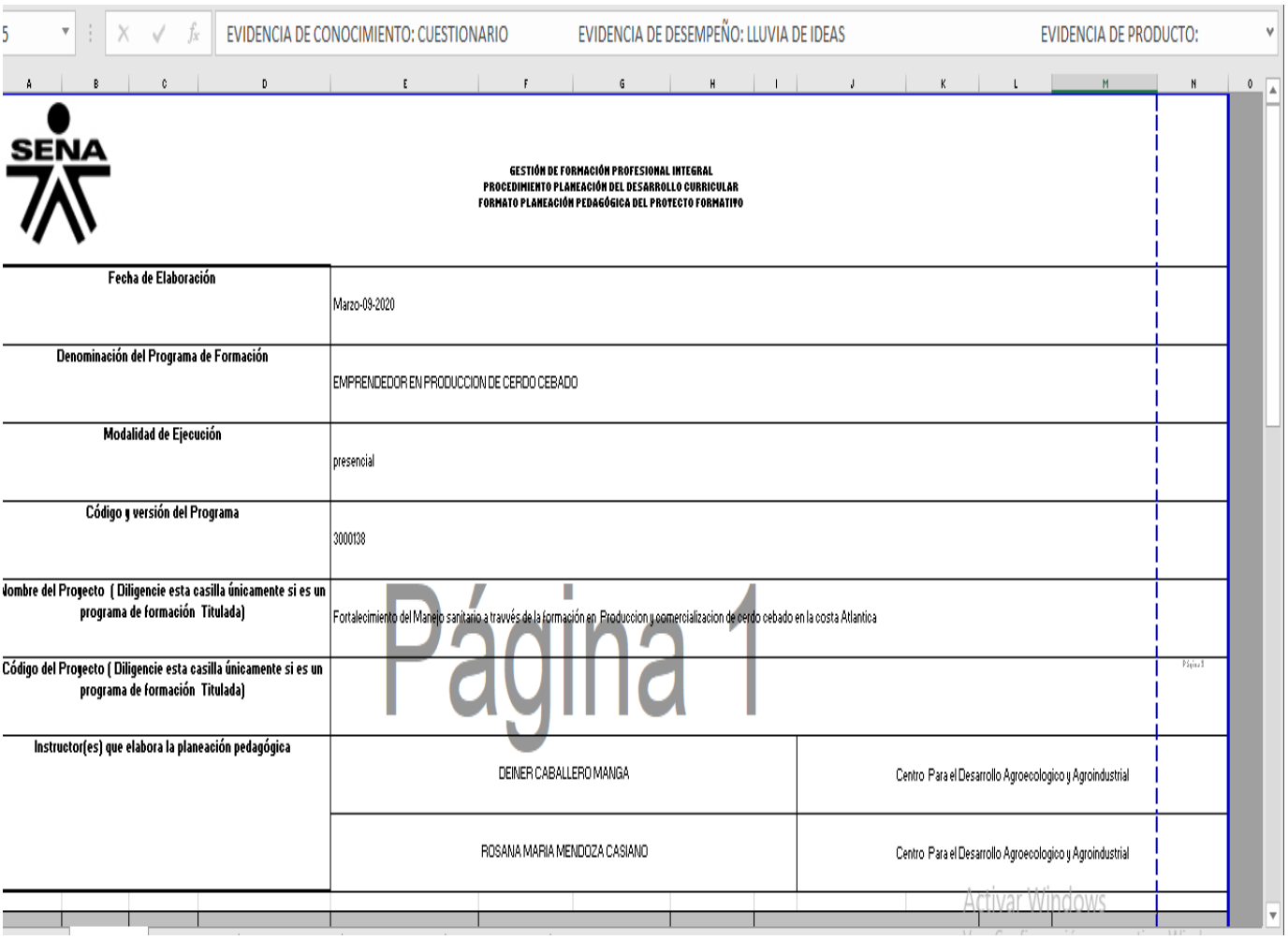

La grabación se ha iniciado. Con su participación en la reunión indica que consiente que se le incluya en la grabación de la reunión.
Política de privacidad
Descartar
Rol Instructor
Solicitar control

VIDEO CONFERENCIA LINEAMIENTOS PROGRAMA SER





PLANEACIONES PEDAGOGIGAS EMPRENDEDOR EN: PRODUCCION CERDO CEBADO-



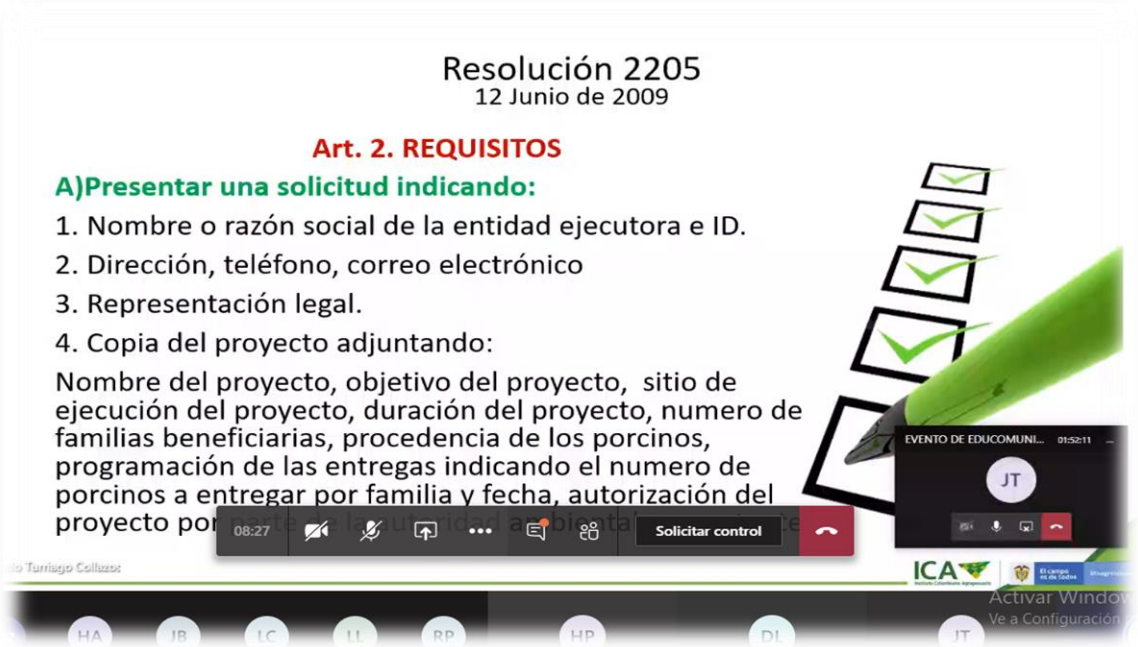
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO: CUESTIONARIO EVIDENCIA DE DESEMPEÑO: LLUVIA DE IDEAS EVIDENCIA DE PRODUCTO:

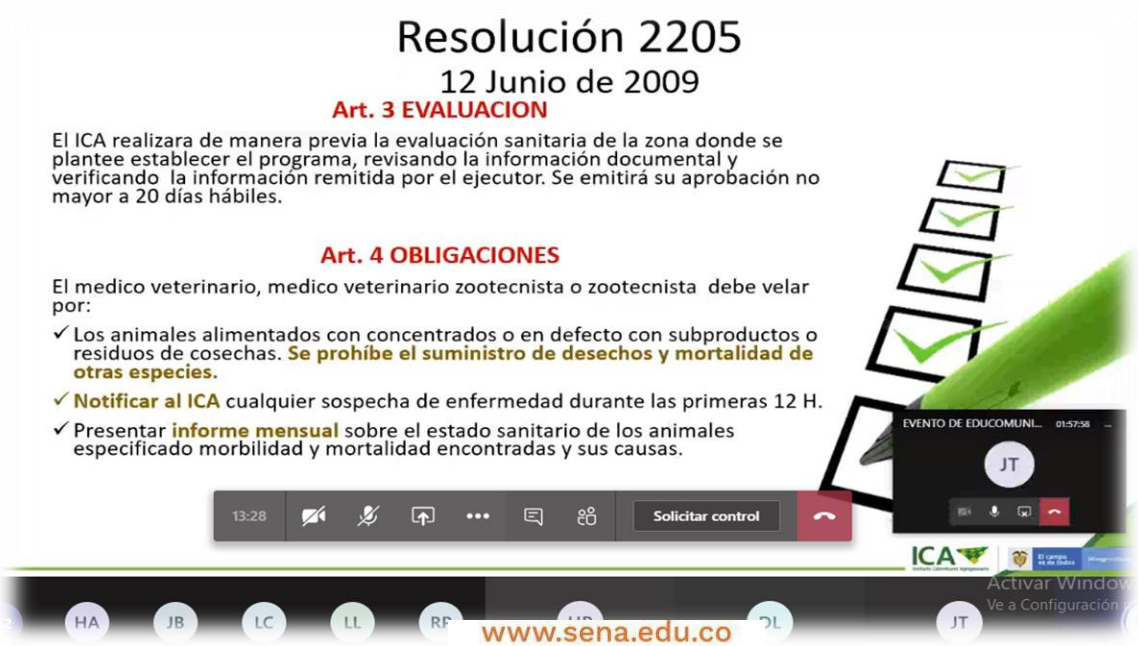
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROTECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	Marzo-09-2020	
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE CERDO CEBADO	
Modalidad de Ejecución	presencial	
Código y versión del Programa	3000138	
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	Fortalecimiento del Manejo sanitario a través de la formación en Produccion y comercializacion de cerdo cebado en la costa Atlantica	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	DEINER CABALLERO MANGA	Centro Para el Desarrollo Agroecologico y Agroindustrial
	ROSANA MARIA MENDOZA CASIANO	Centro Para el Desarrollo Agroecologico y Agroindustrial

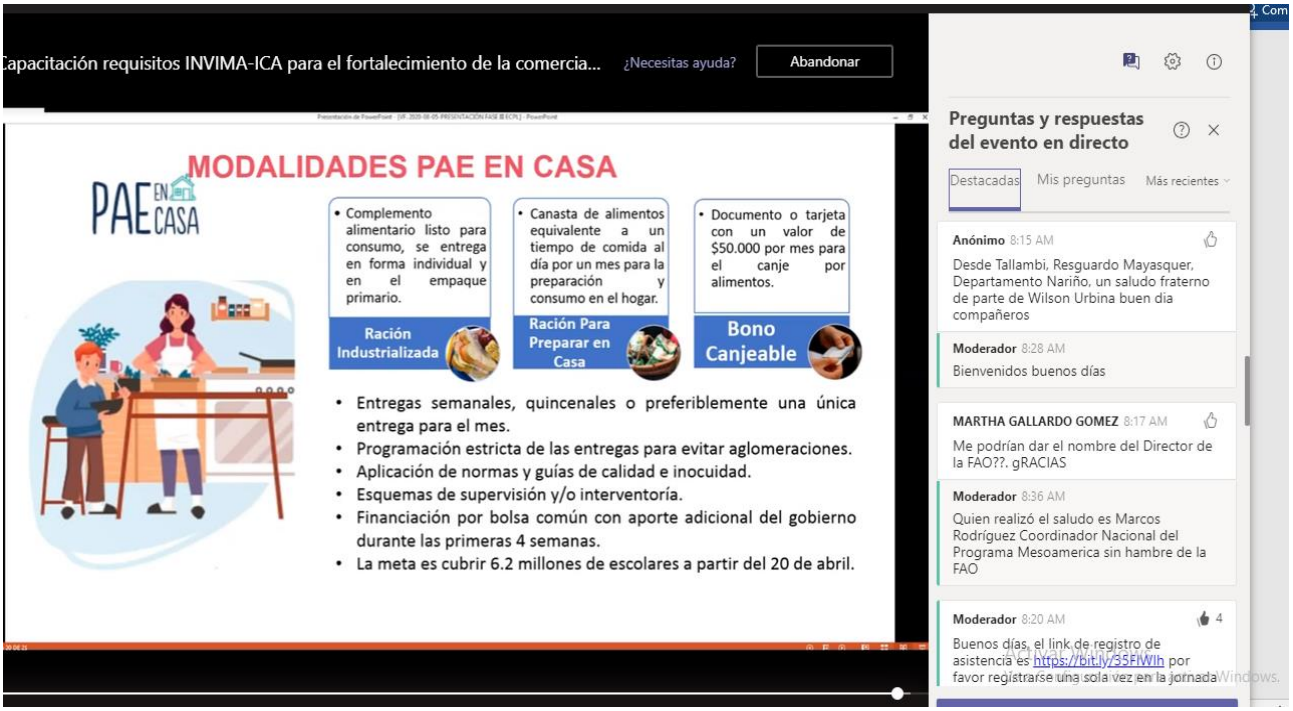
Página 1
Activar Windows

CAPACITACION ICA RESOLUCION 2205 JUNIO DE 2009



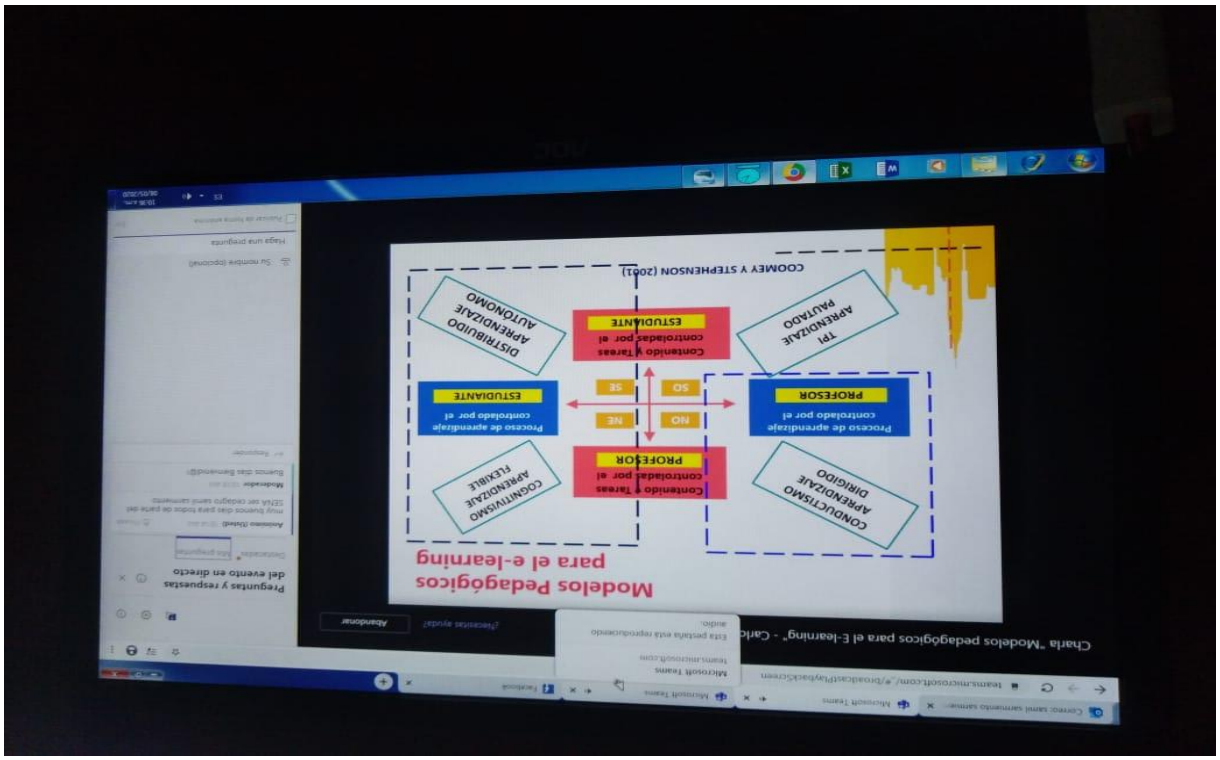


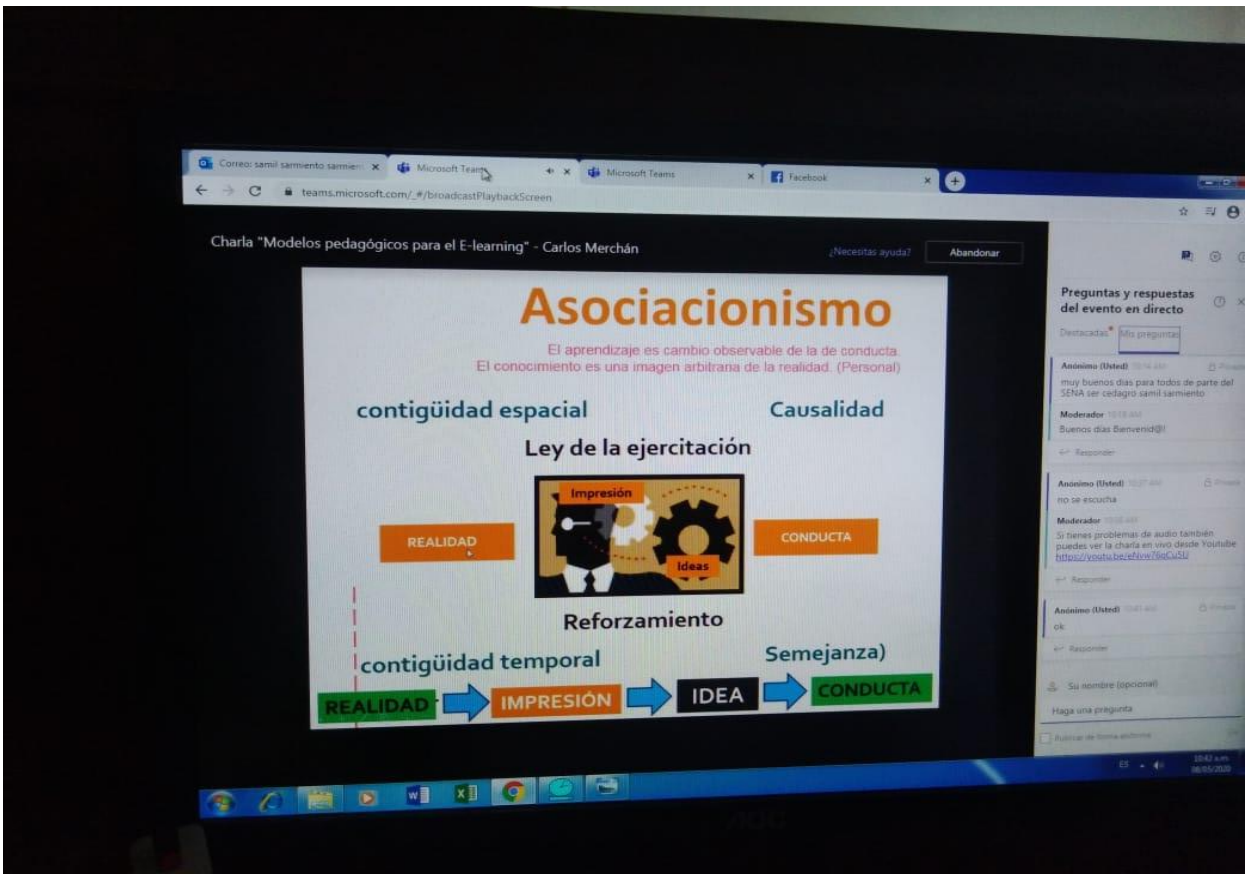
VIDEO CONFERENCIA :JORNADAS DE FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES TÉCNICAS A ENTIDADES OPERADORES, ORGANIZACIONES PRODUCTIVAS PARA LA COMERCIALIZACIÓN EN SUBREGIONES CON PROGRAMAS DE DESARROLLO CON ENFOQUE TERRITORIAL (PDET) Y DE LA ESTRATEGIA DE COMPRAS PUBLICAS LOCALES



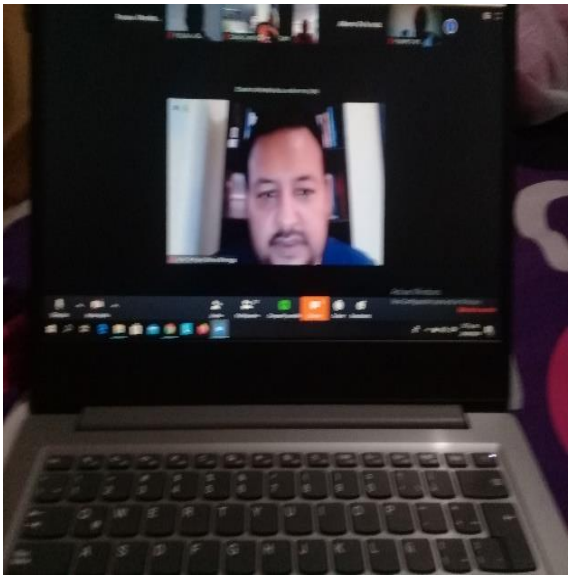


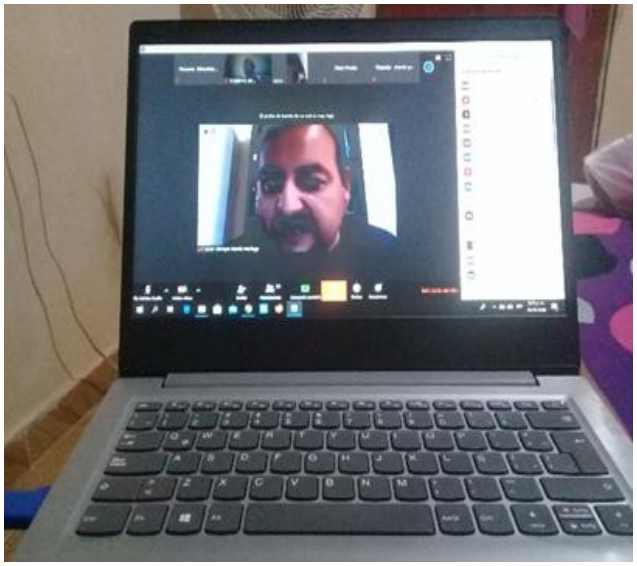
VIDEO CONFERENCIA: **MODELOS PEDAGÓGICOS PARA EL E-LEARNING**





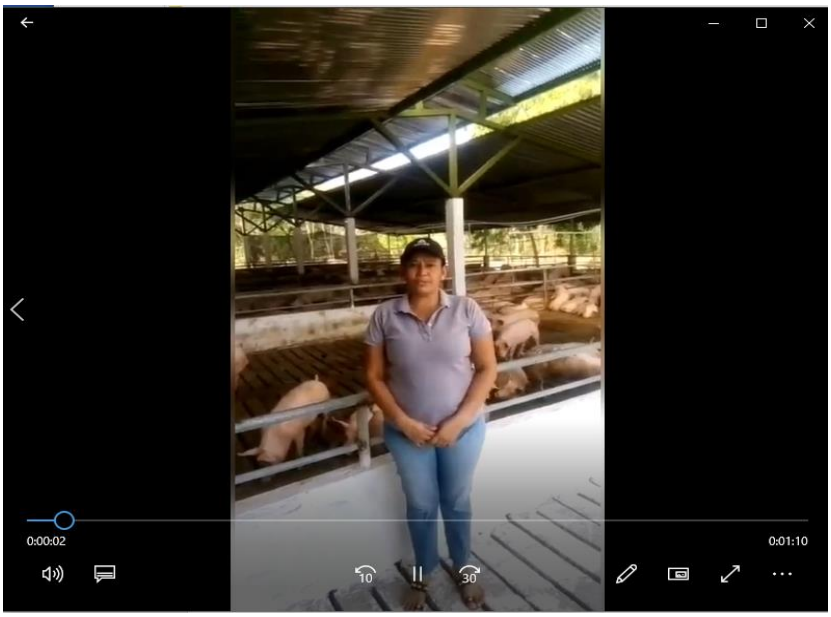
VIDEO CONFERENCIA: CAPACITACION EN LA ORIENTACION EN LA METODOLOGIA OVOP







UTILIZACION DE LAS TIC COMO HERRAMIENTA PARA SOCIALIZAR CON NUESTROS APRENDICES (VIDEOS- TALLERES- DIAPOSITIVAS ENVIADOS POR GRUPOS DE WASAPPT-CORREO ELECTRÓNICO






Exposición de cerdo
VIDEO PARAMETROS DE PLANIFICACION PARA PRODUCCION DE CERDOS
Buscar
0:00:11
0:18:51


0:01:12
0:00:00

1) ¿Qué razas de cerdo conocen o están manejando en su entorno en las distintas producciones que conocen?
   Duroc, Jersey, cuarto 10, tres treinta y siete, másti

2) ¿Cuánto dura en meses el manejo de la producción de cerdo antes de ser sacrificado?
   La duración depende de cuánto es el kilaje para el vendedor, aproximadamente son 5 meses que equivalen a 20 semanas de ahí salen cerdos de 70 a 80 kilos.

3) ¿Según sus conocimientos, que vacunación se le aplica a la producción de cerdo y a qué edad se le coloca y para qué?
   Recién nacido: se le coloca el hierro
   A los 15 días: se le coloca la mico plasma para darle ciclo de vida normal.
   A los pocos días de le coloca circu virus.

4) ¿Proponga ideas innovadoras para mejorar el sector productivo de la producción de cerdo en su región, según el conocimiento que tengan sobre este tema relacionándolo con lo que produce en su entorno sobre esta producción mencionada?
   - Espacio en buen estado
   - Ponerles una zona donde ellos puedan descansar
   - Clasificar corrales grandes y pequeños

5) ¿Qué problemáticas se han observado y escuchado en su entorno que presente el productor durante el tiempo que dura produciendo y sacrificando la especie de cerdo?
   Que no tienen la capacidad de comprar la comida para alimentar los cerdos

6) ¿Diga específicamente en que sector y bajo qué parámetros están construyendo la producción de cerdos y cuales han sido las ventajas y desventajas que han escuchado que ha tenido dicha construcción?
   Tenemos un módulo hecho de 4x4 y en cada módulo criamos 8 cerdos.
   Hasta el momento no hemos tenido ninguna clase de inconveniente

7) ¿Diga que manejos sanitarios han tenido las producciones de cerdos que se encuentren en su entorno?
   Asear diariamente, se lava y se desinfecta, se lava con creolina y se desinfecta con flamear

1.cerdo jersey : los cerdos jersey son unos animales muy peculiares por su coloración, procedentes de Estados Unidos. Son una porcina muy popular
2. El ciclo productivo de las madres (producción de lechones) tiene una duración aproximada de entre 20- 22 semanas , dependiendo fundamentalmente de la duración,gestación, cubricion, maternidad, transición, cebo matadero, reposición 10 de la lactación.
3. La vacunación provoca la exposición del cerdo a los componentes proteicos (llamados antígenos)
De los agentes infecciosos. Algunas vacunas contienen organismos vivos que fueron alterados para no producir enfermedad, pero si conferir inmunidad.
La mayoría de las vacunas contienen organismos muertos, e inactivos.
*Vacuna rinítis atrófica: edad 7 días
Refuerzo a los 28 días; primerizas; hembras y en preparto y machos semestralmente.
* Vacuna parvovirus: Edad hembras en preservicio ; a los 11 días post parto; machos 6 meses.
* vacuna leptospíras: Edad destete ; hembra en preservicio; 11 días post parto; machos cada 6 meses.
5. Las condiciones de vida y alimentación de los animales sometidos a los métodos de ganadería intensiva son crueles, a lo que hay que añadir las pésimas condiciones de transporte (hacinamiento, e inmovilidad). Y las horas previas a la matanza2, ya que los cerdos presiente su muerte violenta.
7. El manejo sanitario que le debe proporcionar al cerdo incluye:
•Adecuado manejo sanitario de los lechones.
•Adecuado manejo sanitario de las Marranas en gestación.
•Observación y atención al momento del parto.
Separar los animales por grupo
(Hembras gestantes,vacías, lactantes, machos)
•Cumplir las normas de inseguridad
8. Alimentación
Un buen manejo ambiental
El uso del suelo
Insumos con registro ICA
Remedios recetados
Bienestar laboral
9. Hay qué mejorar el medio en el se transportan estos animales, y que sea menos cruel su sacrificio.
El lunes, 13 de abril de 2020

El cerdo es uno de los animales utilizados por el ser humano para el consumo su domesticación data de 4.900 años antes de nuestra era existen 108 razas de cerdos reconocidos oficialmente pero en nuestro municipio las razas que se producen son: 1 cerdo landrace 2 cerdo pietrain

2 En condiciones comerciales los cerdos llegan a sacrificarse con 23-25 semanas (6 meses aprox)
de vida con un peso de 100 kg aproximadamente el ciclo del lechon se realiza en tres periodos consecutivos

a. periodo de LACTANCIA el lechón permanece con la madre (3-4 semanas)

b. periodo de DESTETE/TRANSICIÓN con una duración de 5 a 7 semanas

c. periodo de crecimiento y cebo: con una duracion de 14-15 semanas

3. TIPOS DE VACUNAS

B C 2 CIRCO VIROSIS sirve para las alteraciones dijestivas se aplica de 3-4 semanas

4. capacitar al pequeño productor para que se organice
asociativamente para lograr una mejor produccion y comercializacion y con ello lograr una buena rentabilidad

5. sobre oferta lo que obliga el productor a estar en manos de los comercializadores a incidir y poner las condiciones del precio de compra logrando comprar a precios para el satisfactorio

6. General mente se crian y sacrifican en instalaciones no adecuadas (los patios de las casas) sin ningun control sanitario

ventajas: aparente bajos costos en su produccion

Desventajas: crias y sacrificios en estado de insalubridad alimentacion no adecuada lo que genera cerdos debajo peso y con ello su venta a bajo precio

7. alimentacion ventilacion adecuada

higiene diaria en pisos comederos paredes eliminando todos los desechos

agua potable

control de parasitos interno y externo

Profesor.

deiner caballero

Alumno.

Keylys paola Sierra Perez

Baranoa. - Atlantico

Año

14 - 04. 20

Escaneado con CamScanner

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE CERDO CEBADO
- **Código del Programa de Formación**: 3000138
- **Nombre del Proyecto**: Fortalecimiento del Manejo sanitario a través de la formación en Producción y comercialización de cerdo cebado en la costa Atlántica
- **Duración de la Guía:**

- **1.1 Actividad (es) del Proyecto**:
- DISEÑAR EL PLAN PARA EL MONTAJE DE PRODUCCIÓN DE ESPECIE PECUARIAS
- APLICAR, AJUSTAR Y ADECUADAR LAS INSTALACIONES
- VERIFICAR LA FUNCIONALIDAD DEL PROYECTO PRODUCTIVO

- **Competencia**:
  CONTROLAR MONTAJE DE PRODUCCIÓN DE ESPECIE PECUARIA SEGÚN PLAN Y REQUERIMIENTO TECNOLÓGICO DEL SISTEMA

  1.1.1 Actividad (es) de Aprendizaje:

  Seleccionar sitio para las instalaciones.
  Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  Determinar la ubicación, orientación y distribución de la instalación porcicola y equipos, según factores ambientales, plan de producción y criterio técnico.
- **Fase: Planeación.**

  1.1.2 Actividad (es) de Aprendizaje:

  Ajustar las condiciones de funcionamiento de las instalaciones y equipos
  Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Elaborar propuesta de mejoramiento de condiciones de alojamiento, instalaciones y equipos siguiendo criterios técnicos
- **Fase: Planeación**

1.1.3 Actividad (es) de Aprendizaje:

Instalar los animales en las áreas de producción.

R**esultados de Aprendizaje Alcanzar**:

- Adecuar las instalaciones, equipos e implementos en la unidad porcicola según condiciones
- **Fase: Ejecución.**

1.1.4 Actividad (es) de Aprendizaje:

Determinar densidad de animales.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Alojar animales en la instalación porcicola según parámetro técnico
- **Fase: Ejecución.**

1.1.5 Actividad (es) de Aprendizaje:

Comprobar el funcionamiento de instalaciones, herramientas y equipos porcicolas

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Verificar condiciones y funcionamiento de instalaciones y equipos conforme a criterios
- **Fase: Evaluación.**

- **Competencia: ALIMENTAR ESPECIE ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA**

1.1.1. Actividad (es) de Aprendizaje:

Definir áreas, utensilios, herramientas y equipos requeridos.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Alistar instalaciones, equipos y alimento según criterio técnico.
- **Fase: Planeación.**

1.1.2. Actividad (es) de Aprendizaje:

Suministrar alimento y proveer agua al lote de cerdos.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Ajustar el suministro de alimento y agua conforme protocoló establecido.
- **Fase: Ejecución.**

1.1.3. Actividad (es) de Aprendizaje:

Desarrollar procedimiento de alimentación

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

Desarrollar el procedimiento de alimentación de acuerdo con etapa productiva y criterio

F**ase: Ejecución**

1.1.4. Actividad (es) de Aprendizaje:

Disponer de los residuos sólidos y vertimientos líquidos.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Verificar cantidad y calidad del alimento a suministrar según criterio técnico.
- F**ase: Evaluación**

- **Duración de la Guía**: 263 Horas.

2. PRESENTACION

- **Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportara en el desarrollo de habilidades y destrezas.**

Este proyecto proporciona una guía sistemática en el programa emprendedor en producción de cerdo en pie perteneciente al sector primario y extractivo de la economía; se creó para ofrecer a las personas, formación en temas de producción porcina, permitiéndoles la creación de unidades productivas, con manejo técnico de alimentación, buenas prácticas pecuarias, formulación de proyectos productivos y mercadeo que cumplan con la normativa en el país lo cual garantiza generación de ingresos y asegura la calidad del producto.



Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz.

En esta guía de aprendizaje usted encontrara aspectos fundamentales relacionados con los conceptos necesarios de:

- Selección de sitio para las instalaciones.
- Distribución de las áreas de la instalación.
- Definir áreas, utensilios, herramientas y equipos requeridos.
- Preparación de las instalaciones, equipos, implementos y accesorios empleados en la unidad productiva.
- Limpieza y desinfección de las diversas áreas de la instalación.
- Determinar densidad de animales.

- Instalaciones en las áreas de producción.
- Funcionamiento de instalaciones, herramientas y equipos porcicolas
- Registros y reporte de novedades en el proceso.
- Disposición de los residuos sólidos y vertimientos líquidos.
- Condiciones de funcionamiento de las instalaciones y equipos.

Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.

De igual forma se crearan espacios para que el aprendiz realice trabajos de manera autónoma, donde se apropien de conocimientos a partir de los diferentes recursos y medios dispuestos para ello. Se realizará reconocimiento de aprendizajes previos.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial
Actividad 1. Presentación del Grupo

Objetivo: Lograr interrelación y comunicación entre los participantes como conducta de entrada.
Duración: 1 hora.
Recursos:

- Guía de Aprendizaje
- Cuatro (4) hojas de papel periódico
- Mesa
- Marcadores
- Hojas reciclables
- Cinta para enmascarar

Descripción de la Actividad:

- Presentación del instructor
- Dinámica: La pelota Preguntona



Presentación de la Guía:

Los participantes de la guía de aprendizaje y sus actividades enmarcadas en el programa de formación a implementar.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Actividad 1: Diligenciamiento de instrumentos sobre aprendizajes previos.

Objetivo: El aprendiz desarrollará un Taller que le permitirá identificar conceptos de la competencia
Duración: 2 horas
Recursos:

- Hojas Carta
- Mesa
- Bolígrafos
- Grupo de WhatsApp
- Correo electrónico

Descripción de la Actividad:

1. El aprendiz deberá resolver un taller que le permita identificar los conceptos básicos de la competencia.
2. El aprendiz enviara la actividad ejecutada al correo electrónico del instructor o al grupo de WhatsApp de la formación

Actividad 1. Seleccionar sitio para las instalaciones.
objetivo: Determinar el lugar de las instalaciones porcicolas, equipos, maquinarias.
Duración: 10 horas
Recursos:

- Hojas Carta
- Mesa
- Bolígrafos
- Taller
- Correo Electrónico
- Material del tema
- Microsoft Power Point

Descripción de la Actividad:

- El Instructor entregara a sus aprendices material de apoyo (Diapositivas) Instalaciones Porcinas. Realizando explicación previa del tema.
- El aprendiz deberá realiza un informe técnico de ubicación e instalaciones porcinas. El cual debe ser enviado al correo electrónico del instructor técnico.

Actividad 1. Definir áreas, utensilios, herramientas y equipos requeridos.
Objetivo: Identificar los materiales de trabajo utilizados en el proceso de producción.
Duración: 10 horas

Recursos:

- Bolígrafos
- Papel periódico
- Hojas Carta
- Marcadores
- Tablero
- Taller
- Video



Tipo de Actividad:
Individual y Grupal

Descripción de la actividad:

- Los aprendices deberán realizar un taller enviado el cual deberá ser resuelto y enviado a los medios utilizados en la interacción de las sesiones de formación.
- El instructor socializara a los aprendices a través de un video los materiales de trabajo utilizados en el proceso de producción de la unidad productiva.
- Los aprendices deberán realizar un flujograma de procesos que señale los materiales de trabajo encontrados en el video.
- Socialización de actividad anterior atraves de un video realizado por los aprendices al instructor como evidencia de trabajo.

Ambiente Requerido:

- Presencial y Virtual

Actividad 2. Ajustar las condiciones de funcionamiento de las instalaciones y equipos
Objetivo: Verificar las condiciones de las instalaciones y material de trabajo de la unidad productiva de acuerdo a la normatividad y estándares de ejecución sanitaria porcicola vigente.
Duración: 10 horas
Recursos:

- Bolígrafos
- Papel periódico
- Hojas Carta
- Marcadores
- Tablero
- Material del tema

Tipo de Actividad:
Individual y Grupal

Descripción de la actividad:

- El aprendiz deberá resolver un cuestionario el cual deberá ser enviado al correo electrónico del instructor.
- El Instructor realizara a través de Diapositivas una explicación de las condiciones necesarias para el funcionamiento de las instalación y equipos de trabajo.
- El aprendiz deberá realizar un informe escrito que evidencie el Diseño y Planificación de una instalación porcina, el cual deberá entregar al instructor de mañanera presencial o al correo del instructor técnico.

Actividad 3. Instalar los animales en las áreas de producción

Objetivo: ubicar a los animales porcinos en las instalaciones condicionadas para su producción teniendo

Duración: 10 horas

Recursos:

- Unidad Productiva

Tipo de Actividad:

- Grupal

Descripción de la Actividad:

Los aprendices en conjunto con el instructor deberán Alojar a los animales en las áreas de alojamiento para iniciar su etapa productiva.



Actividad 4. Determinar la Densidad de los Animales

Objetivo: Identificar las necesidades mínimas por espacio de cada animal de acuerdo a su peso

Duración: 10 horas

Recursos:

- Bolígrafos
- Papel periódico

- Hojas Carta
- Marcadores
- Tablero
- Material del tema
- Diapositivas en Microsoft Power Point
- Taller en Microsoft Excell

Tipo de Actividad:
Individual y Grupal

Descripción de la actividad:

- El instructor socializara a través de Diapositivas todo lo relacionado a Densidad y parámetros productivos de los cerdos
- Los Aprendices desarrollar un taller que contiene una tabla elaborada en Excell donde registran la densidad de los animales de acuerdo a su peso. El cual deberá ser entregado al instructor.

Actividad 5. Desarrollar procedimiento de alimentación
Objetivo: Elaborar un plan de alimentación optimo acorde a las necesidades nutricionales actuales del cerdo
Duración: 90 horas
Recursos:

- Bolígrafos
- Papel periódico
- Hojas Carta
- Marcadores
- Tablero
- Material del tema

Tipo de Actividad:
Individual y Grupal

Descripción de la actividad:
El aprendiz deberá diseñar un plan de alimentación teniendo en cuenta la normatividad porcina.

Actividad 6. Suministrar alimento y proveer agua al lote de cerdos.
Objetivo: Suministrar alimentación adecuada en las zonas de residuos sólidos y líquidos de la unidad productiva de acuerdo a los parámetros señalados en la normatividad.
Duración: 100 horas

Recursos:

- Bolígrafos
- Papel periódico
- Hojas Carta
- Marcadores
- Tablero
- Material del tema
- Diapositivas en Microsoft Power Point
- Taller en Microsoft Excell



Tipo de Actividad:
Individual y Grupal

Descripción de la actividad:

- Los aprendices en conjunto con el instructor técnico suministraran alimentación y agua a los animales porcinos de acuerdo al plan de Alimentación diseñado

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Duración: 20 Horas

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Desempeño	• Comprueba el funcionamiento de instalaciones y equipos de acuerdo a criterio técnico	**LISTA DE CHEQUEO**
Evidencias de Producto:	• Comprueba el funcionamiento de instalaciones y equipos de acuerdo a criterio técnico	**REGISTRO DE CONTROL**
Evidencias de Desempeño	• Dispone los residuos sólidos y vertimientos líquidos según normativa vigente.	**LISTA DE CHEQUEO**

Evidencias de Producto:	• Dispone los residuos sólidos y vertimientos líquidos según normativa vigente.	**REGISTRO DE CONTROL**

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Limpieza:** Conjunto de operaciones que permiten eliminar la suciedad visible o microscópica. Estas operaciones se realizan mediante productos detergentes elegidos en función del tipo de suciedad y las superficies donde se asienta.

- **Desinfección:** Conjunto de operaciones que tienen como objetivo la reducción temporal del número de microorganismos vivos y la destrucción de los patógenos y alterantes

- **Especie porcina:** Derivada del vocablo latino porcinus, refiere a aquello vinculado al puerco, el animal también conocido como cerdo o chancho.

- **Sistemas de producción:** Se refiere a una serie de elementos organizados, relacionados y que interactúan entre ellos, y que van desde las máquinas, las personas, los materiales, e incluso hasta los procedimientos

- **Instalaciones:** son el conjunto de redes y equipos fijos que permiten el suministro y operación de los servicios que ayudan a los edificios a cumplir las funciones para las que han sido diseñados.

- **Localización:** es la ubicación que un objeto o persona tienen en un determinado espacio. El mismo requiere de coordenadas que otorguen puntos de referencia para que esta sea trazable y comunicable.

- **Iluminación:** La iluminación es la acción o efecto de iluminar. En la técnica se refiere al conjunto de dispositivos que se instalan para producir ciertos efectos luminosos, tanto prácticos como decorativos.

- **Ventilación:** Se denomina ventilación al intercambio de aire entre el medio ambiente y los pulmones por medio de la inhalación y exhalación. Entonces, para los organismos con pulmones, es lo que popularmente se conoce como respiración.

- **Agua:** Es una sustancia cuya molécula está compuesta por dos átomos de hidrógeno y uno de oxígeno. El término agua generalmente se refiere a la sustancia en su estado líquido, aunque la misma puede hallarse en su forma sólida, llamada hielo, y en su forma gaseosa, denominada vapor.

- **Alimento:** Es cualquier sustancia normalmente utilizada por seres vivos con fines nutricionales, sociales, físicos, salud y psicológicos

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Biblioteca Virtual Sena
- **RESOLUCIÓN** Nª **002640**. (28 SEP 2007). "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.
- LEY 101 DE 1993 (diciembre 23) LEY DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y PESQUERO
- LEY 272 DE 1996 (marzo 14)
- https://www.academia.edu/15061101/GUIA_METODOLOGICAPARALAIMPLEMENTACIONDELARESOLUCION_2640_ICA_EN_GRANJAS_PORCINAS._CRISTINA_ALARCAN_CASTAÑEDA_70510013_UNIVERSIDAD_DE_CIENCIAS_APLICADAS_Y_AMBIENTALES_FACULTAD_DE_MEDICINA_VETERINARIA_Y_ZOOTECNIA
- https://www.google.com.limpiezaydesinfeccion

https://prezi.com/e0b7xytximvl/que-son-las-buenas-practicas-porcinas/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**-DEINER CABALLERO MANGA**	**Instructor**	**CEDAGRO**	**22/04/2020**

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DEINER EDUARDO CABALLERO MANGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/05/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/05/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2085116 - EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE CERDO CEBADO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Alimentar especie animal según procedimiento técnico y normativa

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTO Y AGUA CONFORME PROTOCOLÓ ESTABLECIDO.

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y ALIMENTO SEGÚN CRITERIO TÉCNICO.

DESARROLLAR EL PROCEDIMIENTO DE ALIMENTACIÓN DE ACUERDO CON ETAPA PRODUCTIVA Y CRITERIO TÉCNICO.

VERIFICAR CANTIDAD Y CALIDAD DEL ALIMENTO A SUMINISTRAR SEGÚN CRITERIO TÉCNICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR MONTAJE DE PRODUCCIÓN DE ESPECIE PECUARIA SEGÚN PLAN Y REQUERIMIENTO TECNOLÓGICO DEL SISTEMA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRESUPUESTOS DE ACUERDO CON METODOLOGÍA Y GUÍA TÉCNICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2085106 - EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE CERDO CEBADO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Alimentar especie animal según procedimiento técnico y normativa

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTO Y AGUA CONFORME PROTOCOLÓ ESTABLECIDO.

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y ALIMENTO SEGÚN CRITERIO TÉCNICO.

DESARROLLAR EL PROCEDIMIENTO DE ALIMENTACIÓN DE ACUERDO CON ETAPA PRODUCTIVA Y CRITERIO TÉCNICO.

VERIFICAR CANTIDAD Y CALIDAD DEL ALIMENTO A SUMINISTRAR SEGÚN CRITERIO TÉCNICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR MONTAJE DE PRODUCCIÓN DE ESPECIE PECUARIA SEGÚN PLAN Y REQUERIMIENTO TECNOLÓGICO DEL SISTEMA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRESUPUESTOS DE ACUERDO CON METODOLOGÍA Y GUÍA TÉCNICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 80,00

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
01/05/2020	08/05/2020	OTROS	40,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 40,00

INSTRUCTOR: DEINER EDUARDO CABALLERO MANGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL