PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Emprendedor en producción de especies piscícolas.
- Código del Programa de Formación: 76150302 Versión 2.
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: 270601003 Mantener el cultivo acuícola de acuerdo con metodologías y criterios técnicos de producción
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: 27060100302 Alimentar el cultivo teniendo en cuenta recomendaciones técnicas.
- Duración de la Guía: 4

2. PRESENTACIÓN

Cordial saludo aprendices,

Con el desarrollo de la presente guía se busca proporcionar herramientas básicas sobre protocolos de alimentación piscícola teniendo en cuenta las Buenas Prácticas Acuícolas. Esto permitirá un buen desarrollo del lote cultivado conservando las condiciones físico-químicas óptimas para la especie, reflejando así, buenos resultados productivos en el cultivo.

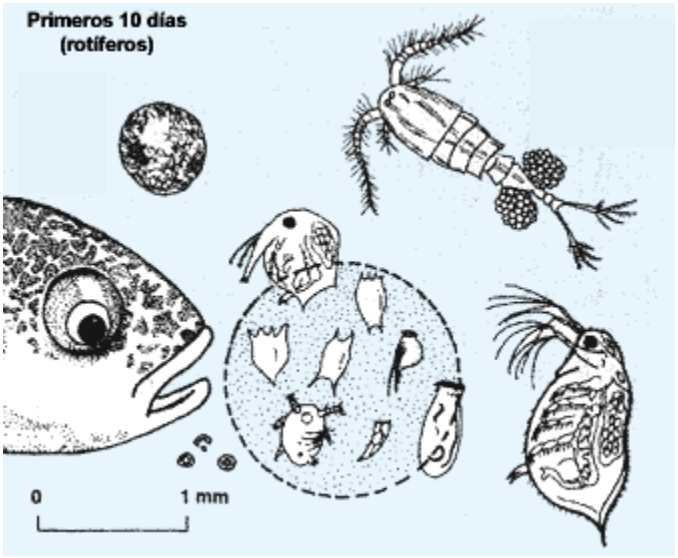
Los resultados de aprendizaje de esta guía, se encuentran incluidos en la competencia “Mantener el cultivo acuícola de acuerdo con metodologías y criterios técnicos de producción” la cual deberá ser alcanzada durante el proceso formativo.

Para lograrlo se requiere:

- Trabajo colaborativo
- Comunicación permanente entre instructor y compañeros

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Retomar lo visto en la actividad Elaboración de plan nutricional:



Evidencia: Observación de protocolo de alimentación.

Teniendo en cuenta lo contemplado en el plan nutricional realizado anteriormente se realiza una observación del protocolo aplicado para alimentación del cultivo, verificando que se cumplan las Buenas Prácticas Acuícolas.

3.2 Realizar la alimentación de los peces:



Evidencia: Evidencia fotográfica del proceso de alimentación.

Evidencia fotográfica de la aplicación del protocolo realizado en la alimentación de peces.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Desempeño: "Observación de protocolo de alimentación".	Ejecuta programa de alimentación siguiendo las recomendaciones técnicas.	Observación del protocolo

Evidencias de Producto: "Realizar la alimentación de los peces".	Ejecuta programa de alimentación siguiendo las recomendaciones técnicas.	Evidencia fotográfica

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Materias Primas: Se conocen como materias primas a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo.

Trazabilidad: Serie de procedimientos que permiten seguir el proceso de evolución de un producto en cada una de sus etapas.

Biomasa: Cantidad o masa de materia orgánica procedente de organismos vivos, expresada en Kg., que se puede encontrar en un lugar y un momento determinados.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

ICONTEC. (2014). NTC 5700 Buenas Prácticas de Producción de la Acuicultura (BPPA).

Resolución 4124. (1991). Reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 09 de 1979, en cuanto concierne a los ANTIOXIDANTES que se puede utilizar en alimentos. Abril de 15 de 1991.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Lady Karen Omen García**	**Instructores**	**Sena Emprende Rural**	**24/03/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					