PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 Abril del 2025

Señor (a)
REINALDO BERNAL MICHELSEN
SUPERVISOR(A) CONTRATO No**. CO1.PCCNTR. 7544684**
Cargo del supervisor: Coordinador Académico
Dependencia Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **Abril** del año 2025

Referencia: No (**CO1.PCCNTR. 7544684)** del año (2025)

YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 50.952.670 de Ciénaga de Oro, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, 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: El valor del presente contrato es de CUARENTA Y CUATRO MILLONES UN MIL NOVESCIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE. ($ **44.001.998**), el SENA pagará al contratista en el mes de febrero la suma de SETECIENTOS SETENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL PESO M/CTE. ($776.586), de marzo a noviembre la suma de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($4.599.511) y por el mes de diciembre la suma de UN MILLON OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE OCHOCIENTOS CUATRO PESOS M/CTE. ($1.839.804).

Plazo: Será hasta el (12) de (Diciembre) de 2025.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS TÉCNICAS DE LA POBLACIÓN CAMPESINA, APORTANDO AL FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA POPULAR, FAMILIAR, ÉTNICA Y COMUNITARIA, EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y LA C

Obligaciones Especificas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	Se gestionó formación complementaria Ruta 2 en los Municipios de Lorica, Ciénaga de Oro 73420000_ EMPRENDIMIENTO EN LA PRODUCCION DE ESPECIES DULCE ACUICOLAS	Anexo # 1 Captura de los correo enviados de la ficha de caracterización enviada al dinamizador del programa para la creación de su número de ficha correspondiente Ficha de caracterización de las formaciones en los diferentes municipios mencionados.
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	Se realizó reconocimiento de os ambientes de aprendizajes en los diferentes municipios donde se van a impartir los programas de formación.	Anexo # 2 registro fotográfico y listado de asistencia
3	Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación	Se acompañó a la población en la planificación de producción familiar planificación del programa CampeSENA	Anexo # 2 registro fotográfico y listado de asistencia

	Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA		
4	Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.	Se reportó la información académica entregando el informe mensual de ejecución al supervisor de contrato correspondiente al mes de abril del 2025.	Informe cargado en Plataforma secop II con todos los anexos Del presente informe
5	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Se programó y se reportó al supervisor de contrato con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, en los diferentes municipios: Ficha: N° 3180536 Purísima vereda Nueva estrella, Ficha: N° 3187337 Momil Vereda San Antonio, Ficha: N° 3199072 Lorica vereda Pueblo san Sebastián, Ficha: N° 3179629 Chima Vereda Sitio viejo. Ficha: N° 3180536 Purísima vereda Nueva estrella, 3187337 Momil Vereda San Antonio	Anexo # 3 Evidencias, capturas de correo electrónicos enviado al supervisor del contrato la programación de desplazamiento correspondiente.
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual porque a la	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro de abril 2025

	de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.	fecha no se han realizado estas actividades.	
7	Reportar la información para la creación de unidades productivas, bajo criterios de calidad, oportunidad y veracidad, cuando se le haya asignado formaciones complementarias en la ruta creación de unidades productivas.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual porque a la fecha no se han realizado estas actividades.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro de abril 2025
8	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.	Durante el mes no se Ejecuto la obligación contractual porque esta actividad fue realizada en el mes de marzo el día 03 del 2025	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro de abril 2025
9	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas.	Durante el mes no se Ejecuto la obligación contractual porque a la fecha no se han realizado estas actividades.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro de abril 2025
10	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la	Se participó a la socialización de modalidad virtual para el Diligenciamiento de las agendas de desplazamientos organizada por la coordinación del programa	Anexo # 4 Capturas de participación y del diligenciamiento de la encuesta al final de la videoconferencia marzo 25 del 2025

	Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias.	CampeSENA: marzo 25 del 2025	
11	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual porque a la fecha no se han realizado estas actividades.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro de abril 2025
12	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados	Se presentó el informe mensual de ejecución contractual correspondiente al mes de abril del 2025. en la página de secop II, al supervisor de contrato dentro de la fecha requerida según correo electrónico remitido por coordinador académico y supervisor de contrato.	Informe cargado en Plataforma secop II con todos los anexos Del presente informe
13	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia,	Durante el mes no se Ejecuto la obligación contractual porque a la fecha no se han realizado estas actividades.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro de abril 2025

	deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.		
14	.Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado.	Durante el mes no se Ejecuto la obligación contractual porque a la fecha no se han realizado estas actividades.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro de abril 2025
15	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente	Durante el mes no se Ejecuto la obligación contractual porque a la fecha no se han realizado estas actividades.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro de abril 2025

	anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique.		
16	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.	Se mantiene actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO,	Formatos actualizados entre ellos Guía de aprendizaje, Planeación pedagógica, Formatos de asistencias, soportados en el One Drive del programa CampeSENA.
17	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la	Durante el mes no se Ejecuto la obligación contractual porque a la fecha no se han realizado estas actividades.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro de abril 2025

	programación académica establecida		
	GENERALES:		
	▪ Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado. ▪ Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo – Grupo de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA.	Durante el mes no se Ejecuto la obligación contractual porque esta actividad fue realizada en el mes de febrero.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro de abril 2025

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
2.	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
3.	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

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. 8635616050 de la planilla - recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, correspondiente al mes de Marzo del 2025, expedido por ASOPAGOS, (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (94) folios

Cordialmente,

YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO
Contratista

C.C. No. 50.952.670 de Ciénaga de Oro – Córdoba

Recibí a satisfacción:

_____

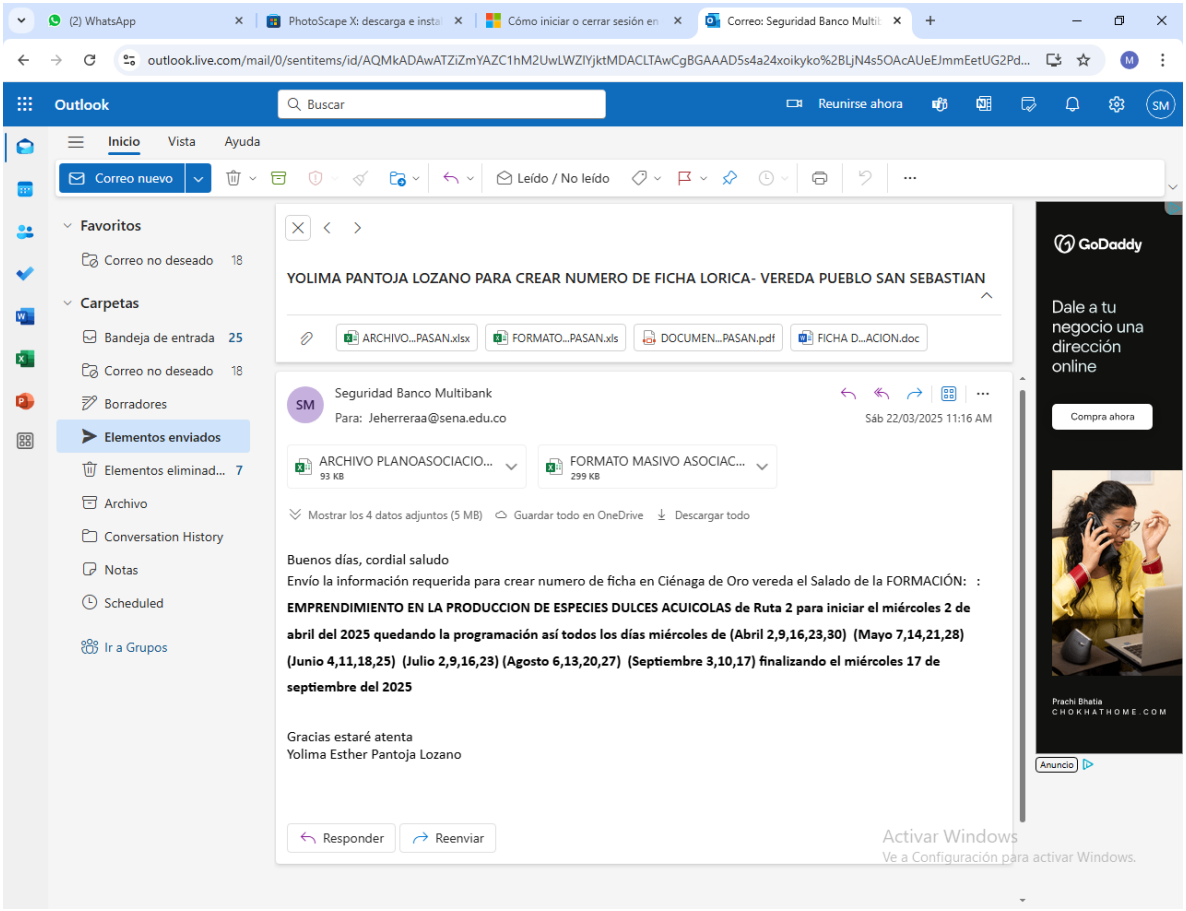
REINALDO BERNAL MICHELSEN

CC: 79469655

Supervisor(a) Contrato N° CO1.PCCNTR. 7544684 de 2025

Cargo Coordinador Académico

ANEXO # 1 OBLIGACION ESPECIFICA 1: Captura de los correo de la ficha de caracterización enviados al dinamizador del programa para la creación de su número de ficha correspondiente Ficha de caracterización de las formaciones de Lorica y Ciénaga de Oro. De las formaciones de ruta 2 73420000_ EMPRENDIMIENTO EN LA PRODUCCION DE ESPECIES DULCE ACUICOLAS



SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

288 HORAS (192 EL TECNICO + 96 COMERCIALIZADOR: ALBA LUZ GUERRA

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: _3199072 _____ No. SOLICITUD: ___ 2196063 _____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: EMPRENDIMIENTO EN LA PRODUCCION DE ESPECIES DULCES ACUICOLAS

TIPO DE FORMACION: _____ TITULADA: __ COMPLEMENTARIA: X

CODIGO PROGRAMA: 73420000 VERSION: ___1___ SECTOR: PRIMARIO Y EXTRACTIVO

CONVENIO: _____ PROGRAMA _____

PROGRAMA ESPECIAL: **2375_CAMPESENA**

FECHA: INICIO: **02 - ABRIL - 2025** TERMINACIÓN: **03 – DICIEMBRE – 2025** TOTAL HORAS: **192 + 96**

Nº APRENDICES: 17 MUNICIPIO: LORICA VEREDA: PUEBLO SAN SEBASTIAN DIRECCIÓN:

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES			
MIERCOLES **X**	**ASOCIACION ASOPASAN - (Abril 2,9,16,23,30) (Mayo 7,14,21,28) (Junio 4,11,18,25) (Julio 2,9,16,23, 30) (Agosto 6,13,20,27) (Septiembre 3,10)** Septiembre 17, 24, octubre 1,8, ,15, 22, 29 - Noviembre 5, 12, 19, 26- Diciembre 3 Alba	10:00 AM	18: 00PM
JUEVES			
VIERNES			
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO CC: 50952670

TELEFONO: 3015731956 EMAIL: yolimapantoja30@hotmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: ASOCIACION ASOPASAN

NIT Nº: - TELEFONO: 3044148368 FAX:

DIRECCION: LORICA VEREDA PUEBLO SAN SEBASTIAN APARTADO: _____

E-MAIL: hernandezyurley960@gmail.com

NOMBRE DEL GERENTE: YURLEY HERNANDEZ ALEGRIA

No DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONOMICA: _____

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: LORICA GREMIO: _____

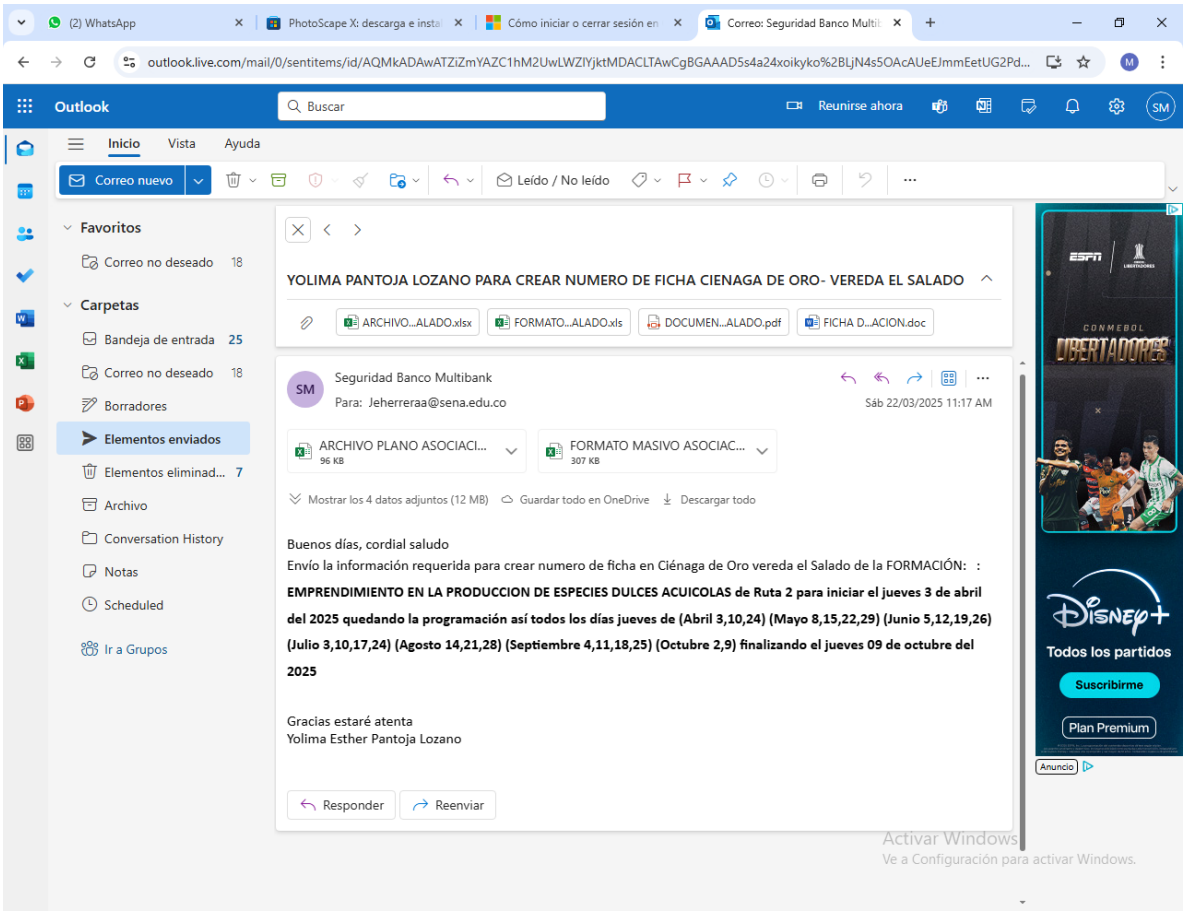
TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro			Solidaria			Instituciones Educativas	
Limitada			Precooperativas				
Anónima			Cooperativas			Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
En Comandita			Cooperativas Públicas			Otros	
Economía Mixta			Empresas Comunales			Entes Territoriales	
Colectiva			Mutuales			ONGS	x
Unipersonal			Fondo de Empleados			Grupos	

YOLIMA PANTOJA LOZANO

INSTRUCTOR DIRECTOR CAMPESENA _____31-03-2025_____ FECHA DE ENTREGA

Página **1** de **1**


(2) WhatsApp
PhotoScape X: descarga e instal
Cómo iniciar o cerrar sesión en
Correo: Seguridad Banco Multi
outlook.live.com/mail/0/sentitems/id/AQMkADAwATZiZmYAZC1hM2UwLWZlYjktMDACLTAwCgBGAAAD5s4a24xoikyko%2BLjN4s5OAcAUeEJmmEetUG2Pd...
Outlook
Buscar
Reunirse ahora
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Leído / No leído
Favoritos
Correo no deseado 18
Carpetas
Bandeja de entrada 25
Correo no deseado 18
Borradores
Elementos enviados
Elementos eliminad... 7
Archivo
Conversation History
Notas
Scheduled
Ir a Grupos
YOLIMA PANTOJA LOZANO PARA CREAR NUMERO DE FICHA CIENAGA DE ORO- VEREDA EL SALADO
ARCHIVO...ALADO.xlsx
FORMATO...ALADO.xls
DOCUMEN...ALADO.pdf
FICHA D...ACION.doc
SM
Seguridad Banco Multibank
Para: Jeherreraa@sena.edu.co
Sáb 22/03/2025 11:17 AM
ARCHIVO PLANO ASOCIACI...
96 KB
FORMATO MASIVO ASOCIAC...
307 KB
Mostrar los 4 datos adjuntos (12 MB)
Guardar todo en OneDrive
Descargar todo
Buenos días, cordial saludo
Envío la información requerida para crear numero de ficha en Ciénaga de Oro vereda el Salado de la FORMACIÓN: :
EMPRENDIMIENTO EN LA PRODUCCION DE ESPECIES DULCES ACUICOLAS de Ruta 2 para iniciar el jueves 3 de abril del 2025 quedando la programación así todos los días jueves de (Abril 3,10,24) (Mayo 8,15,22,29) (Junio 5,12,19,26) (Julio 3,10,17,24) (Agosto 14,21,28) (Septiembre 4,11,18,25) (Octubre 2,9) finalizando el jueves 09 de octubre del 2025
Gracias estaré atenta
Yolima Esther Pantoja Lozano
Responder
Reenviar
CONMEBOL LIBERTADORES
Disney+
Todos los partidos
Suscribirme
Plan Premium
Anuncio
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

288 HORAS (192 EL TECNICO + 96 COMERCIALIZADOR: ALBA LUZ GUERRA

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: _____ No. SOLICITUD: _____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: EMPRENDIMIENTO EN LA PRODUCCION DE ESPECIES DULCES ACUICOLAS

TIPO DE FORMACION: _____ TITULADA: __ COMPLEMENTARIA: X

CODIGO PROGRAMA: 73420000 VERSION: ___1___ SECTOR: PRIMARIO Y EXTRACTIVO

CONVENIO: _____ PROGRAMA _____

PROGRAMA ESPECIAL: **2375 CAMPESENA**

FECHA: INICIO: **03 - ABRIL - 2025** TERMINACIÓN: **12 – DICIEMBRE – 2025** TOTAL HORAS: **192 + 96**

Nº APRENDICES: 20 MUNICIPIO: CIENAGA DE ORO VEREDA: EL SALADO DIRECCIÓN:

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES			
MIERCOLES			
JUEVES **X**	**ASOCIACION ASOAGROSALADO - (Abril 3,10,24) (Mayo 8,15,22,29) (Junio 5,12,19,26) (Julio 3,10,17,24) (Agosto 14,21,28) (Septiembre 4,11,18,25) (Octubre 2,9)**	10:00 AM	18: 00PM
VIERNES			
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO CC: 50952670

TELEFONO: 3015731956 EMAIL: yolimapantoja30@hotmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: ASOCIACION ASOPASAN

NIT Nº: 901694333-3 TELEFONO: 3157633335 FAX:

DIRECCION: CIENAGA DE ORO VEREDA EL SALADO APARTADO: _____

E-MAIL: asoagrosalado66@gmail.com

NOMBRE DEL GERENTE: STELLA MARIA PATERNINA AVILEZ

No DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONOMICA: _____

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: LORICA GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro			Solidaria			Instituciones Educativas	
	Limitada			Precooperativas			
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Pública ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		Otros	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

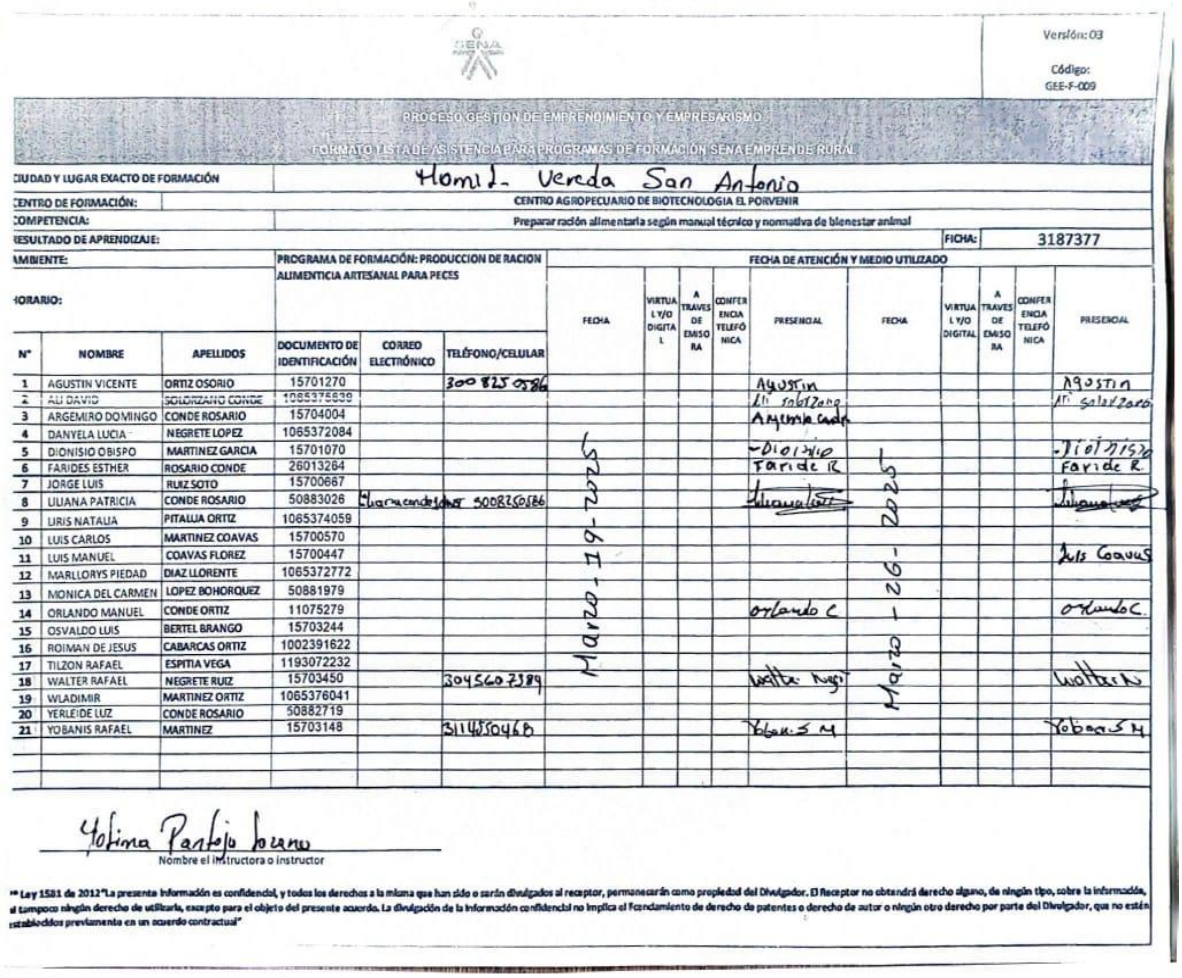
YOLIMA PANTOJA LOZANO

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

ANEXO # 2 OBLIGACION ESPECIFICA 2, 3: **Se realizó reconocimiento de los ambientes de aprendizajes, se acompañó a la población en la planificación de producción familiar planificación del programa CampeSENA en los diferentes municipios donde imparten los programas de formación: Evidencias, se desarrolló acompañamiento presencial a la formación de Ruta 3 Fortalecimiento en Producción de Ración Alimenticia Artesanal para Peces - FICHA 3187337 – Municipio Momil – Vereda San Antonio – Marzo 19 y 26 - 2025**




Yolima Pantoja 26/03/2025



Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Hondo. Vereda San Antonio

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

COMPETENCIA: Preparar ración alimentaria según manual técnico y normativa de bienestar animal

RESULTADO DE APRENDIZAJE: FICHA: 3187377

AMBIENTE: PROGRAMA DE FORMACIÓN: PRODUCCION DE RACION ALIMENTICIA ARTESANAL PARA PECES

HORARIO:

N°	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	AGUSTIN VICENTE	ORTIZ OSORIO	15701270		300 825 0586					Agustin					Agustin
2	ALI DAVID	SOLORZANO CONDE	1065375639							Ali Solorzano					Ali Solorzano
3	ARGEMIRO DOMINGO	CONDE ROSARIO	15704004							Argemiro Conde					
4	DANYELA LUCIA	NEGRETE LOPEZ	1065372084												
5	DIONISIO OBISPO	MARTINEZ GARCIA	15701070							Dionisio					Dionisio
6	FARIDES ESTHER	ROSARIO CONDE	26013264							Farides R.					Farides R.
7	JORGE LUIS	RUIZ SOTO	15700667												
8	LILIANA PATRICIA	CONDE ROSARIO	50883026	Lilianaconde1995	3008250186					Liliana					Liliana
9	LIRIS NATALIA	PITALUA ORTIZ	1065374059												
10	LUIS CARLOS	MARTINEZ COAVAS	15700570												
11	LUIS MANUEL	COAVAS FLOREZ	15700447												Luis Coavas
12	MARLLORYS PIEDAD	DIAZ LLORENTE	1065372772												
13	MONICA DEL CARMEN	LOPEZ BOHORQUEZ	50881979												
14	ORLANDO MANUEL	CONDE ORTIZ	11075279							Orlando C					Orlando C.
15	OSVALDO LUIS	BERTEL BRANGO	15703244												
16	ROIMAN DE JESUS	CABARCAS ORTIZ	1002391622												
17	TILZON RAFAEL	ESPITIA VEGA	1193072232												
18	WALTER RAFAEL	NEGRETE RUIZ	15703450		3045607389					Walter Negr					Walter N
19	WLADIMIR	MARTINEZ ORTIZ	1065376041												
20	YERLEIDE LUZ	CONDE ROSARIO	50882719												
21	YOBANIS RAFAEL	MARTINEZ	15703148		3114550468					Yobanis M					Yobanis M

Marzo 19 - 2025

Marzo 26 - 2025

Yolima Pantoja Lozano

Nombre el instructora o instructor

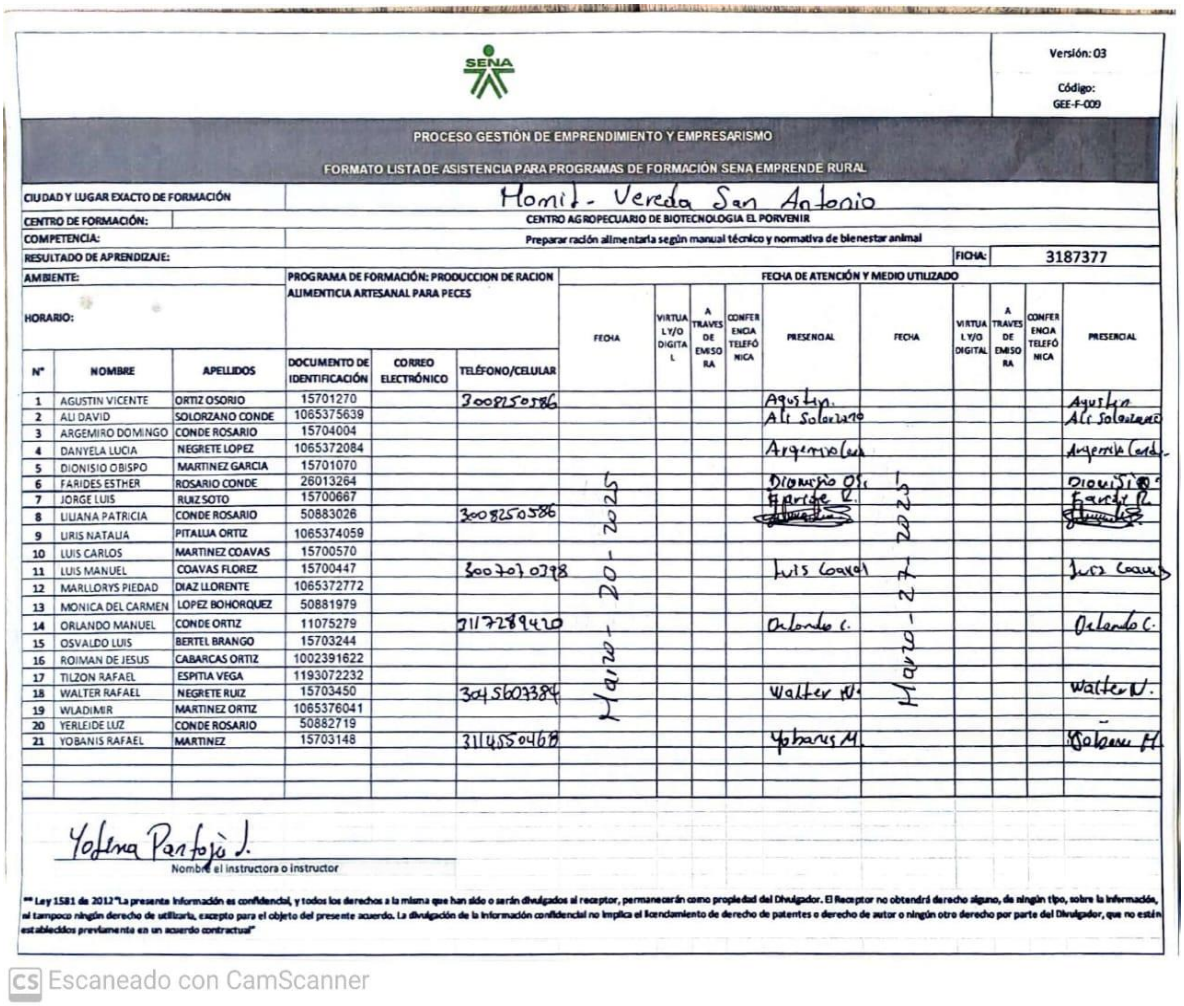
** Ley 1581 de 2012 "La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, al tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el fundamento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

CS Escaneado con CamScanner

Se realizó reconocimiento de los ambientes de aprendizajes, se acompañó a la población en la planificación de producción familiar planificación del programa CampeSENA en los diferentes municipios donde imparten los programas de formación: Evidencias, se desarrolló acompañamiento presencial a la formación de Ruta 3 Fortalecimiento en Producción de Ración Alimenticia Artesanal para Peces - FICHA 3187337 – Municipio Momil – Vereda San Antonio – Marzo 20 y 27 - 2025




Yolima Pantoja 27/03/2025



Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	Monit - Vereda San Antonio
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO AGROPECUARIO DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
COMPETENCIA:	Preparar ración alimentaria según manual técnico y normativa de bienestar animal
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	FICHA: 3187377
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN: PRODUCCION DE RACION ALIMENTICIA ARTESANAL PARA PECES
HORARIO:	

						FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO								
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
N°	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR										
1	AGUSTIN VICENTE	ORTIZ OSORIO	15701270		3008250586					Agustin.					Agustin
2	ALI DAVID	SOLORZANO CONDE	1065375639							Ali Solorzano					Ali Solorzano
3	ARGEMIRO DOMINGO	CONDE ROSARIO	15704004							Argemiro Cond.					Argemiro Conde
4	DANYELA LUCIA	NEGRETE LOPEZ	1065372084												
5	DIONISIO OBISPO	MARTINEZ GARCIA	15701070												
6	FARIDES ESTHER	ROSARIO CONDE	26013264							Dionisio Os.					Dionisio
7	JORGE LUIS	RUIZ SOTO	15700667							Jorge R.					Jorge R.
8	LILIANA PATRICIA	CONDE ROSARIO	50883026		3008250586										
9	URIS NATALIA	PITALUA ORTIZ	1065374059												
10	LUIS CARLOS	MARTINEZ COAVAS	15700570												
11	LUIS MANUEL	COAVAS FLOREZ	15700447		3007070798					Luis Coavas					Luis Coavas
12	MARLLORYS PIEDAD	DIAZ LLORENTE	1065372772												
13	MONICA DEL CARMEN	LOPEZ BOHORQUEZ	50881979												
14	ORLANDO MANUEL	CONDE ORTIZ	11075279		3117289420					Orlando C.					Orlando C.
15	OSVALDO LUIS	BERTEL BRANGO	15703244												
16	ROIMAN DE JESUS	CABARCAS ORTIZ	1002391622												
17	TILZON RAFAEL	ESPITIA VEGA	1193072232												
18	WALTER RAFAEL	NEGRETE RUIZ	15703450		3045607384					Walter N.					Walter N.
19	WLADIMIR	MARTINEZ ORTIZ	1065376041												
20	YERLEIDE LUZ	CONDE ROSARIO	50882719												
21	YOBANIS RAFAEL	MARTINEZ	15703148		3114550468					Yobanis M.					Yobanis M.

Yoselina Pantoja J.

Nombre el instructora o instructor

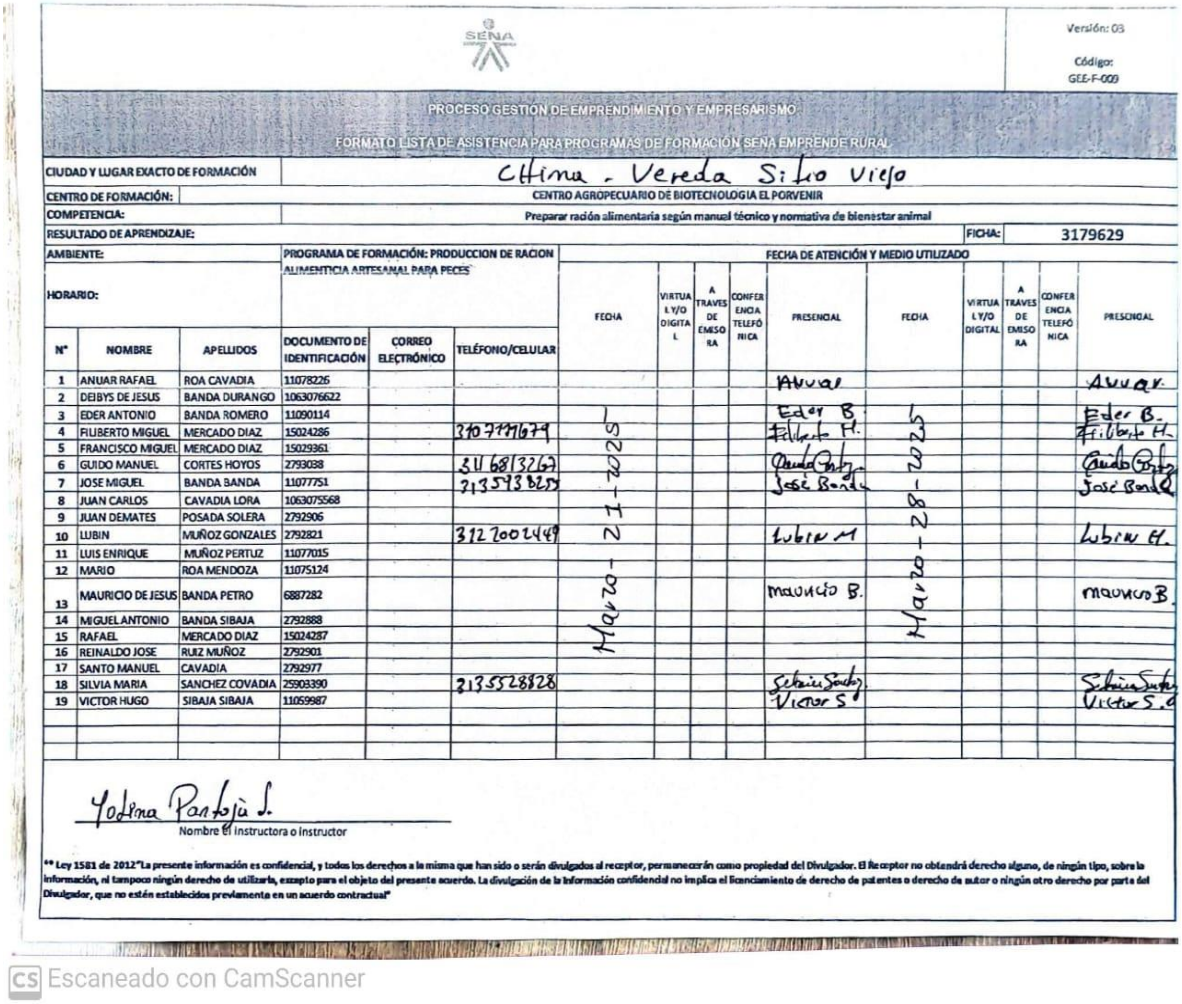
** Ley 1581 de 2012 "La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

CS Escaneado con CamScanner

Se realizó reconocimiento de los ambientes de aprendizajes, se acompañó a la población en la planificación de producción familiar planificación del programa CampeSENA en los diferentes municipios donde imparten los programas de formación: Evidencias, se desarrolló acompañamiento presencial a la formación de Ruta 3 Fortalecimiento en Producción de Ración Alimenticia Artesanal para Peces - FICHA 3179629 – Municipio Chima – Vereda Sitio viejo – marzo 21 y 28 - 2025




Yolima Pantoja 28/03/2025



Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTION DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	Chima - Vereda Sitio Viejo
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO AGROPECUARIO DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
COMPETENCIA:	Preparar ración alimentaria según manual técnico y normativa de bienestar animal
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	FICHA: 3179629
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN: PRODUCCION DE RACION ALIMENTICIA ARTESANAL PARA PECES
HORARIO:	FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO

N°	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	ANUAR RAFAEL	ROA CAVADIA	11078226							ANUAR					ANUAR.
2	DEIBYS DE JESUS	BANDA DURANGO	1063076622												
3	EDER ANTONIO	BANDA ROMERO	11090114							Eder B.					Eder B.
4	FILIBERTO MIGUEL	MERCADO DIAZ	15024286		3107777679					Filiberto H.					Filiberto H.
5	FRANCISCO MIGUEL	MERCADO DIAZ	15029361												
6	GUIDO MANUEL	CORTES HOYOS	2793038		311 681 3267										
7	JOSE MIGUEL	BANDA BANDA	11077751		313 593 8259					José Banda					José Banda
8	JUAN CARLOS	CAVADIA LORA	1063075568												
9	JUAN DEMATES	POSADA SOLERA	2792906												
10	LUBIN	MUÑOZ GONZALES	2792821		312 700 2449					Lubin M					Lubin H.
11	LUIS ENRIQUE	MUÑOZ PERTUZ	11077015												
12	MARIO	ROA MENDOZA	11075124												
13	MAURICIO DE JESUS	BANDA PETRO	6887282							Mauricio B.					Mauricio B.
14	MIGUEL ANTONIO	BANDA SIBAJA	2792888												
15	RAFAEL	MERCADO DIAZ	15024287												
16	REINALDO JOSE	RUIZ MUÑOZ	2792901												
17	SANTO MANUEL	CAVADIA	2792977												
18	SILVIA MARIA	SANCHEZ COVADIA	25903390		3135528828					Silvia Sánchez					Silvia Sánchez
19	VICTOR HUGO	SIBAJA SIBAJA	11059987							Victor S.					Victor S.

Marzo - 21 - 2025

Marzo - 28 - 2025

Yodina Pantoja S.

Nombre el instructora o instructor

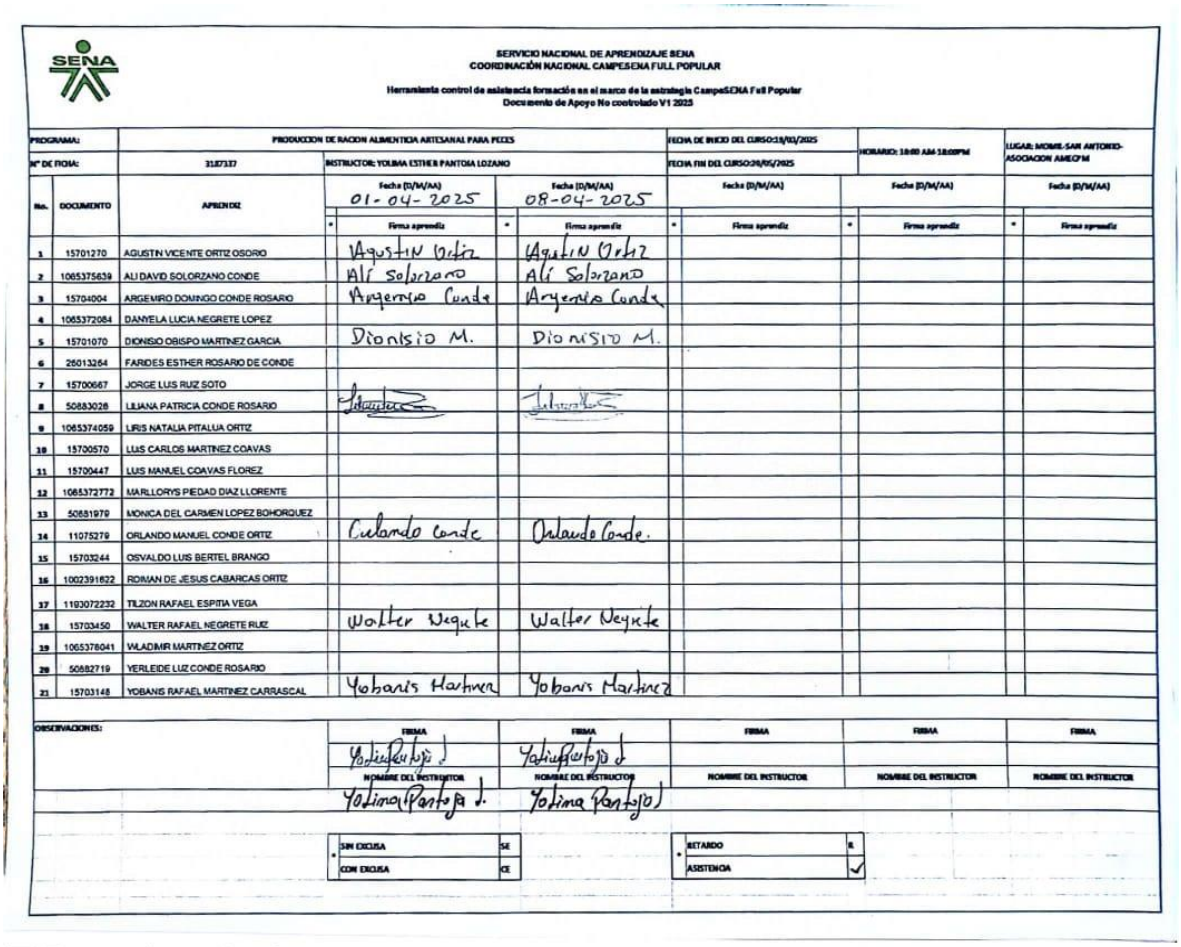
** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

CS Escaneado con CamScanner

Se realizó reconocimiento de los ambientes de aprendizajes, se acompañó a la población en la planificación de producción familiar planificación del programa CampeSENA en los diferentes municipios donde imparten los programas de formación: Evidencias, se desarrolló acompañamiento presencial a la formación de Ruta 3 Fortalecimiento en Producción de Ración Alimenticia Artesanal para Peces - FICHA 3187337 – Municipio Momil – Vereda San Antonio – Abril 01 y 08 – 2025




Yolima Pantoja 08/04/2025



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	PRODUCCION DE RACION ALIMENTICIA ARTESANAL PARA PECES		FECHA DE INICIO DEL CURSO:18/03/2025	HORARIO: 18:00 AM-18:00PM	LUGAR: MOMIL-SAN ANTONIO-ASOCIACION AMEOM
Nº DE FICHA:	3187317	INSTRUCTOR: YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO	FECHA FIN DEL CURSO:24/05/2025		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 01-04-2025	Fecha (D/M/AA) 08-04-2025	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	15701270	AGUSTIN VICENTE ORTIZ OSORIO	Agustin Ortiz	Agustin Ortiz			
2	1065375639	ALI DAVID SOLORZANO CONDE	Alí Solorzano	Alí Solorzano			
3	15704004	ARGEMIRO DOMINGO CONDE ROSARIO	Argemiro Conde	Argemiro Conde			
4	1065372084	DANYELA LUCIA NEGRETE LOPEZ					
5	15701070	DIONISIO OBISPO MARTINEZ GARCIA	Dionisio M.	Dionisio M.			
6	26013264	FARIDES ESTHER ROSARIO DE CONDE					
7	15700667	JORGE LUIS RUIZ SOTO					
8	50883028	LILIANA PATRICIA CONDE ROSARIO					
9	1065374059	LIRIS NATALIA PITALUA ORTIZ					
10	15700570	LUIS CARLOS MARTINEZ COAVAS					
11	15700447	LUIS MANUEL COAVAS FLOREZ					
12	1065372772	MARLLORYS PIEDAD DIAZ LLORENTE					
13	50881979	MONICA DEL CARMEN LOPEZ BOHORQUEZ					
14	11075279	ORLANDO MANUEL CONDE ORTIZ	Orlando Conde	Orlando Conde.			
15	15703244	OSVALDO LUIS BERTEL BRANGO					
16	1002391622	ROMAN DE JESUS CABARCAS ORTIZ					
17	1193072232	TILZON RAFAEL ESPITIA VEGA					
18	15703450	WALTER RAFAEL NEGRETE RUIZ	Walter Negrete	Walter Negrete			
19	1065378041	WLADIMIR MARTINEZ ORTIZ					
20	50882719	YERLEIDE LUZ CONDE ROSARIO					
21	15703148	YOBANIS RAFAEL MARTINEZ CARRASCAL	Yobanis Martinez	Yobanis Martinez			

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Yolima Pantoja L.	Yolima Pantoja L.			
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR
	Yolima Pantoja L.	Yolima Pantoja L.			

*	SIN EXCUSA	SE	
	CON EXCUSA	CE	

*	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

CS Escaneado con CamScanner

Se realizó reconocimiento de los ambientes de aprendizajes, se acompañó a la población en la planificación de producción familiar planificación del programa CampeSENA en los diferentes municipios donde imparten los programas de formación: Evidencias, se desarrolló acompañamiento presencial a la formación de Ruta 3 Fortalecimiento en Producción de Ración Alimenticia Artesanal para Peces - FICHA 3180536 – Municipio Purísima – Vereda Nueva estrella – Abril 07 y 14 – 2025




Yolima Pantoja 14/04/2025

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	PRODUCCION DE BACON ALIMENTICIA ARTESANAL PARA PECES		FECHA DE INICIO DEL CURSO:17/03/2025	HORARIO: 10:00 AM-18:00PM	LUGAR: PUREBAM-4KUEVA ESTRELLA-ASOCIACION AGAGROCAVE
N° DE FICHA:	3180536	INSTRUCTOR: YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO	FECHA FIN DEL CURSO:15/05/2025		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 07-04-2025	Fecha (D/M/AA) 14-04-2025	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	15683865	ALEXANDER JOSE HERNANDEZ MUENTES	Alexander Hernandez	Alexander Hernandez			
2	15681635	ALVARO RAFAEL MONTES LOPEZ					
3	1067400045	BRAYAN ANDRES HERNANDEZ ESCOBAR	Braylan Hernandez	Braylan Hernandez			
4	15024266	CLODOMIRO JESUS REYES CORREA	Clodomiro R.	Clodomiro R.			
5	1067405784	DANILO RICARDO HERNANDEZ ESCOBAR	Danilo Hernandez	Danilo Hernandez			
6	15681940	DANILO DE LOS REYES HERNANDEZ PATERNINA	Danilo Hernandez P.	Danilo Hernandez P.			
7	2803405	EDUARDO SANTOS ESCOBAR ARRIETA					
8	1067403004	IVAN ALFONSO MANGONES NIEVES					
9	1003072070	JOHANA DEL CARMEN PALOMO CARMONA					
10	15681381	JORGE IVAN MANGONES PICO	Jorge Mangones	Jorge Mangones			
11	1067959118	MARISELA VARGAS AVILA					
12	1067402461	MILSA MILENA ESCOBAR BARBOZA					
13	1003369090	NALY ENITH REYES VALDELAMAR	Naly Reyes	Naly Reyes			
14	1067406710	NILY ENITH REYES VALDELAMAR	Nily Reyes	Nily Reyes			
15	26007517	NANCY RAQUEL TORRES GIL					
16	15684015	WILTON MANUEL AVILA VALETA	Wilton Avila	Wilton Avila			
17	26008044	YADIRIS ESCOBAR BARBOZA	Yadiris Escobar	Yadiris Escobar			
18	57435982	YOLANDA MARIA RENTERIA QUIROZ					
19							
20							

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Yolima Pantoja L.	NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Yolima Pantoja L.	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

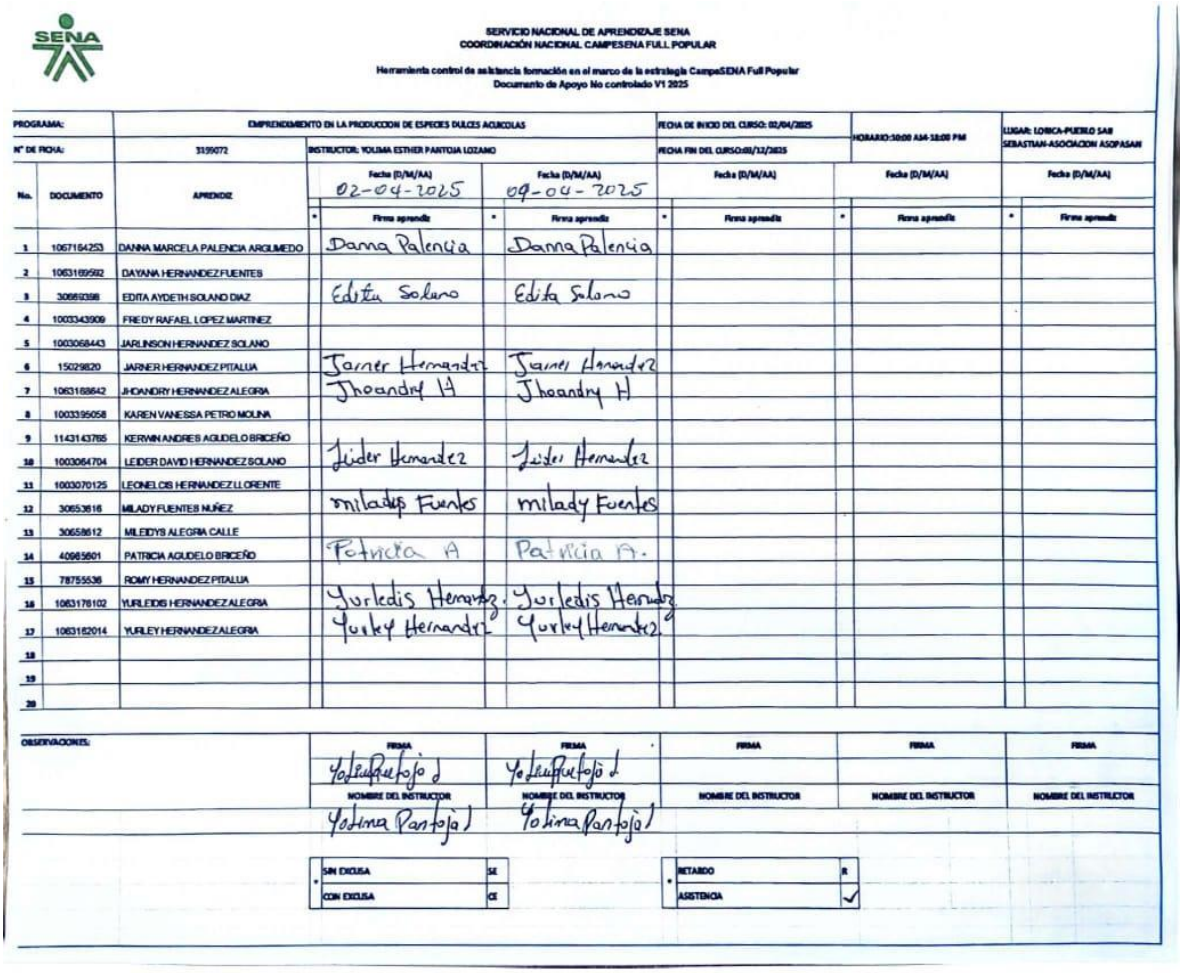
SIN EXCUSA	SE	RETARDO	R		
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓		

Escaneado con CamScanner

Se realizó reconocimiento de los ambientes de aprendizajes, se acompañó a la población en la planificación de producción familiar planificación del programa CampeSENA en los diferentes municipios donde se imparten los programas de formación: Evidencias, se desarrolló acompañamiento presencial a la formación de Ruta 2 Emprendimiento en la Producción de Especies Dulces Acuícolas - FICHA 3199072 – Municipio Lorica – Vereda Pueblo San Sebastián – Abril 02 y 09 – 2025




Yolima Pantoja 09/04/2025



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampoSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:		EMPRENDIMIENTO EN LA PRODUCCION DE ESPECIES DULCES ACUICOLAS				FECHA DE INICIO DEL CURSO: 02/04/2025		HORARIO:10:00 AM-18:00 PM		LUGAR: LORICA-PUEBLO SAB SEBASTIAN-ASOCIACION ASOPASAN	
N° DE FICHA:		3139072	INSTRUCTOR: YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO			FECHA FIN DEL CURSO:02/12/2025					
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 02-04-2025		Fecha (D/M/AA) 09-04-2025		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)	
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	1067164253	DANNA MARCELA PALENCIA ARGUMEDO		Danna Palencia		Danna Palencia						
2	1063169592	DAYANA HERNANDEZ FUENTES										
3	30669398	EDITA AYDETH SOLANO DIAZ		Edita Solano		Edita Solano						
4	1003343909	FREDY RAFAEL LOPEZ MARTINEZ										
5	1003068443	JARLINSON HERNANDEZ SOLANO										
6	15029820	JARNER HERNANDEZ PITALUA		Jarner Hernandez		Jarner Hernandez						
7	1063168642	JHOANDRY HERNANDEZ ALEGRIA		Jhoandry H		Jhoandry H						
8	1003395058	KAREN VANESSA PETRO MOLINA										
9	1143143765	KERWIN ANDRES AGUDELO BRICEÑO										
10	1003064704	LEIDER DAVID HERNANDEZ SOLANO		Leider Hernandez		Leider Hernandez						
11	1003070125	LEONEL DIB HERNANDEZ LLORENTE										
12	30653616	MILADY FUENTES NUÑEZ		milady Fuentes		milady Fuentes						
13	30658612	MILEDYS ALEGRIA CALLE										
14	40985601	PATRICIA AGUDELO BRICEÑO		Patricia A		Patricia A.						
15	78755536	ROMY HERNANDEZ PITALUA										
16	1063176102	YURLEDIS HERNANDEZ ALEGRIA		Yurledis Hernandez		Yurledis Hernandez						
17	1063162014	YURLEY HERNANDEZ ALEGRIA		Yurley Hernandez		Yurley Hernandez						
18												
19												
20												

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Yolima Pantoja J.	Yolima Pantoja J.			
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR
	Yolima Pantoja J.	Yolima Pantoja J.			

*	SIN EXCUSA	SE	
	CON EXCUSA	CE	

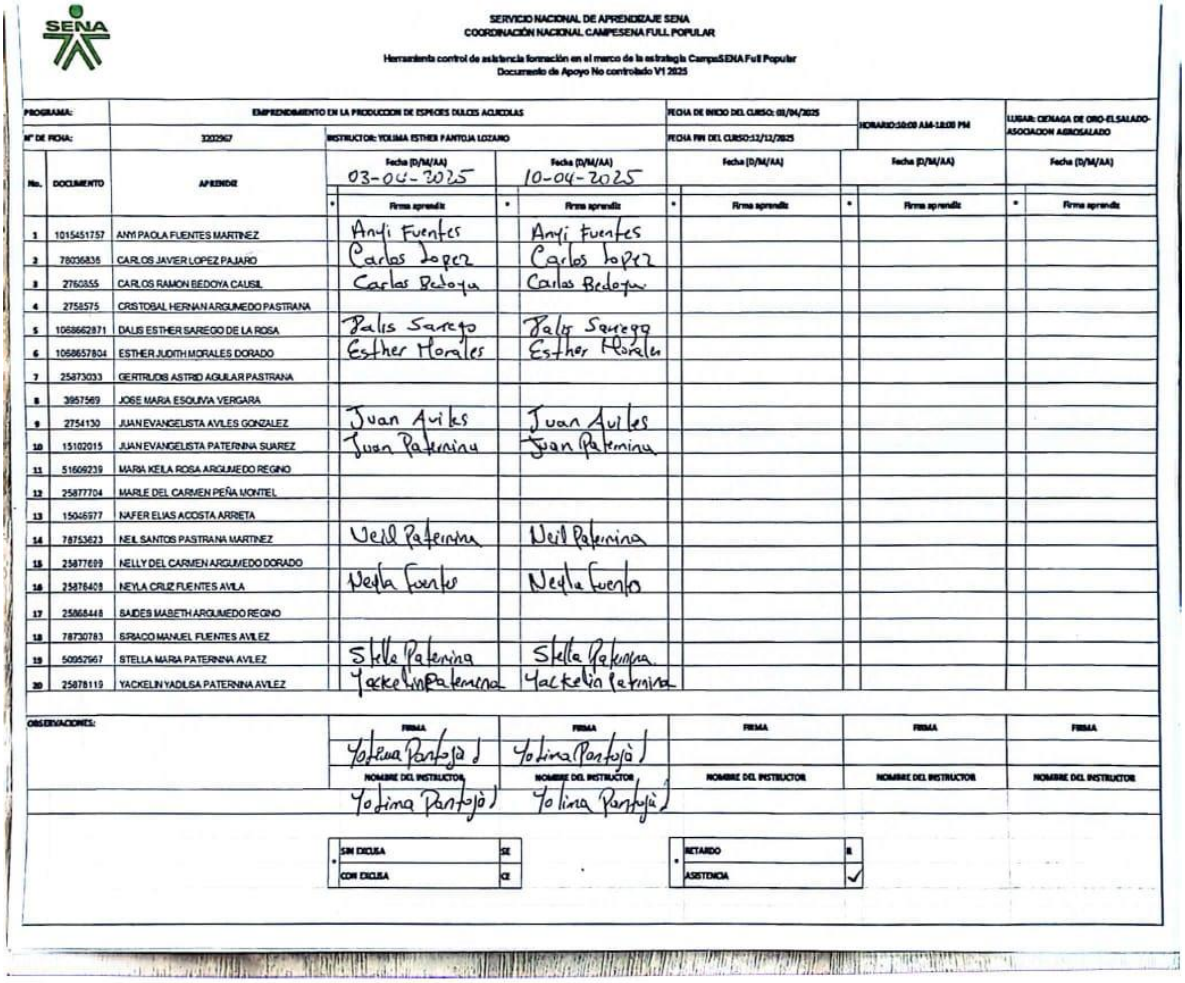
*	RETARDO	R	
	ASISTENCIA	✓	

CS Escaneado con CamScanner

Se realizó reconocimiento de los ambientes de aprendizajes, se acompañó a la población en la planificación de producción familiar planificación del programa CampeSENA en los diferentes municipios donde se imparten los programas de formación: Evidencias, se desarrolló acompañamiento presencial a la formación de Ruta 2 Emprendimiento en la Producción de Especies Dulces Acuícolas - FICHA 3199072 – Municipio Ciénaga de Oro – Vereda Ei salado – Abril 03 y 10 – 2025




Yolima Pantoja 10/04/2025



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	EMPRENDIMIENTO EN LA PRODUCCION DE ESPECIES DULCES ACUICOLAS		FECHA DE INICIO DEL CURSO: 03/04/2025	HORARIO:08:00 AM-18:00 PM	LUGAR: CIENAGA DE ORO-EL SALADO-ASOCIACION AGROSALADO
N° DE FICHA:	3222967	INSTRUCTOR: YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO	FECHA FIN DEL CURSO:12/12/2025		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 03-04-2025		Fecha (D/M/AA) 10-04-2025		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)	
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	1015451757	ANYI PAOLA FUENTES MARTINEZ		Anyi Fuentes		Anyi Fuentes						
2	78036835	CARLOS JAVIER LOPEZ PAJARO		Carlos Lopez		Carlos Lopez						
3	2760355	CARLOS RAMON BEDOYA CAUSIL		Carlos Bedoya		Carlos Bedoya						
4	2758575	CRISTOBAL HERNAN ARGUMEDO PASTRANA										
5	1068662871	DALIS ESTHER SAREGO DE LA ROSA		Dalis Sarego		Dalis Sarego						
6	1068657804	ESTHER JUDITH MORALES DORADO		Esther Morales		Esther Morales						
7	25873033	GERTRUDIS ASTRID AGUILAR PASTRANA										
8	3957569	JOSE MARIA ESQUIVA VERGARA										
9	2754130	JUAN EVANGELISTA AVILES GONZALEZ		Juan Aviles		Juan Aviles						
10	15102015	JUAN EVANGELISTA PATERNINA SUAREZ		Juan Paternina		Juan Paternina						
11	51609239	MARIA KEILA ROSA ARGUMEDO REGINO										
12	25877704	MARLE DEL CARMEN PEÑA MONTEL										
13	15046977	NAFER ELIAS ACOSTA ARRIETA										
14	78753623	NEIL SANTOS PASTRANA MARTINEZ		Neil Paternina		Neil Paternina						
15	25877699	NELLY DEL CARMEN ARGUMEDO DORADO										
16	25876403	NEYLA CRUZ FUENTES AVILA		Neyla Fuentes		Neyla Fuentes						
17	25868448	SAIDES MABETH ARGUMEDO REGINO										
18	78730783	SERACO MANUEL FUENTES AVILEZ										
19	50957967	STELLA MARIA PATERNINA AVILEZ		Stella Paternina		Stella Paternina						
20	25878119	YACKELIN YADILSA PATERNINA AVILEZ		Yackelin Paternina		Yackelin Paternina						

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Yolima Pantoja	Yolima Pantoja			
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR
	Yolima Pantoja	Yolima Pantoja			

*	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

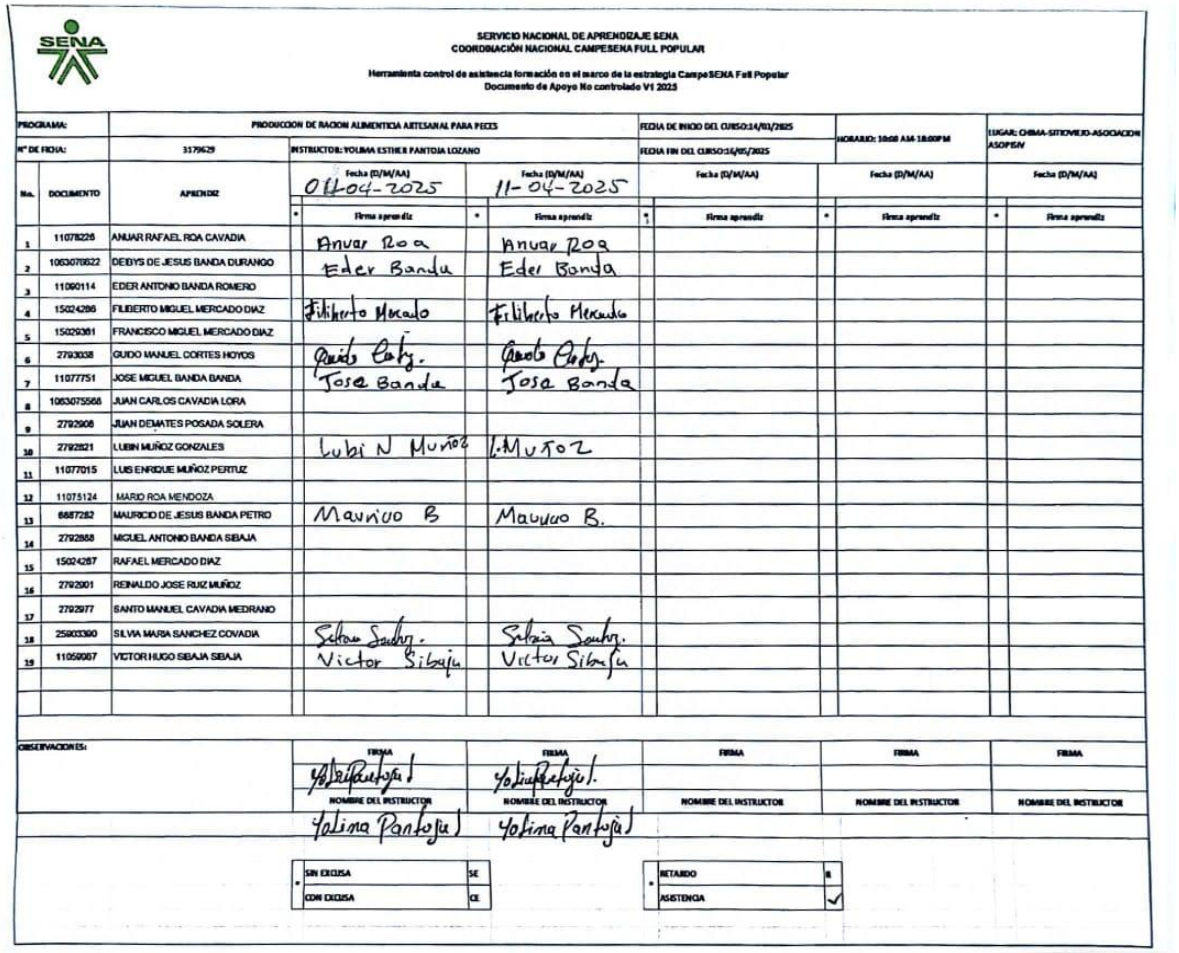
*	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

CS Escaneado con CamScanner

Se realizó reconocimiento de los ambientes de aprendizajes, se acompañó a la población en la planificación de producción familiar planificación del programa CampeSENA en los diferentes municipios donde imparten los programas de formación: Evidencias, se desarrolló acompañamiento presencial a la formación de Ruta 3 Fortalecimiento en Producción de Ración Alimenticia Artesanal para Peces - FICHA 3179629 – Municipio Chima – Vereda Sitio viejo – Abril 04 y 11 – 2025




Yolima Pantoja 11/04/2025



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	PRODUCCION DE RACION ALIMENTICIA ARTESANAL PARA PECES	FECHA DE INICIO DEL CURSO:14/03/2025	HORARIO: 10:00 AM-18:00PM	LUGAR: CHIMA-SITIOVIEJO-ASOCIACION ASOPESN
Nº DE FICHA:	3179629	INSTRUCTOR: YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO	FECHA FIN DEL CURSO:16/05/2025	

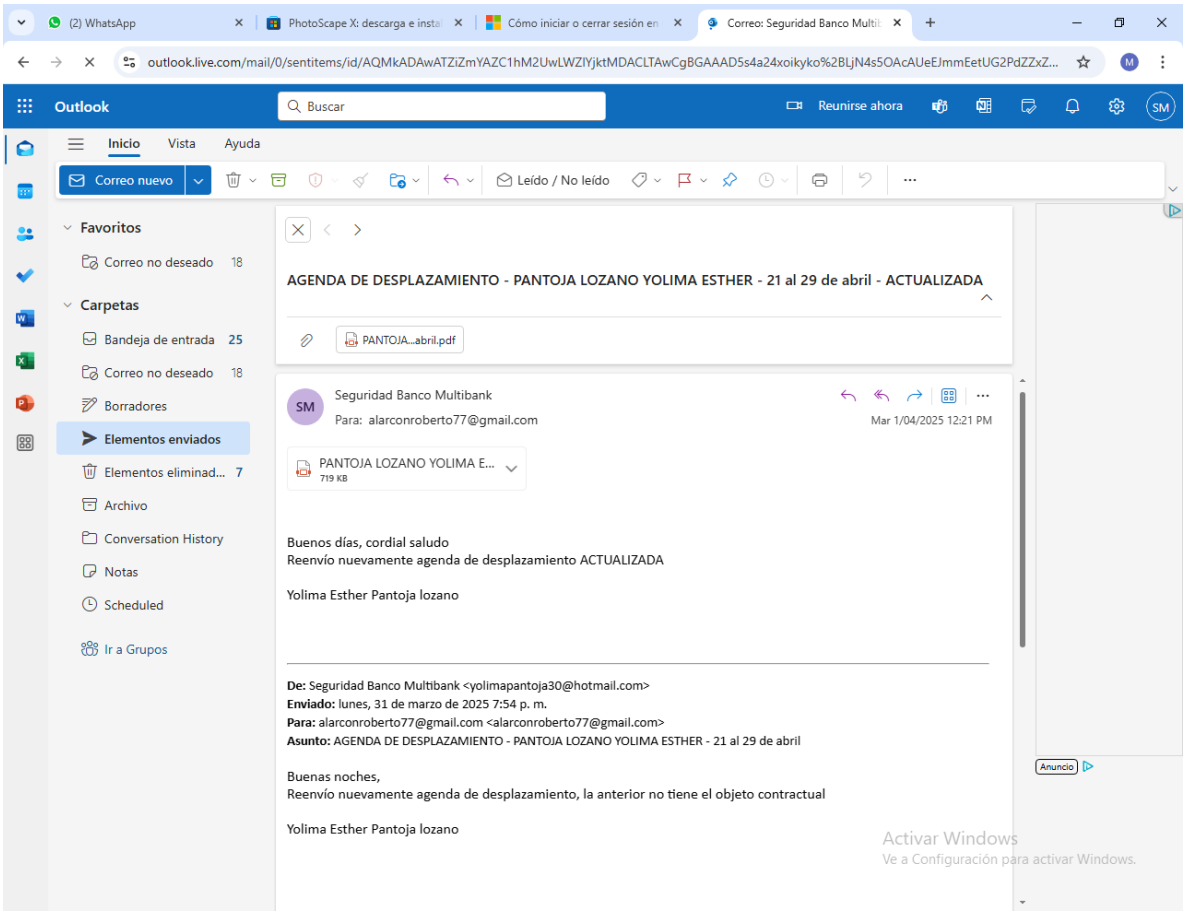
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 01-04-2025		Fecha (D/M/AA) 11-04-2025		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)	
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	11078226	ANUAR RAFAEL ROA CAVADIA		Anuar Roa		Anuar Roa						
2	1063078822	DEIBYS DE JESUS BANDA DURANGO		Eder Banda		Eder Banda						
3	11090114	EDER ANTONIO BANDA ROMERO										
4	15024286	FILIBERTO MIGUEL MERCADO DIAZ		Filiberto Mercado		Filiberto Mercado						
5	15029361	FRANCISCO MIGUEL MERCADO DIAZ										
6	2793038	GUIDO MANUEL CORTES HOYOS		Guido Cortes.		Guido Cortes.						
7	11077751	JOSE MIGUEL BANDA BANDA		Jose Banda		Jose Banda						
8	1063075568	JUAN CARLOS CAVADIA LORA										
9	2792908	JUAN DEMATES POSADA SOLERA										
10	2792821	LUBIN MUÑOZ GONZALES		Lubin Muñoz		L.Muñoz						
11	11077015	LUIS ENRIQUE MUÑOZ PERTUZ										
12	11075124	MARIO ROA MENDOZA										
13	6887282	MAURICIO DE JESUS BANDA PETRO		Mauricio B		Mauricio B.						
14	2792868	MIGUEL ANTONIO BANDA SIBAJA										
15	15024287	RAFAEL MERCADO DIAZ										
16	2792901	REINALDO JOSE RUIZ MUÑOZ										
17	2792977	SANTO MANUEL CAVADIA MEDRANO										
18	25803360	SILVIA MARIA SANCHEZ COVADIA		Silvia Sanchez.		Silvia Sanchez.						
19	11059087	VICTOR HUGO SIBAJA SIBAJA		Victor Sibaja		Victor Sibaja						

OBSERVACIONES:	FIRMA		FIRMA		FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Yolima Pantoja		Yolima Pantoja				
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR		NOMBRE DEL INSTRUCTOR		NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR
	Yolima Pantoja		Yolima Pantoja				

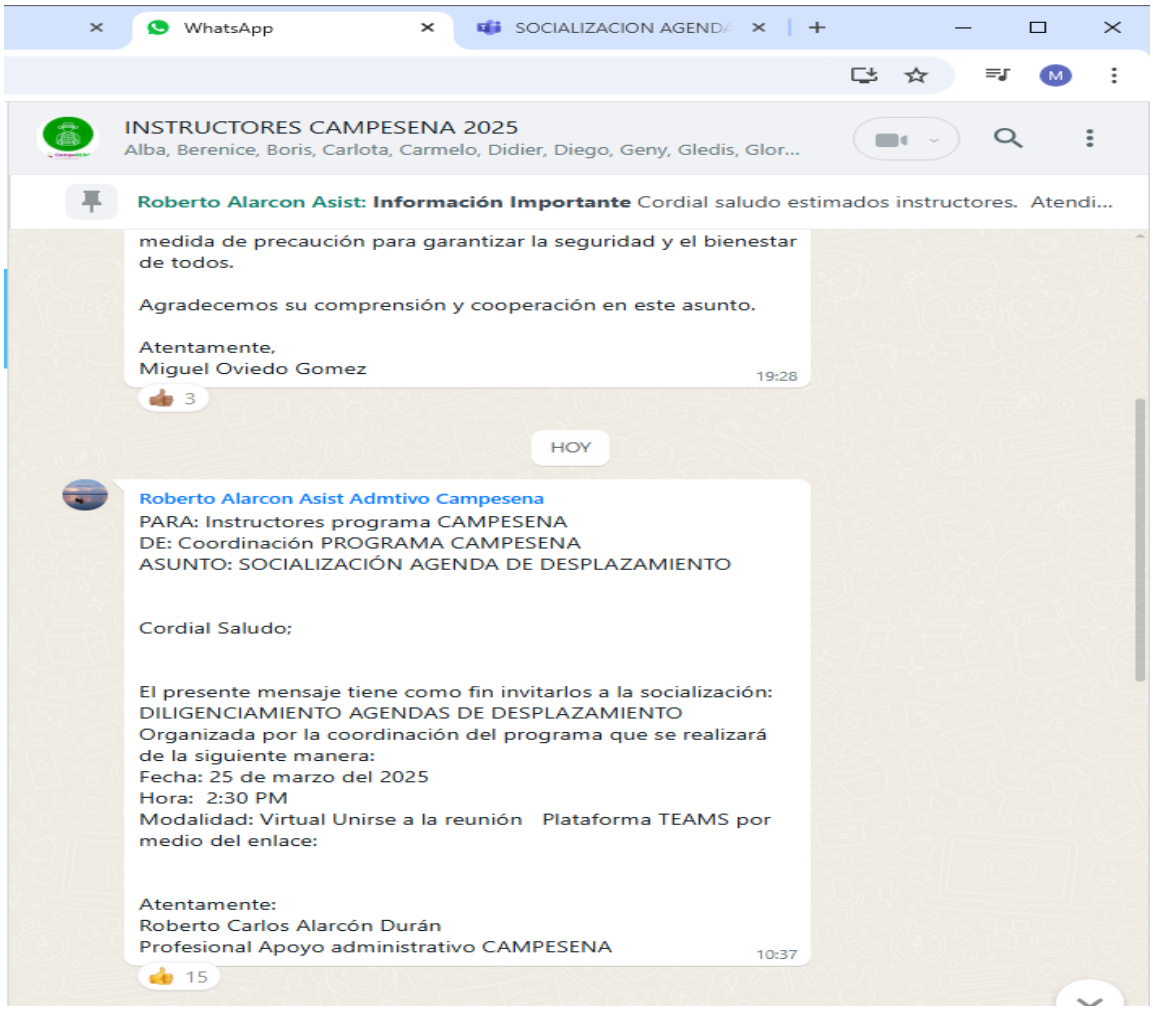
*	SIN EXCUSA	SE	*	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

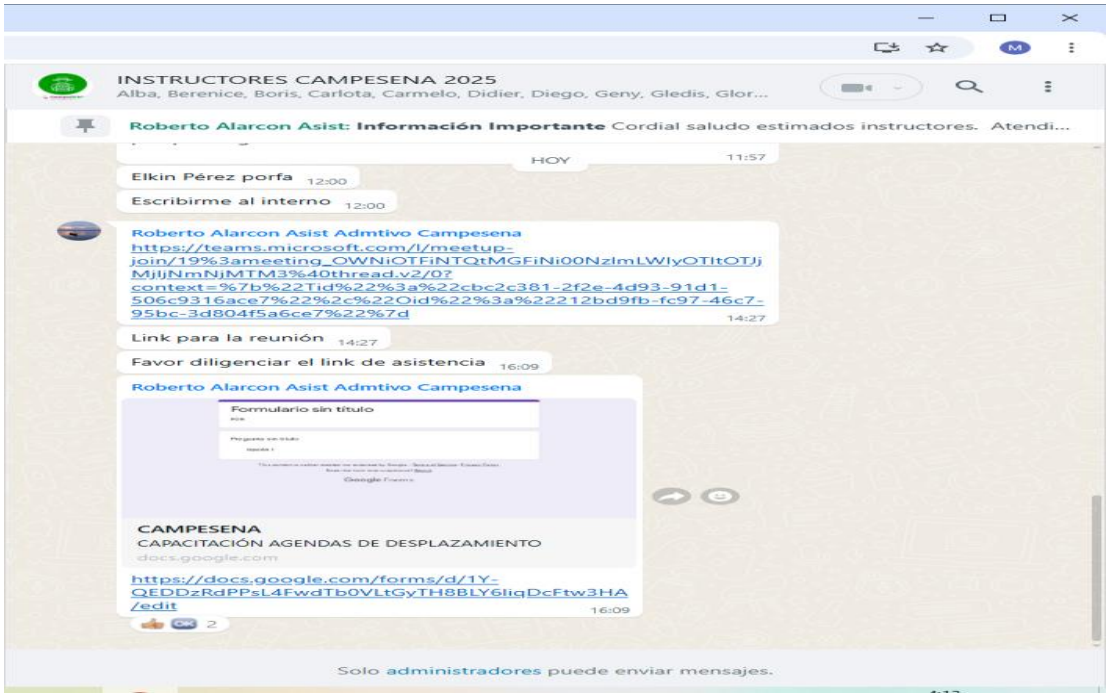
CS Escaneado con CamScanner

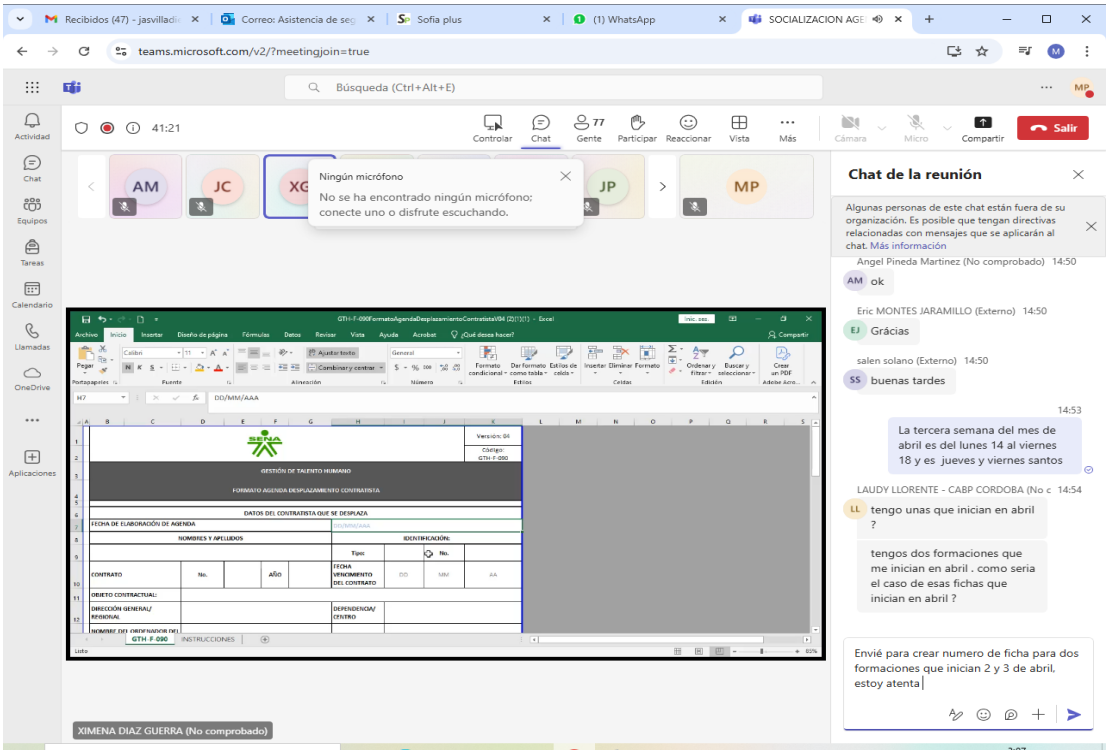
ANEXO # 3 OBLIGACION ESPECIFICA 5: Captura de correo electrónico enviado al supervisor del contrato la programación de desplazamiento correspondiente del programa CampeSENA

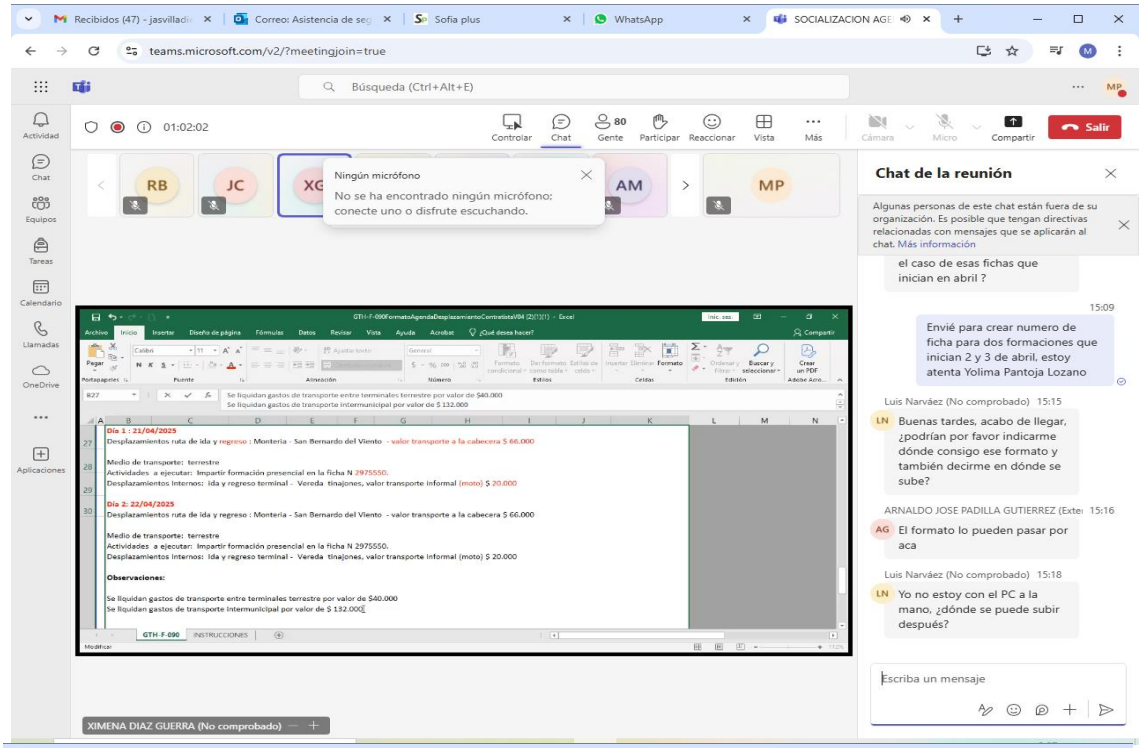


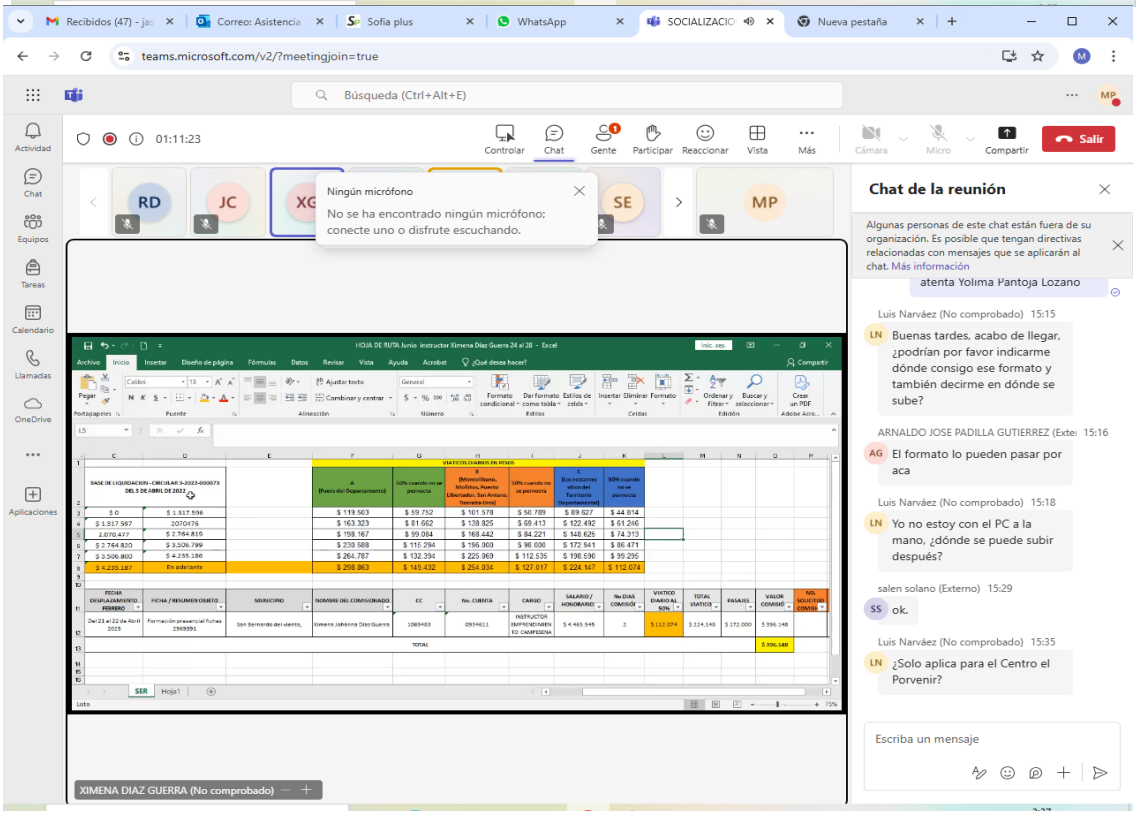
ANEXO # 4 OBLIGACION ESPECIFICA 10: Captura de citación a la socialización de modalidad virtual para el Diligenciamiento de las agendas de desplazamientos Evidencias capturas de participación y del diligenciamiento de la encuesta al final de la videoconferencia marzo 25 del 2025

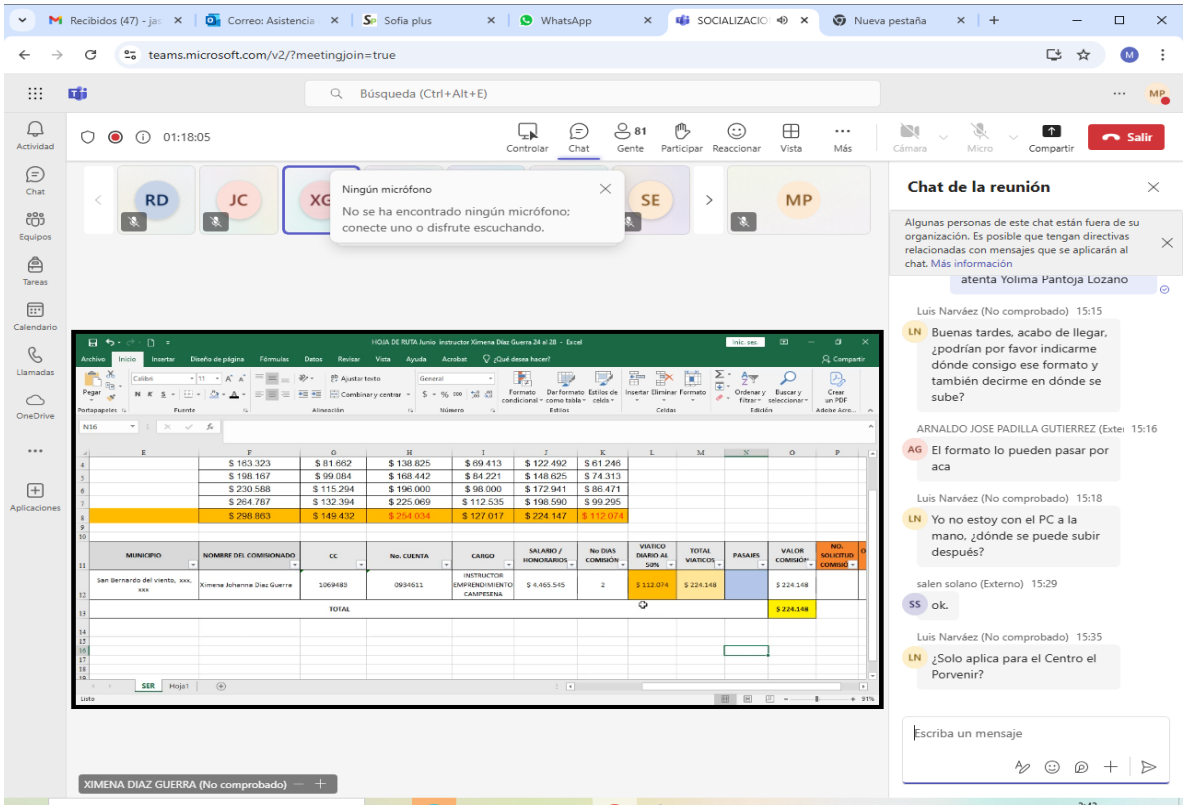


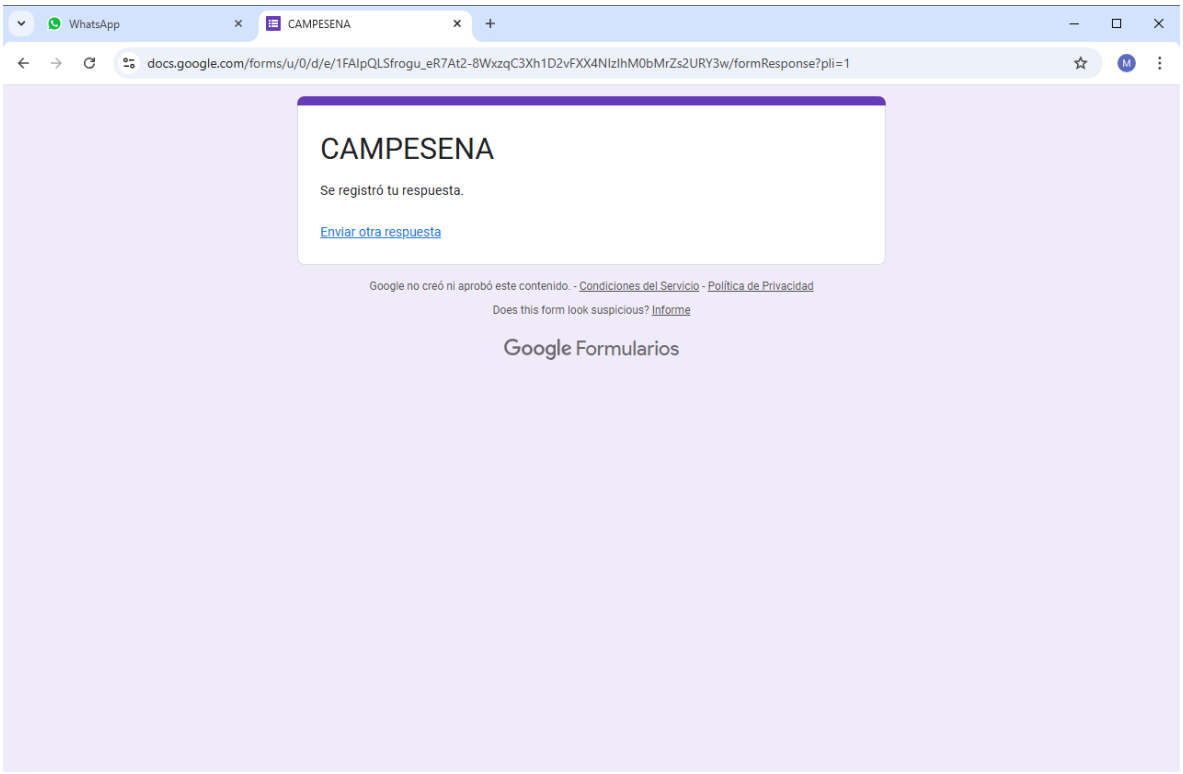

INSTRUCTORES CAMPESENA 2025
Alba, Berenice, Boris, Carlota, Carmelo, Didier, Diego, Geny, Gledis, Glor...
Roberto Alarcon Asist: Información Importante Cordial saludo estimados instructores. Atendi...
HOY
11:57
Elkin Pérez porfa 12:00
Escribirme al interno 12:00
Roberto Alarcon Asist Admtivo Campesena
https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_OWNiOTFiNTQtMGFiNi00NzlmLWIyOTItOTJjMjIjNmNjMTM3%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%22212bd9fb-fc97-46c7-95bc-3d804f5a6ce7%22%7d
14:27
Link para la reunión 14:27
Favor diligenciar el link de asistencia 16:09
Roberto Alarcon Asist Admtivo Campesena
Formulario sin título
CAMPESENA
CAPACITACIÓN AGENDAS DE DESPLAZAMIENTO
docs.google.com
https://docs.google.com/forms/d/1Y-QEDDzRdPPsL4FwdTb0VLtGyTH8BLY6liqDcFtw3HA/edit
16:09
Solo administradores puede enviar mensajes.


teams.microsoft.com/v2/?meetingjoin=true
Búsqueda (Ctrl+Alt+E)
41:21
Controlar
Chat
Gente
Participar
Reaccionar
Vista
Más
Cámara
Micro
Compartir
Salir
Ningún micrófono
No se ha encontrado ningún micrófono; conecte uno o disfrute escuchando.
Chat de la reunión
Algunas personas de este chat están fuera de su organización. Es posible que tengan directivas relacionadas con mensajes que se aplicarán al chat. Más información
Angel Pineda Martinez (No comprobado) 14:50
ok
Eric MONTES JARAMILLO (Externo) 14:50
Gracias
salen solano (Externo) 14:50
buenas tardes
14:53
La tercera semana del mes de abril es del lunes 14 al viernes 18 y es jueves y viernes santos
LAUDY LLORENTE - CABP CORDOBA (No c 14:54
tengo unas que inician en abril ?
tengos dos formaciones que me inician en abril , como seria el caso de esas fichas que inician en abril ?
Envié para crear numero de ficha para dos formaciones que inician 2 y 3 de abril, estoy atenta
XIMENA DIAZ GUERRA (No comprobado)

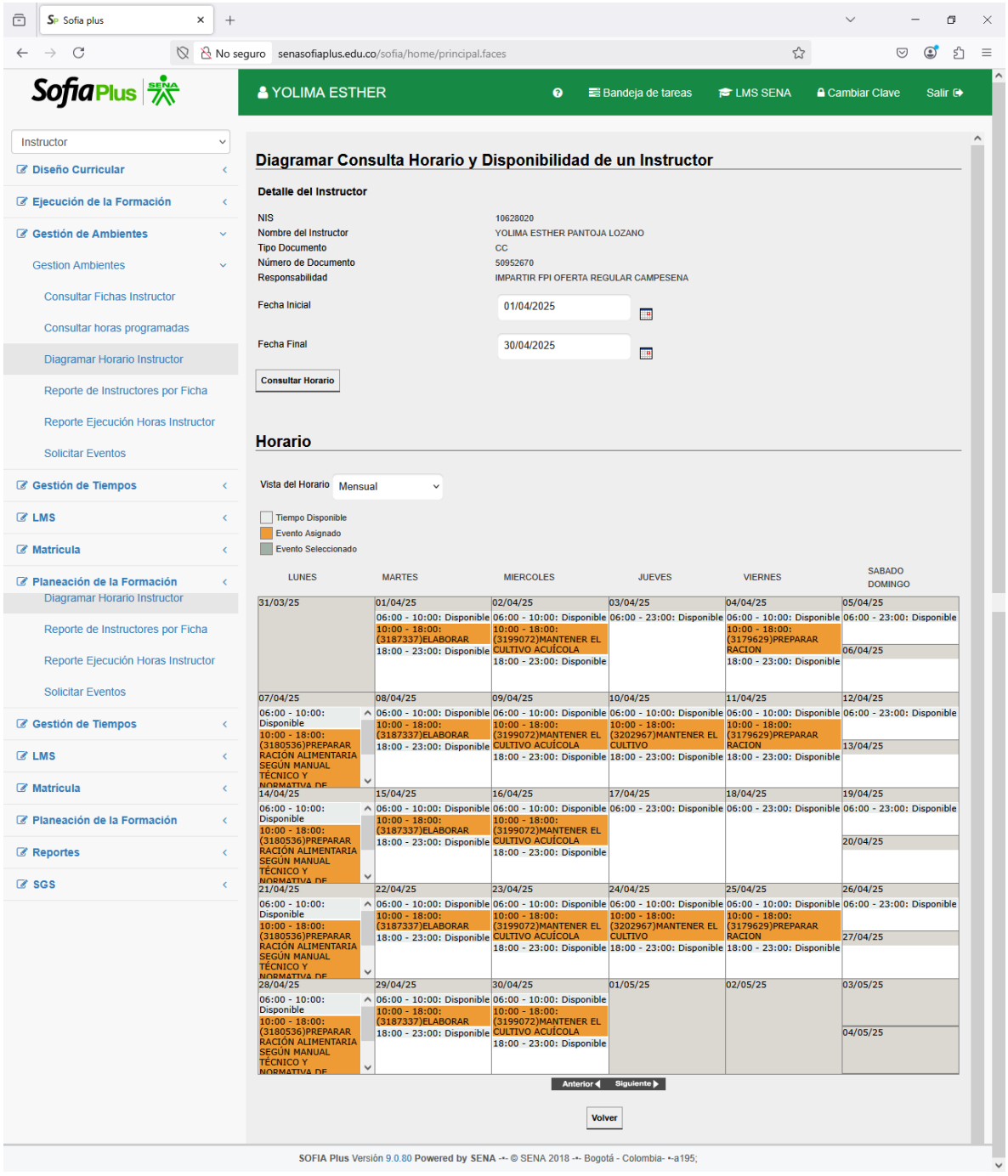

teams.microsoft.com/v2/?meetingjoin=true
Búsqueda (Ctrl+Alt+E)
01:02:02
Controlar
Chat
Gente
Participar
Reaccionar
Vista
Más
Cámara
Micro
Compartir
Salir
Ningún micrófono
No se ha encontrado ningún micrófono; conecte uno o disfrute escuchando.
Chat de la reunión
Algunas personas de este chat están fuera de su organización. Es posible que tengan directivas relacionadas con mensajes que se aplicarán al chat. Más información
el caso de esas fichas que inician en abril ?
15:09
Envié para crear numero de ficha para dos formaciones que inician 2 y 3 de abril, estoy atenta Yolima Pantoja Lozano
Luis Narváez (No comprobado) 15:15
Buenas tardes, acabo de llegar, ¿podrían por favor indicarme dónde consigo ese formato y también decirme en dónde se sube?
ARNALDO JOSE PADILLA GUTIERREZ (Exte 15:16
El formato lo pueden pasar por aca
Luis Narváez (No comprobado) 15:18
Yo no estoy con el PC a la mano, ¿dónde se puede subir después?
Escriba un mensaje
XIMENA DIAZ GUERRA (No comprobado)


teams.microsoft.com/v2/?meetingjoin=true
Búsqueda (Ctrl+Alt+E)
01:11:23
Controlar
Chat
Gente
Participar
Reaccionar
Vista
Más
Cámara
Micro
Compartir
Salir
Ningún micrófono
No se ha encontrado ningún micrófono; conecte uno o disfrute escuchando.
Chat de la reunión
Algunas personas de este chat están fuera de su organización. Es posible que tengan directivas relacionadas con mensajes que se aplicarán al chat. Más información
atenta Yolima Pantoja Lozano
Luis Narváez (No comprobado) 15:15
Buenas tardes, acabo de llegar, ¿podrían por favor indicarme dónde consigo ese formato y también decirme en dónde se sube?
ARNALDO JOSE PADILLA GUTIERREZ (Exte 15:16
El formato lo pueden pasar por aca
Luis Narváez (No comprobado) 15:18
Yo no estoy con el PC a la mano, ¿dónde se puede subir después?
salen solano (Externo) 15:29
ok.
Luis Narváez (No comprobado) 15:35
¿Solo aplica para el Centro el Porvenir?
Escriba un mensaje
XIMENA DIAZ GUERRA (No comprobado)


teams.microsoft.com/v2/?meetingjoin=true
Búsqueda (Ctrl+Alt+E)
01:18:05
Controlar
Chat
Gente
Participar
Reaccionar
Vista
Más
Cámara
Micro
Compartir
Salir
Ningún micrófono
No se ha encontrado ningún micrófono; conecte uno o disfrute escuchando.
Chat de la reunión
Algunas personas de este chat están fuera de su organización. Es posible que tengan directivas relacionadas con mensajes que se aplicarán al chat. Más información
atenta Yolima Pantoja Lozano
Luis Narváez (No comprobado) 15:15
Buenas tardes, acabo de llegar, ¿podrían por favor indicarme dónde consigo ese formato y también decirme en dónde se sube?
ARNALDO JOSE PADILLA GUTIERREZ (Exter 15:16
El formato lo pueden pasar por aca
Luis Narváez (No comprobado) 15:18
Yo no estoy con el PC a la mano, ¿dónde se puede subir después?
salen solano (Externo) 15:29
ok.
Luis Narváez (No comprobado) 15:35
¿Solo aplica para el Centro el Porvenir?
Escriba un mensaje
XIMENA DIAZ GUERRA (No comprobado)


WhatsApp
CAMPESENA
docs.google.com/forms/u/0/d/e/1FAIpQLSfrogu_eR7At2-8WxzqC3Xh1D2vFXX4NIzIhM0bMrZs2URY3w/formResponse?pli=1
CAMPESENA
Se registró tu respuesta.
Enviar otra respuesta
Google no creó ni aprobó este contenido. - Condiciones del Servicio - Política de Privacidad
Does this form look suspicious? Informe
Google Formularios

ANEXO 5: Diagrama del horario del instructor e informe de horas de apoyo a la formación – Abril del 2025



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/04/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3180536 - FORTALECIMIENTO EN PRODUCCION DE RACION ALIMENTICIA ARTESANAL PARA PECES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar ración alimentaria según manual técnico y normativa de bienestar animal

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27050111401. ALISTAR LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTICIA ARTESANAL PARA PECES SEGÚN ETAPA PRODUCTIVA, MATERIAS PRIMAS Y NORMATIVA.

27050111402. ELABORAR LA RACIÓN ALIMENTICIA PARA PECES SEGÚN FORMULACIÓN, PLAN ALIMENTICIO, PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

27050111403. VERIFICAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO, CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3202967 - EMPRENDIMIENTO EN LA PRODUCCION DE ESPECIES DULCES ACUICOLAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO

EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANTENER EL CULTIVO ACUÍCOLA DE ACUERDO CON METODOLOGÍAS Y CRITERIOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSUMOS Y MATERIALES PARA EL MANTENIMIENTO DEL CULTIVO ACUÍCOLA DE ACUERDO CON METODOLOGÍAS Y CRITERIOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN.

MONITOREAR EL CULTIVO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y PLAN DE PRODUCCIÓN.

OFRECER ALIMENTO A LAS ESPECIES ACUÍCOLAS DE ACUERDO CON RECOMENDACIONES TÉCNICAS.

VERIFICAR EL ESTADO DE SANITARIO DEL CULTIVO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS

DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SEMBRAR ESPECIE SEGÚN MANUAL TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS ACUÍCOLAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR EL PROCESO DE SIEMBRA DE ESPECIES ACUÍCOLAS TENIENDO EN CUENTA PROTOCOLOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.

REALIZAR LA SIEMBRA DE ALEVINOS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS.

VERIFICAR EL PROCESO DE SIEMBRA TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3179629 - FORTALECIMIENTO EN PRODUCCION DE RACION ALIMENTICIA ARTESANAL PARA PECES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar ración alimentaria según manual técnico y normativa de bienestar animal

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27050111401. ALISTAR LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTICIA ARTESANAL PARA PECES SEGÚN ETAPA PRODUCTIVA, MATERIAS PRIMAS Y NORMATIVA.

27050111402. ELABORAR LA RACIÓN ALIMENTICIA PARA PECES SEGÚN FORMULACIÓN, PLAN ALIMENTICIO, PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

27050111403. VERIFICAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO, CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3187337 - FORTALECIMIENTO EN PRODUCCION DE RACION ALIMENTICIA ARTESANAL PARA PECES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar ración alimentaria según manual técnico y normativa de bienestar animal

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27050111401. ALISTAR LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTICIA ARTESANAL PARA PECES SEGÚN ETAPA PRODUCTIVA, MATERIAS PRIMAS Y NORMATIVA.

27050111402. ELABORAR LA RACIÓN ALIMENTICIA PARA PECES SEGÚN FORMULACIÓN, PLAN ALIMENTICIO, PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

27050111403. VERIFICAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO, CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3199072 - EMPRENDIMIENTO EN LA PRODUCCION DE ESPECIES DULCES ACUICOLAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO

EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANTENER EL CULTIVO ACUÍCOLA DE ACUERDO CON METODOLOGÍAS Y CRITERIOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSUMOS Y MATERIALES PARA EL MANTENIMIENTO DEL CULTIVO ACUÍCOLA DE ACUERDO CON METODOLOGÍAS Y CRITERIOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN.

MONITOREAR EL CULTIVO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y PLAN DE PRODUCCIÓN.

OFRECER ALIMENTO A LAS ESPECIES ACUÍCOLAS DE ACUERDO CON RECOMENDACIONES TÉCNICAS.

VERIFICAR EL ESTADO DE SANITARIO DEL CULTIVO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS

DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SEMBRAR ESPECIE SEGÚN MANUAL TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS ACUÍCOLAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR EL PROCESO DE SIEMBRA DE ESPECIES ACUÍCOLAS TENIENDO EN CUENTA PROTOCOLOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.

REALIZAR LA SIEMBRA DE ALEVINOS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS.

VERIFICAR EL PROCESO DE SIEMBRA TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 152,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

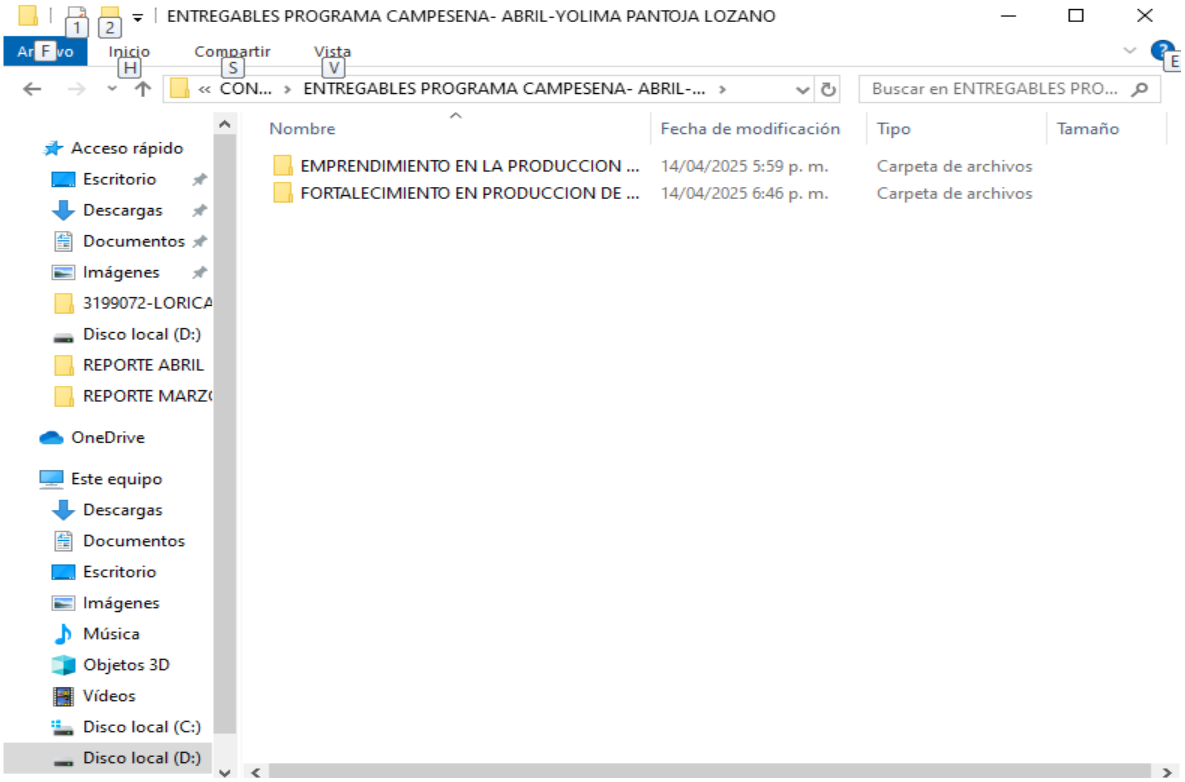
ACTIVIDADES ADICIONALES

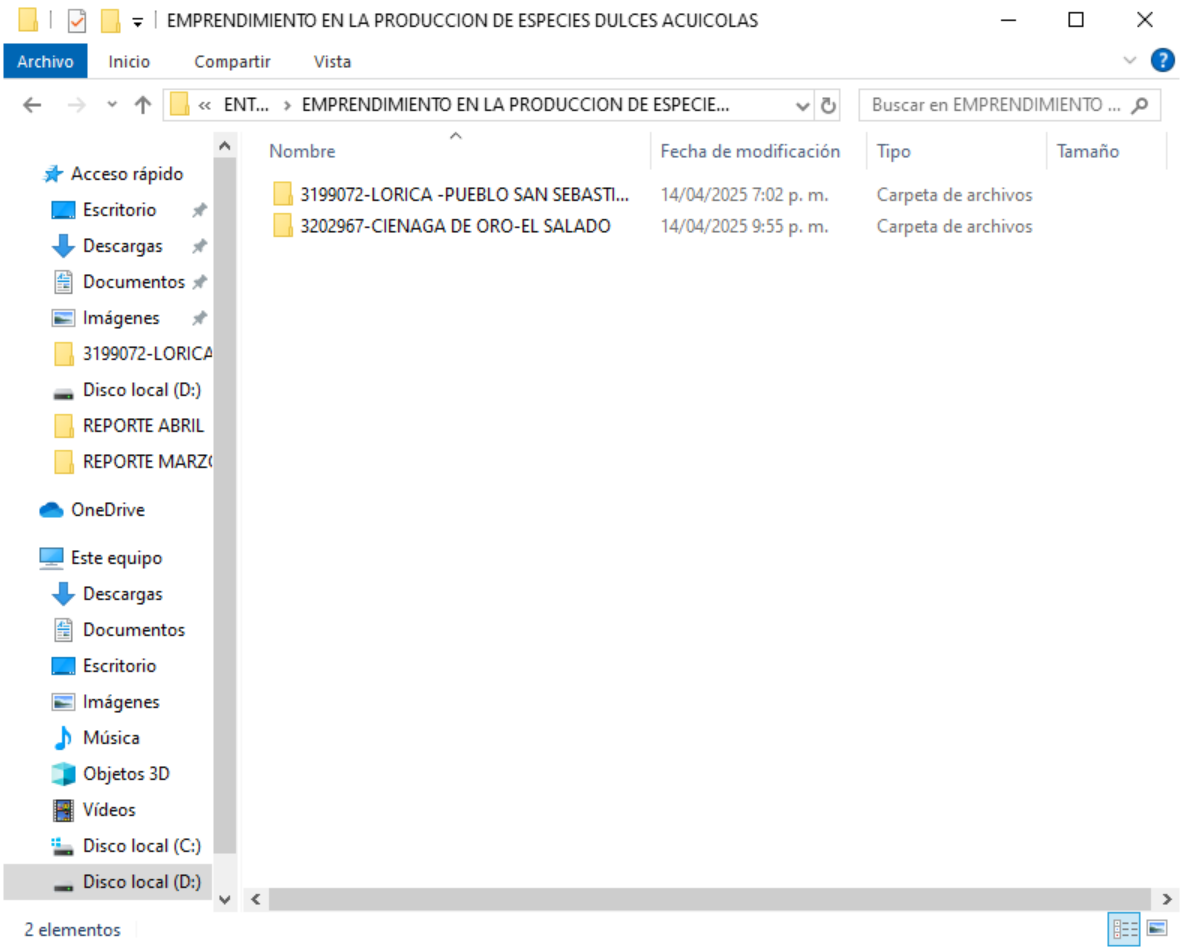
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
02/04/2025	02/04/2025	OTROS	8,00
03/04/2025	03/04/2025	OTROS	8,00

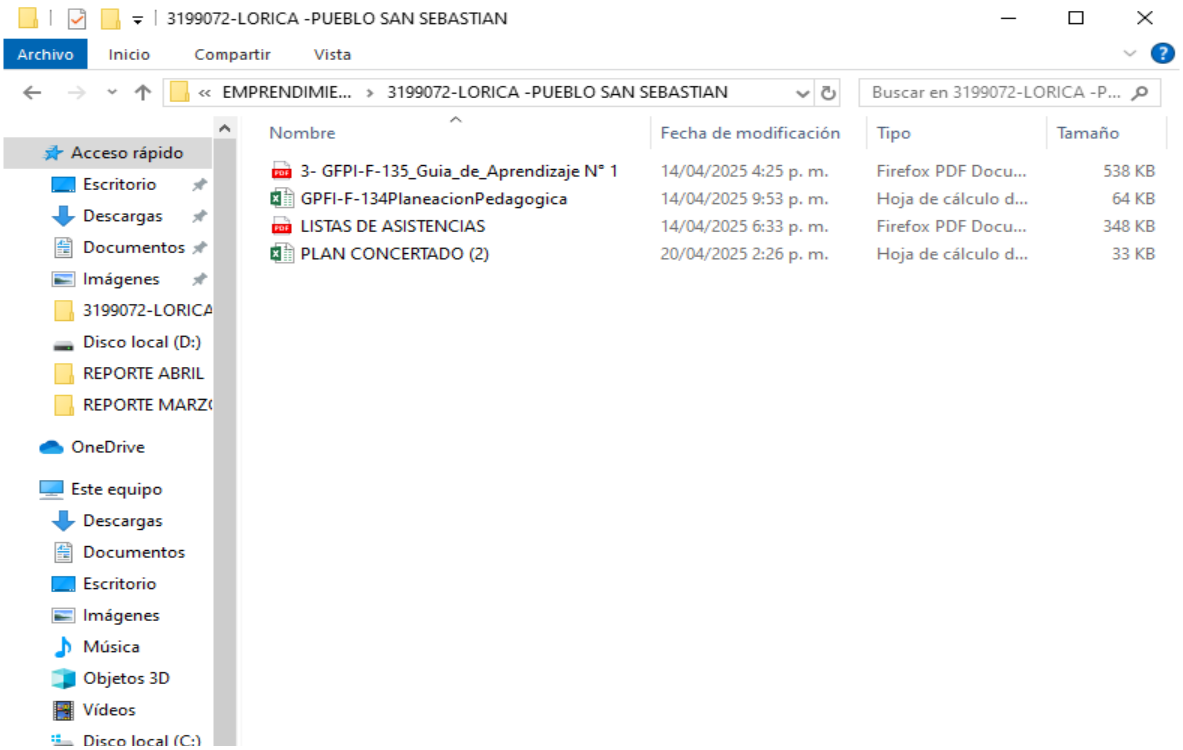
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 16,00

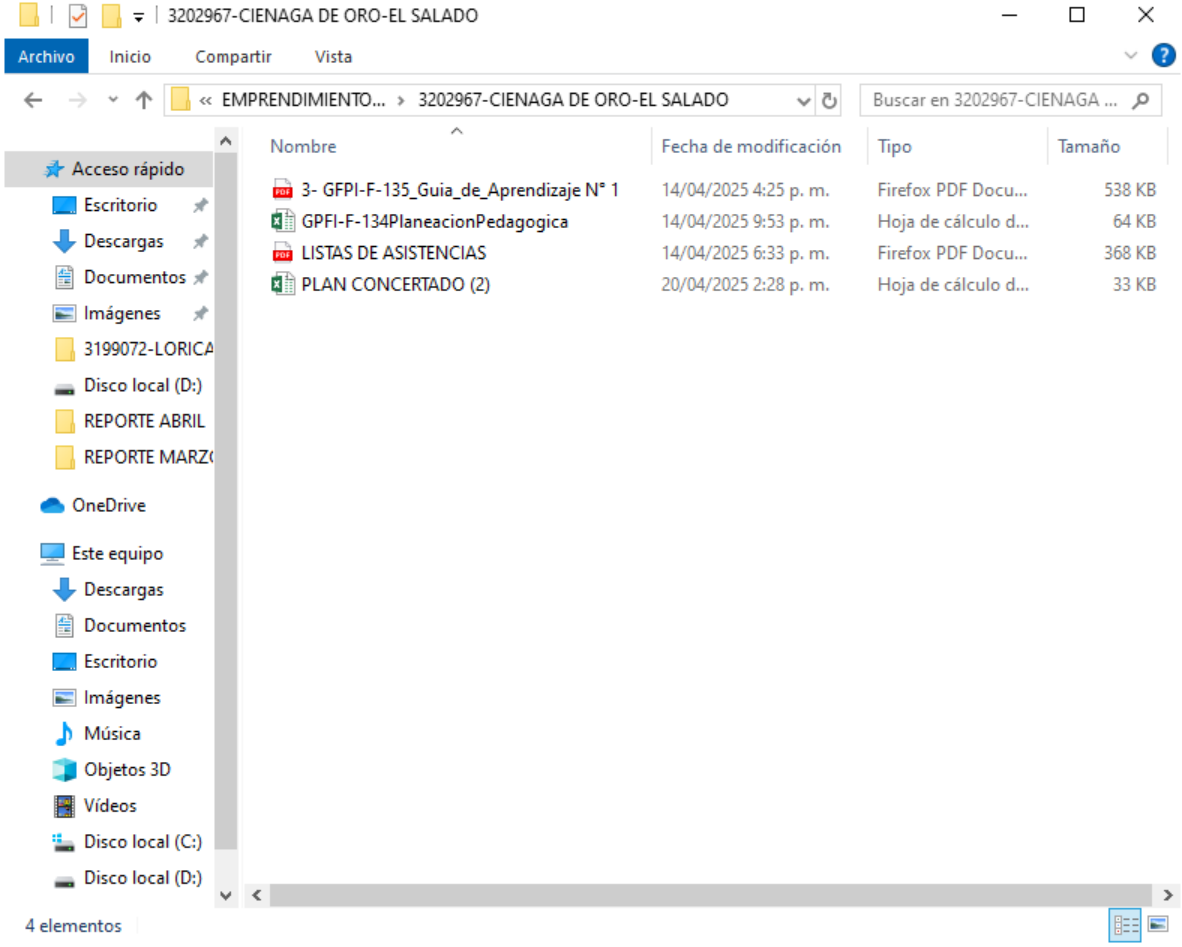
INSTRUCTOR: YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO

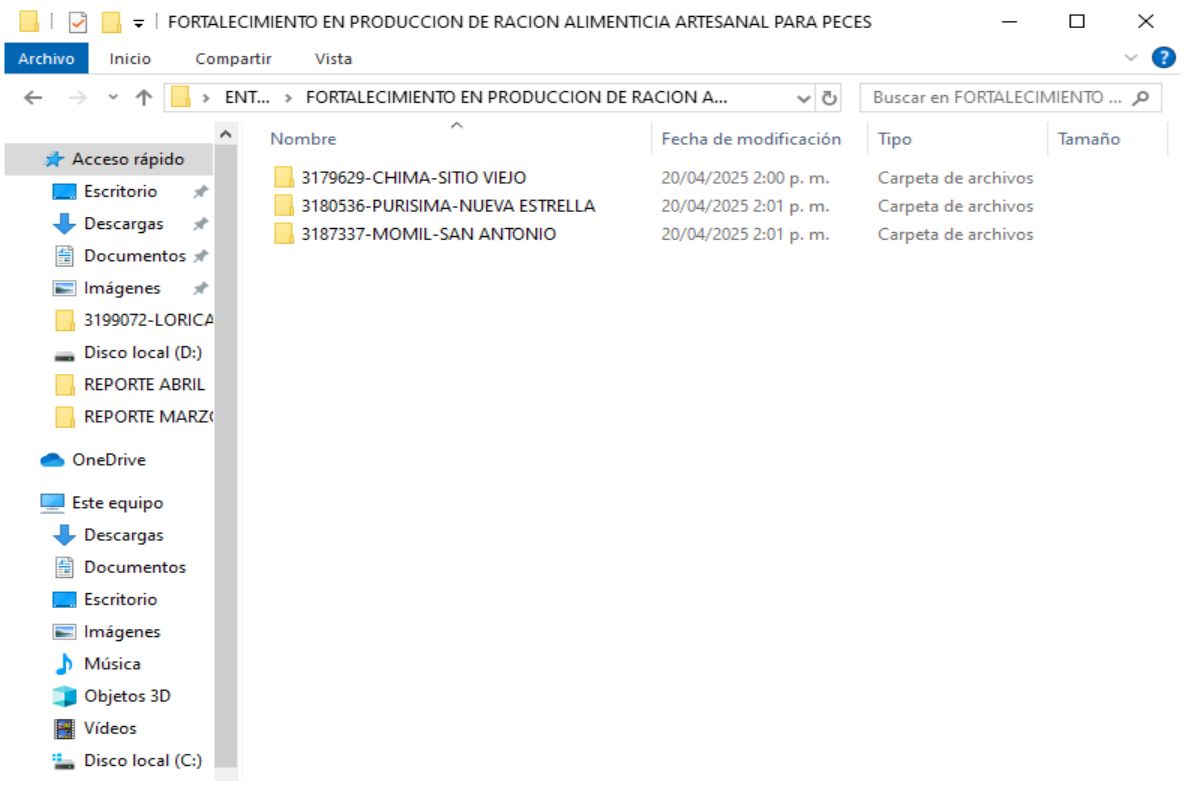
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

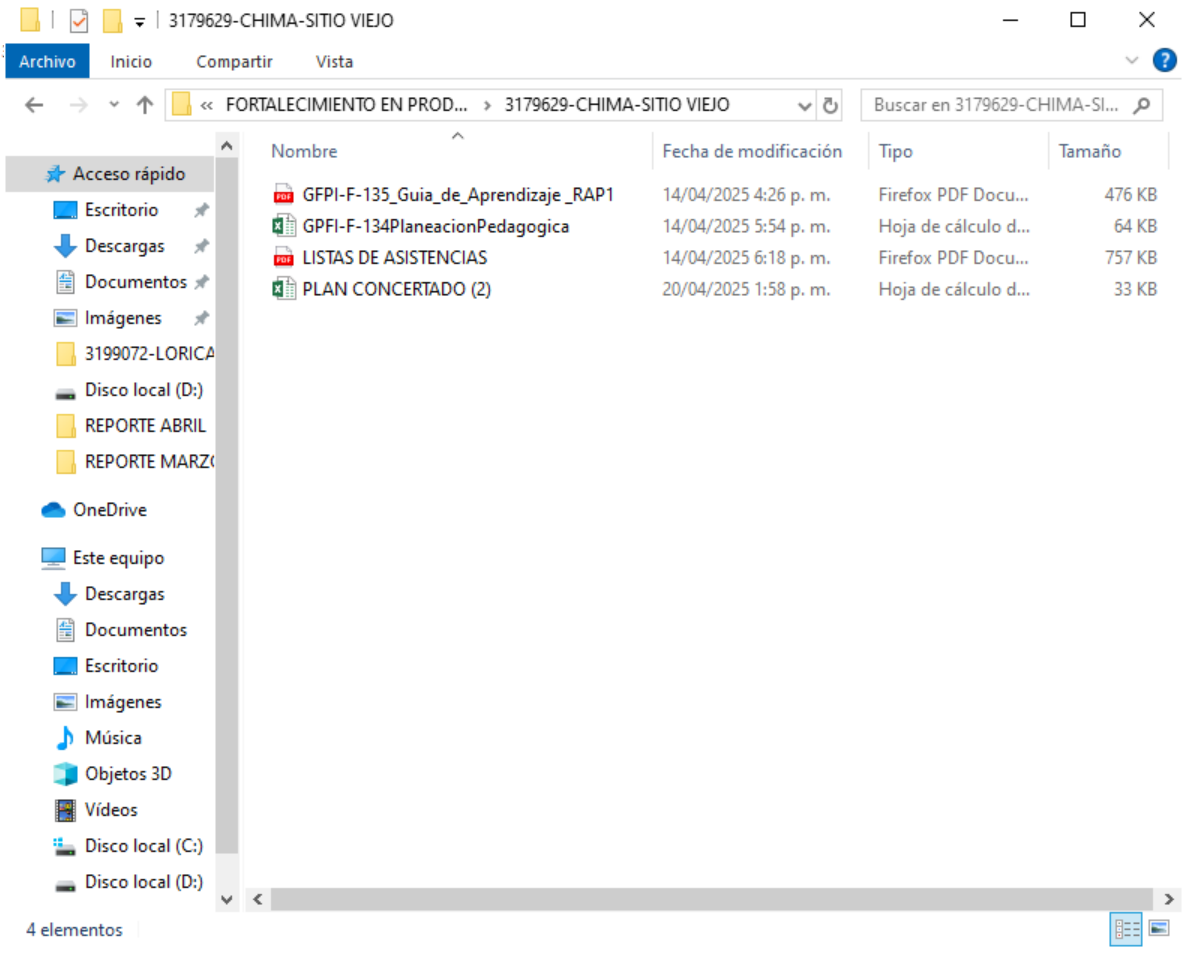

ENTREGABLES PROGRAMA CAMPESENA- ABRIL-YOLIMA PANTOJA LOZANO
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
« CON... › ENTREGABLES PROGRAMA CAMPESENA- ABRIL-... ›
Buscar en ENTREGABLES PRO...
Nombre
Fecha de modificación
Tipo
Tamaño
EMPRENDIMIENTO EN LA PRODUCCION ...
14/04/2025 5:59 p. m.
Carpeta de archivos
FORTALECIMIENTO EN PRODUCCION DE ...
14/04/2025 6:46 p. m.
Carpeta de archivos
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
3199072-LORICA
Disco local (D:)
REPORTE ABRIL
REPORTE MARZ
OneDrive
Este equipo
Descargas
Documentos
Escritorio
Imágenes
Música
Objetos 3D
Vídeos
Disco local (C:)
Disco local (D:)

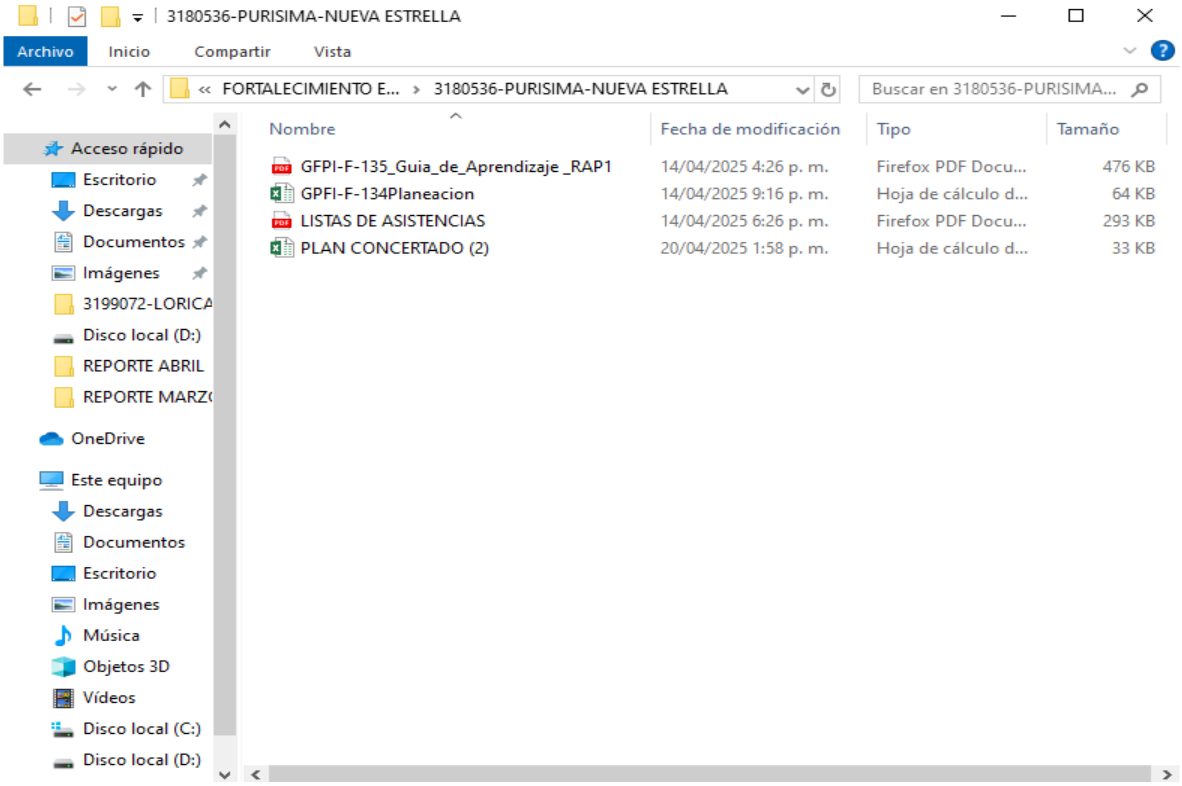

EMPRENDIMIENTO EN LA PRODUCCION DE ESPECIES DULCES ACUICOLAS
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
« ENT... › EMPRENDIMIENTO EN LA PRODUCCION DE ESPECIE...
Buscar en EMPRENDIMIENTO ...
Nombre
Fecha de modificación
Tipo
Tamaño
3199072-LORICA -PUEBLO SAN SEBASTI...
14/04/2025 7:02 p. m.
Carpeta de archivos
3202967-CIENAGA DE ORO-EL SALADO
14/04/2025 9:55 p. m.
Carpeta de archivos
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
3199072-LORICA
Disco local (D:)
REPORTE ABRIL
REPORTE MARZ
OneDrive
Este equipo
Descargas
Documentos
Escritorio
Imágenes
Música
Objetos 3D
Vídeos
Disco local (C:)
Disco local (D:)
2 elementos

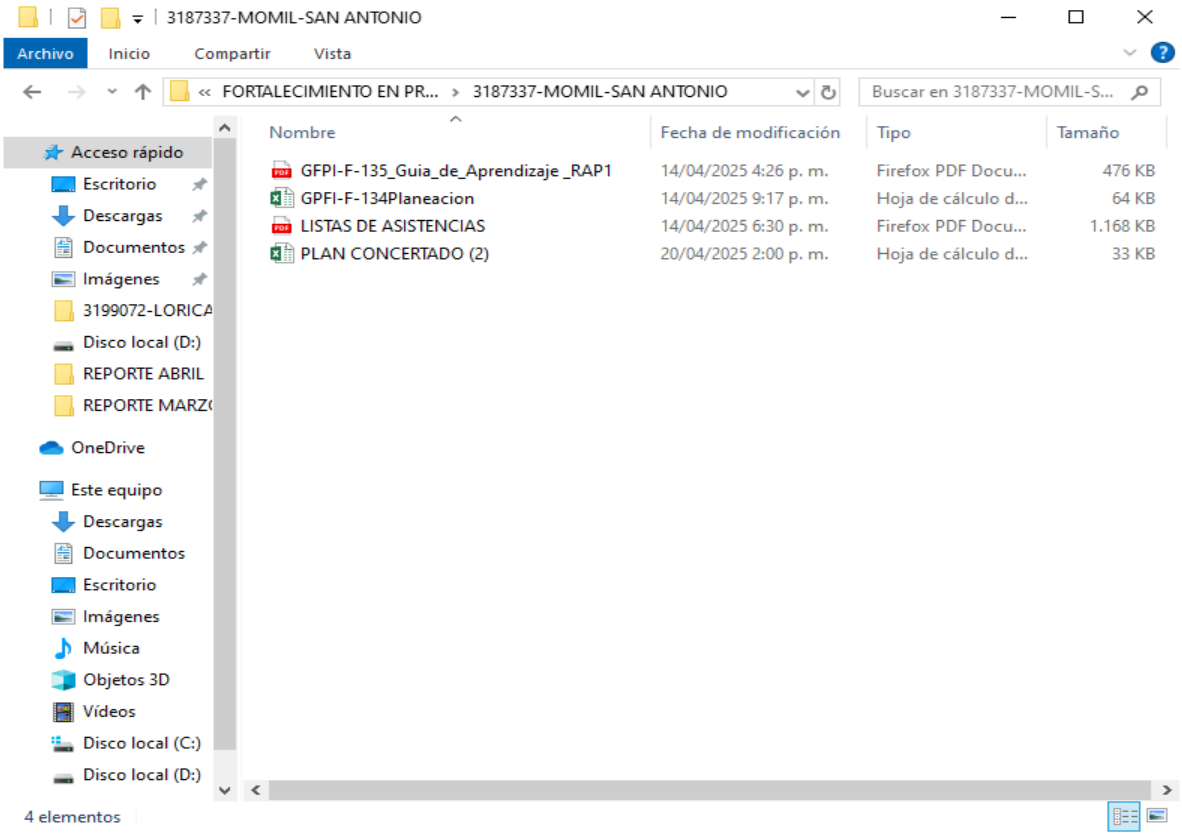

3199072-LORICA -PUEBLO SAN SEBASTIAN
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
« EMPRENDIMIE... › 3199072-LORICA -PUEBLO SAN SEBASTIAN
Buscar en 3199072-LORICA -P...
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
3199072-LORICA
Disco local (D:)
REPORTE ABRIL
REPORTE MARZ
OneDrive
Este equipo
Descargas
Documentos
Escritorio
Imágenes
Música
Objetos 3D
Vídeos
Disco local (C:)
Nombre
Fecha de modificación
Tipo
Tamaño
3- GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje N° 1
14/04/2025 4:25 p. m.
Firefox PDF Docu...
538 KB
GPFI-F-134PlaneacionPedagogica
14/04/2025 9:53 p. m.
Hoja de cálculo d...
64 KB
LISTAS DE ASISTENCIAS
14/04/2025 6:33 p. m.
Firefox PDF Docu...
348 KB
PLAN CONCERTADO (2)
20/04/2025 2:26 p. m.
Hoja de cálculo d...
33 KB


3202967-CIENAGA DE ORO-EL SALADO
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
« EMPRENDIMIENTO... › 3202967-CIENAGA DE ORO-EL SALADO
Buscar en 3202967-CIENAGA ...
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
3199072-LORICA
Disco local (D:)
REPORTE ABRIL
REPORTE MARZ
OneDrive
Este equipo
Descargas
Documentos
Escritorio
Imágenes
Música
Objetos 3D
Vídeos
Disco local (C:)
Disco local (D:)
Nombre
Fecha de modificación
Tipo
Tamaño
3- GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje N° 1
14/04/2025 4:25 p. m.
Firefox PDF Docu...
538 KB
GPFI-F-134PlaneacionPedagogica
14/04/2025 9:53 p. m.
Hoja de cálculo d...
64 KB
LISTAS DE ASISTENCIAS
14/04/2025 6:33 p. m.
Firefox PDF Docu...
368 KB
PLAN CONCERTADO (2)
20/04/2025 2:28 p. m.
Hoja de cálculo d...
33 KB
4 elementos


FORTALECIMIENTO EN PRODUCCION DE RACION ALIMENTICIA ARTESANAL PARA PECES
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
ENT... › FORTALECIMIENTO EN PRODUCCION DE RACION A...
Buscar en FORTALECIMIENTO ...
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
3199072-LORICA
Disco local (D:)
REPORTE ABRIL
REPORTE MARZ
OneDrive
Este equipo
Descargas
Documentos
Escritorio
Imágenes
Música
Objetos 3D
Vídeos
Disco local (C:)
Nombre
Fecha de modificación
Tipo
Tamaño
3179629-CHIMA-SITIO VIEJO
20/04/2025 2:00 p. m.
Carpeta de archivos
3180536-PURISIMA-NUEVA ESTRELLA
20/04/2025 2:01 p. m.
Carpeta de archivos
3187337-MOMIL-SAN ANTONIO
20/04/2025 2:01 p. m.
Carpeta de archivos


3179629-CHIMA-SITIO VIEJO
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
« FORTALECIMIENTO EN PROD... › 3179629-CHIMA-SITIO VIEJO
Buscar en 3179629-CHIMA-SI...
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
3199072-LORICA
Disco local (D:)
REPORTE ABRIL
REPORTE MARZ
OneDrive
Este equipo
Descargas
Documentos
Escritorio
Imágenes
Música
Objetos 3D
Vídeos
Disco local (C:)
Disco local (D:)
Nombre
Fecha de modificación
Tipo
Tamaño
GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje _RAP1
14/04/2025 4:26 p. m.
Firefox PDF Docu...
476 KB
GPFI-F-134PlaneacionPedagogica
14/04/2025 5:54 p. m.
Hoja de cálculo d...
64 KB
LISTAS DE ASISTENCIAS
14/04/2025 6:18 p. m.
Firefox PDF Docu...
757 KB
PLAN CONCERTADO (2)
20/04/2025 1:58 p. m.
Hoja de cálculo d...
33 KB
4 elementos


3180536-PURISIMA-NUEVA ESTRELLA
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
« FORTALECIMIENTO E... › 3180536-PURISIMA-NUEVA ESTRELLA
Buscar en 3180536-PURISIMA...
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
3199072-LORICA
Disco local (D:)
REPORTE ABRIL
REPORTE MARZ
OneDrive
Este equipo
Descargas
Documentos
Escritorio
Imágenes
Música
Objetos 3D
Vídeos
Disco local (C:)
Disco local (D:)
Nombre
Fecha de modificación
Tipo
Tamaño
GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje _RAP1
14/04/2025 4:26 p. m.
Firefox PDF Docu...
476 KB
GPFI-F-134Planeacion
14/04/2025 9:16 p. m.
Hoja de cálculo d...
64 KB
LISTAS DE ASISTENCIAS
14/04/2025 6:26 p. m.
Firefox PDF Docu...
293 KB
PLAN CONCERTADO (2)
20/04/2025 1:58 p. m.
Hoja de cálculo d...
33 KB


3187337-MOMIL-SAN ANTONIO
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
« FORTALECIMIENTO EN PR... › 3187337-MOMIL-SAN ANTONIO
Buscar en 3187337-MOMIL-S...
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
3199072-LORICA
Disco local (D:)
REPORTE ABRIL
REPORTE MARZ
OneDrive
Este equipo
Descargas
Documentos
Escritorio
Imágenes
Música
Objetos 3D
Vídeos
Disco local (C:)
Disco local (D:)
Nombre
Fecha de modificación
Tipo
Tamaño
GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje _RAP1
14/04/2025 4:26 p. m.
Firefox PDF Docu...
476 KB
GPFI-F-134Planeacion
14/04/2025 9:17 p. m.
Hoja de cálculo d...
64 KB
LISTAS DE ASISTENCIAS
14/04/2025 6:30 p. m.
Firefox PDF Docu...
1.168 KB
PLAN CONCERTADO (2)
20/04/2025 2:00 p. m.
Hoja de cálculo d...
33 KB
4 elementos

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	EMPRENDIMIENTO EN LA PRODUCCION DE ESPECIES DULCES ACUICOLAS
FICHA	3199072
COMPETENCIA	SEMBRAR ESPECIE SEGÚN MANUAL TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS
RESULTADO DE APRENDIZAJE	ALISTAR EL PROCESO DE SIEMBRA DE ESPECIES ACUÍCOLAS TENIENDO EN CUENTA PROTOCOLOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.
INSTRUCTOR	YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
	ACTIVIDAD INICIAL	X		2/04/2025		
	ACTIVIDAD 2 ESPECIES ACUÍCOLAS: TIPOS, CRITERIOS DE IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES ACUÍCOLAS	X		9/04/2025		
	ACTIVIDAD 3 SISTEMAS DE CULTIVO: CONCEPTO, TIPOS, COMPONENTES.	X		16/04/2025		
	ACTIVIDAD 4 TIPOS DE ESTANQUES, CÁLCULO DE ÁREA, DENSIDAD DE SIEMBRA	X		23/04/2025		
	ACTIVIDAD 5 AGUA PARA EL CULTIVO ACUÍCOLA: FUENTES, PROPIEDADES, CALIDAD DEL AGUA, PARÁMETROS	X		30/04/2025		

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	EMPRENDIMIENTO EN LA PRODUCCION DE ESPECIES DULCES ACUICOLAS
FICHA	3202967
COMPETENCIA	SEMBRAR ESPECIE SEGÚN MANUAL TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS
RESULTADO DE APRENDIZAJE	ALISTAR EL PROCESO DE SIEMBRA DE ESPECIES ACUÍCOLAS TENIENDO EN CUENTA PROTOCOLOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.
INSTRUCTOR	YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
	ACTIVIDAD INICIAL	X		3/04/2025		
	ACTIVIDAD 2 ESPECIES ACUÍCOLAS: TIPOS, CRITERIOS DE IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES ACUÍCOLAS	X		10/04/2025		
	ACTIVIDAD 3 SISTEMAS DE CULTIVO: CONCEPTO, TIPOS, COMPONENTES.	X		24/04/2025		
	ACTIVIDAD 4 TIPOS DE ESTANQUES, CÁLCULO DE ÁREA, DENSIDAD DE SIEMBRA	X		8/05/2025		
	ACTIVIDAD 5 AGUA PARA EL CULTIVO ACUÍCOLA: FUENTES, PROPIEDADES, CALIDAD DEL AGUA, PARÁMETROS	X		15/05/2025		

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	PRODUCCION DE ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES
FICHA	3179629
COMPETENCIA	PRODUCIR ALIMENTO ANIMAL CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
RESULTADO DE APRENDIZAJE	SELECCIONAR, MANEJAR Y CONSERVAR LA MATERIA PRIMA Y LOS INSUMOS, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
INSTRUCTOR	YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
	ACTIVIDAD INICIAL	X		4/04/2025		
	ACTIVIDAD 2 Reconocimientos previos	X		11/04/2025		
	ACTIVIDAD 3 Recoleccion materias primas	X		25/04/2025		

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	PRODUCCION DE ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES
FICHA	3180536
COMPETENCIA	PRODUCIR ALIMENTO ANIMAL CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
RESULTADO DE APRENDIZAJE	SELECCIONAR, MANEJAR Y CONSERVAR LA MATERIA PRIMA Y LOS INSUMOS, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
INSTRUCTOR	YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
	ACTIVIDAD INICIAL	X		7/04/2025		
	ACTIVIDAD 2 Reconocimientos previos	X		14/04/2025		
	ACTIVIDAD 3 Recoleccion materias primas	X		15/04/2025		
	ACTIVIDAD 4 Balanceo de dieta	X		28/04/2025		

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	PRODUCCION DE ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES
FICHA	3179629
COMPETENCIA	PRODUCIR ALIMENTO ANIMAL CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
RESULTADO DE APRENDIZAJE	SELECCIONAR, MANEJAR Y CONSERVAR LA MATERIA PRIMA Y LOS INSUMOS, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
INSTRUCTOR	YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
	ACTIVIDAD INICIAL	X		1/04/2025		
	ACTIVIDAD 2 Reconocimientos previos	X		8/04/2025		
	ACTIVIDAD 3 Recoleccion materias primas	X		15/04/2025		
	ACTIVIDAD 4 Balanceo de dieta	X		22/04/2025		
	ACTIVIDAD 5 Elaboracion de dieta artesanal	X		29/04/2025		

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDIMIENTO EN LA PRODUCCION DE ESPECIES DULCES ACUICOLAS.
- Código del Programa de Formación: 73420000
- Nombre del Proyecto: PRODUCCION Y COMERCIALIZACIÓN DE ESPECIES DULCE ACUÍCOLAS EN EL DEPARTAMENTO DE CORDOBA.
- Fase del Proyecto: ANALISIS
- Actividad de Proyecto: ANALIZAR PROCESOS DE SIEMBRA Y MANTENIMIENTO DEL CULTIVO ACUICOLA TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TECNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Competencia: SEMBRAR ESPECIE SEGÚN MANUAL TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  - ALISTAR EL PROCESO DE SIEMBRA DE ESPECIES ACUÍCOLAS TENIENDO EN CUENTA PROTOCOLOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.

- Duración de la Guía: 24 horas.

2. PRESENTACIÓN

Los aprendices que desarrollen el programa de formación “EMPRENDIMIENTO EN LA PRODUCCION DE ESPECIES DULCES ACUICOLAS”, adquirirán las destrezas y habilidades necesarias en las tres dimensiones del aprendizaje como son el Saber, Saber a hacer y el Ser, las cuales aplicarán constantemente en el contexto laboral y social específicamente en el desempeño de las labores básicas propias de su rol como es ANALIZAR PROCESOS DE SIEMBRA Y MANTENIMIENTO DEL CULTIVO ACUICOLA TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TECNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

De acuerdo a lo anterior y teniendo en cuenta las medidas actuales de contingencia ante la presencia viral del covid-19, es necesario que el aprendiz se apoye utilizando las Nuevas Tecnologías de la Comunicación y la Información (NTICS) en los siguientes temas: Especies acuícolas: tipos, criterios de identificación de

especies acuícolas, parámetros de revisión sanitaria, técnicas de traslado y movilización, manual técnico, sistemas de cultivo: concepto, tipos, componentes, tipos de estanques, cálculo de área, densidad de siembra, seguridad y salud en el trabajo: riesgos, uso de elementos de protección personal, bioseguridad.

3. formulación de las actividades de aprendizaje

- Descripción de la(s) Actividad(es)

- Saludo de bienvenida.

- **3.1 Actividad de Reflexión:**

  Esta actividad de reflexión se realizará de acuerdo a las medidas actuales de contingencia ante la presencia viral del covid-19, utilizando las Nuevas Tecnologías de la Comunicación y la Información (NTICS), con el fin de integrar al grupo de aprendices en los aspectos generales a desarrollar en las diferentes actividades de aprendizaje, resaltando la importancia que estas tienen en su proceso de formación para su posterior desempeño en el contexto laboral y social. Es indispensable que los aprendices desde la actividad de reflexión empiecen a manejar un lenguaje técnico apropiado y asimilen los diferentes principios y conceptos para su aplicación en el campo laboral. Con esta actividad se busca motivar a los aprendices en la reflexión de su entorno con el fin de incertar procesos tecnicos que sean amigables con el medio ambiente.

- **3.2 Actividad de contextualización e identificación de conocimientos:**

  Realizada bajo la modalidad semipresencial.

- Especies acuícolas: tipos, criterios de identificación de especies acuícolas, parámetros de revisión sanitaria, técnicas de traslado y movilización y manual técnico.
- Sistemas de cultivo: concepto, tipos, componentes, tipos de estanques, cálculo de área, densidad de siembra,
- Seguridad y salud en el trabajo: riesgos, uso de elementos de protección personal, bioseguridad.

- **3.3 Actividad de Apropiación:**

  Realizada bajo la modalidad semipresencial.

  - Determinar los procesos de siembra de alevinos de especies dulce acuicolas de acuerdo a procedimientos tecnicos y normatividad vigente.

- **3.4 Actividad de transferencia del conocimiento:**

  Realizada bajo la modalidad semipresencial.

Aplicación de técnicas didácticas activas: Mapa Conceptual, estudio de casos, Phillips 66.

- Ambiente Requerido

  - Plataforma virtual (WhatsaApp)
  - Aula de clases

- Materiales

  - Celular inteligente
  - Tablero acrílico
  - Marcador borrable.
  - Libreta de apuntes
  - Lapicero

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	1. ESCOGE LA ESPECIE PARA EL CULTIVO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y BIOECOLOGÌA DE LA ESPECIE SELECCIONADA.	**CUESTIONARIO DE PREGUNTAS**
Evidencias de Desempeño	2. COMPRUEBA LA CALIDAD DEL AGUA PARA LA SIEMBRA DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS. 3. MONITOREA OXÍGENO EN EL LUGAR DE SIEMBRA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	**LISTA DE CHEQUEO**

Evidencias de Producto:	4. IDENTIFICA RIESGOS Y PELIGROS DE ACUERDO CON EL TIPO DE ACTIVIDAD Y NORMATIVA.	**LISTA DE CHEQUEO**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

MANUAL TECNICO: Este documento contiene toda la información sobre los recursos utilizados por el proyecto, explicado todo el trabajo que se ha realizado al desarrollar un sistema llevan una descripción muy bien detallada sobre las características físicas y técnicas de cada elemento.

SISTEMA DE CULTIVO: Facilita la producción agropecuaria haciendo más manejable el crecimiento y desarrollo de los cultivos. A menudo, esto aumenta la producción y mejora la calidad del producto cosechado en comparación con los cultivos a cielo abierto.

DENSIDAD DE SIEMBRA: Se define como el número de especies por unidad de área de área.

BIOSEGURIDAD: Parte de la biología que estudia el uso seguro de los recursos biológicos y genéticos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ÁLVAREZ, B. Javier Enrique. Diagnóstico de la Cadena Productiva de Cachamaen Colombia. 2001.
- Asociación Colombiana de Acuicultores, ASOACUICOLA, Diagnóstico Estratégico de la Cadena Productiva de Trucha a Nivel Nacional. 2001.
- CASTILLO, C. Luis Fernando. Tilapia Roja: Una evolución de 22 años, de la incertidumbre al éxito. 2003.
- Code of Federal Regulations. Title 21 Part 123. Fish and Fishery Products.
- Consejo Regional Piscícola. Avance Hacia la firma de un Acuerdo Regional de
- Competitividad de la Cadena Piscícola en el Departamento de Antioquia. Documento de Trabajo Junio – Diciembre de 2003.
- CRESPO Gómez R. Diagnóstico del Subsector Acuícola
- http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/5234/1/8717.pdf
- http://www.mailxmail.com/curso-acuicultura-sistemas-modos-produccion/sistemas-acuicultura
- http://www.mailxmail.com/curso-acuicultura-sistemas-modos-produccion/acuicultura-conceptos-principales
- http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso.es
- http://www.unjbg.edu.pe/coin2/pdf/c&d_9_art_22.pdf
- http://dilianamartinez92.blogspot.com/2014/02/sanidad-animalpreventiva.html
- http://www.buenastareas.com/ensayos/Medicina-Cutativa-y-Medicina-Preventiva/4641329.html

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO** **PEDRO RAUL SOTO HERNANDEZ** **SAUDITH ELENA DELGADO FLOREZ** **WILLIAM CURTIDOR QUITANA**	**INSTRUCTOR** **INSTRUCTOR** **INSTRUCTOR** **INSTRUCTOR**	**CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR**	**18/03/2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**YOLIMA PANTOJA LOZANO**	**INSTRUCTOR**	**CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR**	**Marzo 2025**	**ACTUALIZACION DE LA VERSION DEL FORMATO DE LA GUIA**

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Fortalecimiento en produccion de racion alimenticia artesanal para peces.**
- Código del Programa de Formación: **73420007 - V1**
- Nombre del Proyecto: N/A
- Fase del Proyecto: N/A
- Actividad de Proyecto: N/A
- Competencia: **Preparar racion alimentaria según manual tecnico y normatividad de bienestar animal.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **RAP1** Alistar los recursos para la preparación de la ración alimenticia artesanal para peces según etapa productiva, materias primas y normativa.
- Duración de la Guía: 20 horas

2. PRESENTACIÓN

En la elaboracion de una racion alimenticia para peces, es fundamental reconocer durante su proceso, las caracteristicas y técnicas que se dan al interior de esta, y que permitan la obtencion de un producto de optima calidad; y se puedan llevar a cabo los momentos de verificación, control y seguimiento segun los procedimientos técnicos establecidos.

Es por eso que en esta guía, el instructor impartira los conceptos y metodologías previos a la preparación de una racion alimentaria que cumpla con los requerimientos nutricionales segun la fase de cultivo, y proponiendo a los aprendices actividades que permitan demostrar sus habilidades cognitivas, procedimentales y valorativas.

En el Programa de formación **Fortalecimiento en produccion de racion alimenticia artesanal para peces,** se adquiriran conocimientos, destrezas y habilidades que promuevan el trabajo en equipo; fundamental para el desempeño de los aprendices en el contexto laboral, productivo y social de su entorno; evidenciados en el alistamiento de los equipos y área de trabajo, la organizacion de los recursos y materias primas; y la responsable disposición de los desechos que se dan durante este proceso.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)	Ambiente Requerido	Materiales
Actividad de Reflexion inicial: 1. Presentacion del grupo: Se hará el saludo inicial por parte del instructor y cocertara el orden del dia, cada aprendiz hará su presentación y la motivación que tiene para emprender la sesión programada. A continuación se formularan las siguientes preguntas a los aprendices: ¿Qué entiende usted por alimento artesanal? Definalos. ¿Cree usted que alimento artesanal suple los requerimientos nutricionales de los peces? reflexione. ¿Qué recursos alimenticios conoce? Describalos. ¿Qué implemetos utilizaría para preparar una racion alimenticia? Enúncielos. ¿Cómo considera usted que el tipo y calidad de alimento aporta al bienestar animal? Discutalo en su grupo. ¿De las especies piscicolas que usted conoce, tiene conocimiento de sus habitos alimenticios? Comentelos. 2. Las respuestas a las preguntas del cuestionario anterior serán socializados mediante en un conversatorio conformando grupos de tres (3) donde los aprendices participen activamente . **Modalidad**: presencial, gran grupo. **Duracion**: dos (2) horas.	Aula convencional. Aula convencional.	Marcador borrable, libreta de apuntes, lapiceros. Marcador borrable, libreta de apuntes, lapiceros.
Actividad de contextualización: 1. Se hará **una exposición magistral** con apoyo de diapositivas cuyo tema será**: Normatividad en acuicultura** con los subtemas: Buenas practicas acuícolas, norma ambiental, legislaciones, sistemas de calidad, plan de ordenamiento territorial, Bienestar Animal. Seguidamente se proyectara un video de corta	Aula convencional.	Marcador borrable, libreta de apuntes, lápices.

duración: Buenas Prácticas de Producción Acuícola BPPA https://www.youtube.com/watch?v=3hPModLft_s Al finalizar el video grupos de trabajos conformados asigados por el instructor, realizarán una lluvia de ideas tomando como referente, los puntos que más les llamo la atención y los socializaran en plenaria. **Modalidad**: presencial, gran grupo. **Duracion**: una (1) hora		
2. Los aprendices en los mismos grupos de trabajo, desarrollaran **un taller** que contienen actividades utilizando opciones que incluyan palabras de relación en columnas, frases de complementar, sopa de letras, o crucigrama; donde se resalta conceptos de normatividad vistos tanto en la exposición magistral como en el video, y por medio de un dialogo simultaneo se socializarán las respuestas. **Modalidad**: presencial, gran grupo. **Duracion**: una (1) hora	Aula convencional.	Libreta de apuntes, lapices, lapiceros.
3. Exposición magistral con apoyo de diapositivas **Materias primas usadas en la elaboración de raciones alimenticias para peces** con los subtemas: Habitos alimenticios de la especie, requerimientos nutricionales de la especie, plan de alimentación, clasificación de materias primas disponibilidad y sus usos, composición nutricional de las materias primas. **Modalidad**: presencial, gran grupo. **Duracion**: una (1) hora	Aula convencional.	Marcador borrable, libreta de apuntes, lapiceros.
4. Una vez terminada la exposición los aprendices se organizaran en los grupos de trabajo establecidos, y realizaran **un cuadro comparativo** empleando papel bond donde listaran las especies piscícolas y sus habitos alimenticios, materias primas disponibles en la región con su respectiva composición nutricional y que aplica a los peces de acuerdo a la fase de cultiv. Se socializará en plenaria. **Modalidad**: presencial, gran grupo. **Duracion**: una (1) hora	Aula convencional.	Marcador borrable, marcadores permanentes, lapiceros, papel bond (pliegos), tijeras.
	Aula convencional.	Marcador borrable, libreta de apuntes,

5. Se hará una exposición magistral con apoyo de diapositivas cuyo tema será : **Buenas practicas de manufactura en la elaboración de la racion alimenticia** con los subtemas: materiales y equipos, área de trabajo, implementos de seguridad y salud en el trabajo y medidas de bioseguridad. **Modalidad**: presencial, gran grupo. **Duracion**: una (1) hora 6. Producto de la exposición magistral se realizará **un conversatorio** donde se **formularan preguntas** referentes al tema. Esta actividad se trabajara en los grupos de trabajo previamente conformados y las respuestas se entregaran al instructor. **Modalidad:** presencial, pequeño grupo. **Duración:** una (1) hora	Aula convencional.	lapices, lapiceros. Marcador borrable, libreta de apuntes, lapiceros.
Actividades de apropiación: **Identificar área de trabajo, herramientas, equipos, utensilios y elementos aplicando buenas practidas de manufactura, procedimientos técnicos y normativa.** **1.** Los aprendices formara grupos de trabajo libre maximo tres (3) personas, donde el instructor entregara una fuente de consulta didáctica (folletos, cartillas, revistas, video) complementando los temas vistos. Seguidamente analizadas las fuentes de consulta por parte de los grupos, realizaran una exposición, donde al finalizar se hará harán una sesión de **preguntas y respuestas.** **Modalidad:** presencial, pequeño grupo. **Duración:** una (1) hora **Seleccionar materias primas para la elaboración de la racion alimenticia teniendo en cuenta el requerimiento nutricional del cultivo.** 2. Los aprendices harán **una simulacion** en el balanceo de una racion hipotética partiendo de insumos listados por el instructor y los aprendices harán los cálculos que para el logro de tal proposito; y al finalizar registrara la información en el formato previamente establecido.	Aula convencional Aula convencional	Libreta de apuntes, calculadora, lápices, borrador, tajalápices, formatos, tijeras papel bond (pliegos), tijeras. Libreta de apuntes, calculadora, lápices, borrador, tajalápices, formatos, tijeras

Modalidad: presencial, pequeño grupo. **Duración:** dos (2) horas 3. El instructor hará entrega a los aprendices de **un articulo de una fuente** bibliografica sobre las materias primas alternativas para peces, donde el aprendiz de forma autónoma en su entorno lo lea y analice, participe de una sesión de preguntas y respuestas en la siguiente clase. **Modalidad:** presencial, pequeño grupo. **Duración:** dos (2) horas	Aula convencional	cultivo, materias primas. Libreta de apuntes, lápices, borrador, articulos
Actividades de Transferencia: **1.** Se hará una practica de campo de manera independiente (desescolarizada) donde el aprendiz hará una exploración a una unidad productiva en su zona, tomando notas en la identificación de materias primas potenciales que puede implementar en la elaboración de una racion alimentica para peces. Como evidencia deberán reportar, fotos, videos, que serán socializadas al instructor y demás compañeros, en la siguiente clase. **Modalidad:** presencial, pequeño grupo. **Duración:** dos (2) horas 2. El aprendiz tendrá acceso a varias formulaciones de raciones alimenticias para peces suministrados por el instructor y de acuerdo a los requemientos nutricionales de la fase de cultivo, presentara un informe escrito donde tabulara el uso proporcional (%) de cada una de ellas de acuerdo a la etapa del cultivo. **Modalidad:** pequeño grupo. **Duración:** dos (2) horas 3. Una vez desarrolladas las anteriores actividades, en un área de procesos que el aprendiz seleccione, organizara los equipos, elementos necesario e implementos de seguridad para el trabajo, disponiendo las materias primas encontradas en la zona previo al procesamiento de la racion	Unidad productiva Aula convencional Area de proceso	Libreta de apuntes, lápices, borrador, tajalápices, formatos, materias primas. Libreta de apuntes, calculadora, lapices, lapiceros, formatos. Libreta de apuntes, lapiceros, cámara, celular, materias primas.

alimenticia que será evidencido mediante un video de corta duración y/ o fotos, que serán socializadas en la siguiente clase. **Modalidad:** pequeño grupo. **Duración:** una (1) horas 4. El instructor hará entrega de un articulo técnico de alguno de los temas vistos, donde desarrollara de forma autonoma un plegable didáctico para socializar con los compañeros en la sesión de la siguiente clase. **Modalidad:** pequeño grupo. **Duración:** dos (2) horas	Aula convencional	Libreta de apuntes, lápices, borrador, artículos.

5. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Taller que evidencia** la identificación y el calculo de los aportes nutricionales de las materias primas locales según la formulacion establecida para la etapa del cultivo en la elaboracion de una racion alimenticia.	Identifica los requerimientos nutricionales de la especie según buenas prácticas de producción. Realiza cálculo de materias primas según requerimiento de la especie y procedimiento establecido. Proyecta necesidad de alimento de acuerdo a la especie y etapa de cultivo.	Tecnica: Formulacion de preguntas Instrumento: cuestionario.

Evidencias de Desempeño: **Se observara** que los aprendices demuestran sus habilidades y destrezas en acondicionar equipos, herramientas, utensilios; y disponen los elementos de trabajo y proteccion personal en el lugar de proceso de la racion alimenticia.	Acondiciona los equipos herramientas, utensilios y elementos teniendo en cuenta criterios técnicos y seguridad y salud en el trabajo. Dispone los elementos de protección personal, seguridad y Salud en el Trabajo teniendo en cuenta normativa.	Técnica: observación directa. Instrumento: lista de chequeo de desempeño.
Evidencias de Producto: **Los apréndices entregan el área de trabajo organizado** disponiendo las materias primas locales seleccionadas y registrando los procedimientos en los formatos apropiados para la elaboración de la racion alimenticia.	Organiza el área de trabajo para la preparación de la ración alimenticia de peces según procedimiento técnico y normativa. Dispone la materia prima para preparar la ración alimenticia de acuerdo al requerimiento nutricional de la especie. Selecciona los formatos para la elaboración de la ración alimenticia según procedimientos y criterios técnicos.	**Técnica:** Valoracion de producto **Instrumento:** Lista de verificación.

6. GLOSARIO DE TERMINOS

Agroclimática: Ciencia que estudia la influencia de los factores climáticos en la vida de las plantas

Bienestar animal: se refiere a la calidad de vida de un animal, si tiene buena salud, si sus condiciones físicas y psicológicas son adecuadas, y si puede expresar sus comportamientos naturales.

Buenas Prácticas de Manufactura: grado en el que un conjunto de características inherentes a un objeto (producto, servicio, proceso, persona, organización, sistema o recurso) cumple con sus requisitos.

Calidad organoleptico: Características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color o temperatura.

Ergonomía: estudia la organización del trabajo para la adecuación de los productos, sistemas y entornos a las necesidades, limitaciones y características de los usuarios para su seguridad y bienestar.

Estándares de calidad: puntos de referencia que sirven para fijar un mínimo de condiciones cuyas características del producto o servicio sean capaces de satisfacer eficientemente las necesidades de los consumidores.

Formato: características técnicas y de presentación de un texto, objeto o documento en distintos ámbitos, tanto reales como virtuales. Organización estandarizada de un elemento cualquiera (datos, instrucciones, etc.).

Insumos: bienes que se utilizan durante el proceso de producción de otros bienes, por ejemplo, las materias primas.

Materia prima: elementos a partir los cuales se elaboran productos de consumo, incorporándoles valor.

Plan alimentario: régimen que toma en cuenta las características propias de cada individuo , pues el consumo de alimentos según la edad, sexo, estatura, peso, nivel de actividad física y otros factores de cada especimen.

Ración alimenticia: cantidad de referencia diaria y la elección que un individuo tiene para alimentarse correctamente**.** Muestra el número de opciones que se necesita cada día de cada grupo de alimentos**.**

Seguridad y Salud en el Trabajo: disciplina que se encarga de la prevención de lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo**.** Al mismo tiempo se interesa por la protección y promoción de la salud de los trabajadores**.**

7. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Agua Verde Acuicultura (2009). Buenas Prácticas de Producción Acuícola BPPA. Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=3hPModLft_s

Espejo, C. Materias primas de origen vegetal como alternativas para la productividad y sostenibilidad de la acuacultura en Latinoamérica. Recuperado de https://carlosespejo.com.co/wp-content/uploads/2020/05/utilizacion-proteina-vegetal.pdf

FAO (2022). Formulación y preparación /producción de alimentos [Internet]. [cited 2022 Jan 5]. Available from: https://www.fao.org/fishery/affris/perfiles-de-lasespecies/nile-tilapia/formulacion-y-preparacion-produccion-de-alimentos/

Gutiérrez, M. & Murillo, R. 2016. Catálogo de dietas alternativas de bajo costo para la producción de peces como la Tilapia. Recuperado de http://www.inpesca.gob.ni/images/Cartilla%20Nutricion%20Acuicola/Nutricion_20200427.pdf__.__Universidad de Los Llanos. Colombia.

Luchin, L & Wicki, G. Consideraciones sobre insumos utilizados en los alimentos para organismos acuáticos bajo cultivo. Información básica. Recuperado por https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/acuicultura/publicaciones/_archivos/000000_Desarrollos%20Acu%C3%ADcolas/140213_Principales%20insumos%20utilizados%20en%20los%20alimentos%20para%20organismos%20acuaticos.pdf

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (2020). Acuicultura en Colombia: Cadena de la Acuicultura. Recuperado por https://sioc.minagricultura.gov.co/Acuicultura/Documentos/2020-12-30%20Cifras%20Sectoriales.pdf

Restrepo, A. (2019). Manual práctico de manufacturación artesanal de dietas acuícolas alternativas para cachama blanca piaractus brachypomus, cuvier 1818, dirigido a acuicultores de recursos limitados de los municipios de lejanías y el dorado, meta. [Tesis de pregrado] Universidad de los Llanos, Meta.

SENA. (1995). Ergonomía industrial: guía del empleado. Serie de entrenamiento en seguridad de Tel-A-Train. https://hdl.handle.net/11404/760

8. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SAUDITH ELENA DELGADO FLOREZ**	**Instructor**	**Córdoba- Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir**	**Octubre 2022**
Autor (es)	**HENRY BERMUDEZ SALDARRIAGA**	**Instructor**	**Antioquia- Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial**	**Octubre 2022**

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO**	**Instructor**	**Córdoba- Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir**	**Marzo 2025**	**Actualizacion de versión del formato de guía**

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDIMIENTO EN LA PRODUCCION DE ESPECIES DULCES ACUICOLAS.
- Código del Programa de Formación: 73420000
- Nombre del Proyecto: PRODUCCION Y COMERCIALIZACIÓN DE ESPECIES DULCE ACUÍCOLAS EN EL DEPARTAMENTO DE CORDOBA.
- Fase del Proyecto: ANALISIS
- Actividad de Proyecto: ANALIZAR PROCESOS DE SIEMBRA Y MANTENIMIENTO DEL CULTIVO ACUICOLA TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TECNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Competencia: SEMBRAR ESPECIE SEGÚN MANUAL TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  - ALISTAR EL PROCESO DE SIEMBRA DE ESPECIES ACUÍCOLAS TENIENDO EN CUENTA PROTOCOLOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.

- Duración de la Guía: 24 horas.

2. PRESENTACIÓN

Los aprendices que desarrollen el programa de formación “EMPRENDIMIENTO EN LA PRODUCCION DE ESPECIES DULCES ACUICOLAS”, adquirirán las destrezas y habilidades necesarias en las tres dimensiones del aprendizaje como son el Saber, Saber a hacer y el Ser, las cuales aplicarán constantemente en el contexto laboral y social específicamente en el desempeño de las labores básicas propias de su rol como es ANALIZAR PROCESOS DE SIEMBRA Y MANTENIMIENTO DEL CULTIVO ACUICOLA TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TECNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

De acuerdo a lo anterior y teniendo en cuenta las medidas actuales de contingencia ante la presencia viral del covid-19, es necesario que el aprendiz se apoye utilizando las Nuevas Tecnologías de la Comunicación y la Información (NTICS) en los siguientes temas: Especies acuícolas: tipos, criterios de identificación de

especies acuícolas, parámetros de revisión sanitaria, técnicas de traslado y movilización, manual técnico, sistemas de cultivo: concepto, tipos, componentes, tipos de estanques, cálculo de área, densidad de siembra, seguridad y salud en el trabajo: riesgos, uso de elementos de protección personal, bioseguridad.

3. formulación de las actividades de aprendizaje

- Descripción de la(s) Actividad(es)

- Saludo de bienvenida.

- **3.1 Actividad de Reflexión:**

  Esta actividad de reflexión se realizará de acuerdo a las medidas actuales de contingencia ante la presencia viral del covid-19, utilizando las Nuevas Tecnologías de la Comunicación y la Información (NTICS), con el fin de integrar al grupo de aprendices en los aspectos generales a desarrollar en las diferentes actividades de aprendizaje, resaltando la importancia que estas tienen en su proceso de formación para su posterior desempeño en el contexto laboral y social. Es indispensable que los aprendices desde la actividad de reflexión empiecen a manejar un lenguaje técnico apropiado y asimilen los diferentes principios y conceptos para su aplicación en el campo laboral. Con esta actividad se busca motivar a los aprendices en la reflexión de su entorno con el fin de incertar procesos tecnicos que sean amigables con el medio ambiente.

- **3.2 Actividad de contextualización e identificación de conocimientos:**

  Realizada bajo la modalidad semipresencial.

- Especies acuícolas: tipos, criterios de identificación de especies acuícolas, parámetros de revisión sanitaria, técnicas de traslado y movilización y manual técnico.
- Sistemas de cultivo: concepto, tipos, componentes, tipos de estanques, cálculo de área, densidad de siembra,
- Seguridad y salud en el trabajo: riesgos, uso de elementos de protección personal, bioseguridad.

- **3.3 Actividad de Apropiación:**

  Realizada bajo la modalidad semipresencial.

  - Determinar los procesos de siembra de alevinos de especies dulce acuicolas de acuerdo a procedimientos tecnicos y normatividad vigente.

- **3.4 Actividad de transferencia del conocimiento:**

  Realizada bajo la modalidad semipresencial.

Aplicación de técnicas didácticas activas: Mapa Conceptual, estudio de casos, Phillips 66.

- Ambiente Requerido

  - Plataforma virtual (WhatsaApp)
  - Aula de clases

- Materiales

  - Celular inteligente
  - Tablero acrílico
  - Marcador borrable.
  - Libreta de apuntes
  - Lapicero

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	1. ESCOGE LA ESPECIE PARA EL CULTIVO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y BIOECOLOGÌA DE LA ESPECIE SELECCIONADA.	**CUESTIONARIO DE PREGUNTAS**
Evidencias de Desempeño	2. COMPRUEBA LA CALIDAD DEL AGUA PARA LA SIEMBRA DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS. 3. MONITOREA OXÍGENO EN EL LUGAR DE SIEMBRA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	**LISTA DE CHEQUEO**

Evidencias de Producto:	4. IDENTIFICA RIESGOS Y PELIGROS DE ACUERDO CON EL TIPO DE ACTIVIDAD Y NORMATIVA.	**LISTA DE CHEQUEO**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

MANUAL TECNICO: Este documento contiene toda la información sobre los recursos utilizados por el proyecto, explicado todo el trabajo que se ha realizado al desarrollar un sistema llevan una descripción muy bien detallada sobre las características físicas y técnicas de cada elemento.

SISTEMA DE CULTIVO: Facilita la producción agropecuaria haciendo más manejable el crecimiento y desarrollo de los cultivos. A menudo, esto aumenta la producción y mejora la calidad del producto cosechado en comparación con los cultivos a cielo abierto.

DENSIDAD DE SIEMBRA: Se define como el número de especies por unidad de área de área.

BIOSEGURIDAD: Parte de la biología que estudia el uso seguro de los recursos biológicos y genéticos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ÁLVAREZ, B. Javier Enrique. Diagnóstico de la Cadena Productiva de Cachamaen Colombia. 2001.
- Asociación Colombiana de Acuicultores, ASOACUICOLA, Diagnóstico Estratégico de la Cadena Productiva de Trucha a Nivel Nacional. 2001.
- CASTILLO, C. Luis Fernando. Tilapia Roja: Una evolución de 22 años, de la incertidumbre al éxito. 2003.
- Code of Federal Regulations. Title 21 Part 123. Fish and Fishery Products.
- Consejo Regional Piscícola. Avance Hacia la firma de un Acuerdo Regional de
- Competitividad de la Cadena Piscícola en el Departamento de Antioquia. Documento de Trabajo Junio – Diciembre de 2003.
- CRESPO Gómez R. Diagnóstico del Subsector Acuícola
- http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/5234/1/8717.pdf
- http://www.mailxmail.com/curso-acuicultura-sistemas-modos-produccion/sistemas-acuicultura
- http://www.mailxmail.com/curso-acuicultura-sistemas-modos-produccion/acuicultura-conceptos-principales
- http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso.es
- http://www.unjbg.edu.pe/coin2/pdf/c&d_9_art_22.pdf
- http://dilianamartinez92.blogspot.com/2014/02/sanidad-animalpreventiva.html
- http://www.buenastareas.com/ensayos/Medicina-Cutativa-y-Medicina-Preventiva/4641329.html

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO** **PEDRO RAUL SOTO HERNANDEZ** **SAUDITH ELENA DELGADO FLOREZ** **WILLIAM CURTIDOR QUITANA**	**INSTRUCTOR** **INSTRUCTOR** **INSTRUCTOR** **INSTRUCTOR**	**CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR**	**18/03/2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**YOLIMA PANTOJA LOZANO**	**INSTRUCTOR**	**CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR**	**Marzo 2025**	**ACTUALIZACION DE LA VERSION DEL FORMATO DE LA GUIA**

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Fortalecimiento en produccion de racion alimenticia artesanal para peces.**
- Código del Programa de Formación: **73420007 - V1**
- Nombre del Proyecto: N/A
- Fase del Proyecto: N/A
- Actividad de Proyecto: N/A
- Competencia: **Preparar racion alimentaria según manual tecnico y normatividad de bienestar animal.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **RAP1** Alistar los recursos para la preparación de la ración alimenticia artesanal para peces según etapa productiva, materias primas y normativa.
- Duración de la Guía: 20 horas

2. PRESENTACIÓN

En la elaboracion de una racion alimenticia para peces, es fundamental reconocer durante su proceso, las caracteristicas y técnicas que se dan al interior de esta, y que permitan la obtencion de un producto de optima calidad; y se puedan llevar a cabo los momentos de verificación, control y seguimiento segun los procedimientos técnicos establecidos.

Es por eso que en esta guía, el instructor impartira los conceptos y metodologías previos a la preparación de una racion alimentaria que cumpla con los requerimientos nutricionales segun la fase de cultivo, y proponiendo a los aprendices actividades que permitan demostrar sus habilidades cognitivas, procedimentales y valorativas.

En el Programa de formación **Fortalecimiento en produccion de racion alimenticia artesanal para peces,** se adquiriran conocimientos, destrezas y habilidades que promuevan el trabajo en equipo; fundamental para el desempeño de los aprendices en el contexto laboral, productivo y social de su entorno; evidenciados en el alistamiento de los equipos y área de trabajo, la organizacion de los recursos y materias primas; y la responsable disposición de los desechos que se dan durante este proceso.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)	Ambiente Requerido	Materiales
Actividad de Reflexion inicial: 1. Presentacion del grupo: Se hará el saludo inicial por parte del instructor y cocertara el orden del dia, cada aprendiz hará su presentación y la motivación que tiene para emprender la sesión programada. A continuación se formularan las siguientes preguntas a los aprendices: ¿Qué entiende usted por alimento artesanal? Definalos. ¿Cree usted que alimento artesanal suple los requerimientos nutricionales de los peces? reflexione. ¿Qué recursos alimenticios conoce? Describalos. ¿Qué implemetos utilizaría para preparar una racion alimenticia? Enúncielos. ¿Cómo considera usted que el tipo y calidad de alimento aporta al bienestar animal? Discutalo en su grupo. ¿De las especies piscicolas que usted conoce, tiene conocimiento de sus habitos alimenticios? Comentelos. 2. Las respuestas a las preguntas del cuestionario anterior serán socializados mediante en un conversatorio conformando grupos de tres (3) donde los aprendices participen activamente . **Modalidad**: presencial, gran grupo. **Duracion**: dos (2) horas.	Aula convencional. Aula convencional.	Marcador borrable, libreta de apuntes, lapiceros. Marcador borrable, libreta de apuntes, lapiceros.
Actividad de contextualización: 1. Se hará **una exposición magistral** con apoyo de diapositivas cuyo tema será**: Normatividad en acuicultura** con los subtemas: Buenas practicas acuícolas, norma ambiental, legislaciones, sistemas de calidad, plan de ordenamiento territorial, Bienestar Animal. Seguidamente se proyectara un video de corta	Aula convencional.	Marcador borrable, libreta de apuntes, lápices.

duración: Buenas Prácticas de Producción Acuícola BPPA https://www.youtube.com/watch?v=3hPModLft_s Al finalizar el video grupos de trabajos conformados asigados por el instructor, realizarán una lluvia de ideas tomando como referente, los puntos que más les llamo la atención y los socializaran en plenaria. **Modalidad**: presencial, gran grupo. **Duracion**: una (1) hora		
2. Los aprendices en los mismos grupos de trabajo, desarrollaran **un taller** que contienen actividades utilizando opciones que incluyan palabras de relación en columnas, frases de complementar, sopa de letras, o crucigrama; donde se resalta conceptos de normatividad vistos tanto en la exposición magistral como en el video, y por medio de un dialogo simultaneo se socializarán las respuestas. **Modalidad**: presencial, gran grupo. **Duracion**: una (1) hora	Aula convencional.	Libreta de apuntes, lapices, lapiceros.
3. Exposición magistral con apoyo de diapositivas **Materias primas usadas en la elaboración de raciones alimenticias para peces** con los subtemas: Habitos alimenticios de la especie, requerimientos nutricionales de la especie, plan de alimentación, clasificación de materias primas disponibilidad y sus usos, composición nutricional de las materias primas. **Modalidad**: presencial, gran grupo. **Duracion**: una (1) hora	Aula convencional.	Marcador borrable, libreta de apuntes, lapiceros.
4. Una vez terminada la exposición los aprendices se organizaran en los grupos de trabajo establecidos, y realizaran **un cuadro comparativo** empleando papel bond donde listaran las especies piscícolas y sus habitos alimenticios, materias primas disponibles en la región con su respectiva composición nutricional y que aplica a los peces de acuerdo a la fase de cultiv. Se socializará en plenaria. **Modalidad**: presencial, gran grupo. **Duracion**: una (1) hora	Aula convencional.	Marcador borrable, marcadores permanentes, lapiceros, papel bond (pliegos), tijeras.
	Aula convencional.	Marcador borrable, libreta de apuntes,

5. Se hará una exposición magistral con apoyo de diapositivas cuyo tema será : **Buenas practicas de manufactura en la elaboración de la racion alimenticia** con los subtemas: materiales y equipos, área de trabajo, implementos de seguridad y salud en el trabajo y medidas de bioseguridad. **Modalidad**: presencial, gran grupo. **Duracion**: una (1) hora 6. Producto de la exposición magistral se realizará **un conversatorio** donde se **formularan preguntas** referentes al tema. Esta actividad se trabajara en los grupos de trabajo previamente conformados y las respuestas se entregaran al instructor. **Modalidad:** presencial, pequeño grupo. **Duración:** una (1) hora	Aula convencional.	lapices, lapiceros. Marcador borrable, libreta de apuntes, lapiceros.
Actividades de apropiación: **Identificar área de trabajo, herramientas, equipos, utensilios y elementos aplicando buenas practidas de manufactura, procedimientos técnicos y normativa.** **1.** Los aprendices formara grupos de trabajo libre maximo tres (3) personas, donde el instructor entregara una fuente de consulta didáctica (folletos, cartillas, revistas, video) complementando los temas vistos. Seguidamente analizadas las fuentes de consulta por parte de los grupos, realizaran una exposición, donde al finalizar se hará harán una sesión de **preguntas y respuestas.** **Modalidad:** presencial, pequeño grupo. **Duración:** una (1) hora **Seleccionar materias primas para la elaboración de la racion alimenticia teniendo en cuenta el requerimiento nutricional del cultivo.** 2. Los aprendices harán **una simulacion** en el balanceo de una racion hipotética partiendo de insumos listados por el instructor y los aprendices harán los cálculos que para el logro de tal proposito; y al finalizar registrara la información en el formato previamente establecido.	Aula convencional Aula convencional	Libreta de apuntes, calculadora, lápices, borrador, tajalápices, formatos, tijeras papel bond (pliegos), tijeras. Libreta de apuntes, calculadora, lápices, borrador, tajalápices, formatos, tijeras

Modalidad: presencial, pequeño grupo. **Duración:** dos (2) horas 3. El instructor hará entrega a los aprendices de **un articulo de una fuente** bibliografica sobre las materias primas alternativas para peces, donde el aprendiz de forma autónoma en su entorno lo lea y analice, participe de una sesión de preguntas y respuestas en la siguiente clase. **Modalidad:** presencial, pequeño grupo. **Duración:** dos (2) horas	Aula convencional	cultivo, materias primas. Libreta de apuntes, lápices, borrador, articulos
Actividades de Transferencia: **1.** Se hará una practica de campo de manera independiente (desescolarizada) donde el aprendiz hará una exploración a una unidad productiva en su zona, tomando notas en la identificación de materias primas potenciales que puede implementar en la elaboración de una racion alimentica para peces. Como evidencia deberán reportar, fotos, videos, que serán socializadas al instructor y demás compañeros, en la siguiente clase. **Modalidad:** presencial, pequeño grupo. **Duración:** dos (2) horas 2. El aprendiz tendrá acceso a varias formulaciones de raciones alimenticias para peces suministrados por el instructor y de acuerdo a los requemientos nutricionales de la fase de cultivo, presentara un informe escrito donde tabulara el uso proporcional (%) de cada una de ellas de acuerdo a la etapa del cultivo. **Modalidad:** pequeño grupo. **Duración:** dos (2) horas 3. Una vez desarrolladas las anteriores actividades, en un área de procesos que el aprendiz seleccione, organizara los equipos, elementos necesario e implementos de seguridad para el trabajo, disponiendo las materias primas encontradas en la zona previo al procesamiento de la racion	Unidad productiva Aula convencional Area de proceso	Libreta de apuntes, lápices, borrador, tajalápices, formatos, materias primas. Libreta de apuntes, calculadora, lapices, lapiceros, formatos. Libreta de apuntes, lapiceros, cámara, celular, materias primas.

alimenticia que será evidencido mediante un video de corta duración y/ o fotos, que serán socializadas en la siguiente clase. **Modalidad:** pequeño grupo. **Duración:** una (1) horas 4. El instructor hará entrega de un articulo técnico de alguno de los temas vistos, donde desarrollara de forma autonoma un plegable didáctico para socializar con los compañeros en la sesión de la siguiente clase. **Modalidad:** pequeño grupo. **Duración:** dos (2) horas	Aula convencional	Libreta de apuntes, lápices, borrador, artículos.

5. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Taller que evidencia** la identificación y el calculo de los aportes nutricionales de las materias primas locales según la formulacion establecida para la etapa del cultivo en la elaboracion de una racion alimenticia.	Identifica los requerimientos nutricionales de la especie según buenas prácticas de producción. Realiza cálculo de materias primas según requerimiento de la especie y procedimiento establecido. Proyecta necesidad de alimento de acuerdo a la especie y etapa de cultivo.	Tecnica: Formulacion de preguntas Instrumento: cuestionario.

Evidencias de Desempeño: **Se observara** que los aprendices demuestran sus habilidades y destrezas en acondicionar equipos, herramientas, utensilios; y disponen los elementos de trabajo y proteccion personal en el lugar de proceso de la racion alimenticia.	Acondiciona los equipos herramientas, utensilios y elementos teniendo en cuenta criterios técnicos y seguridad y salud en el trabajo. Dispone los elementos de protección personal, seguridad y Salud en el Trabajo teniendo en cuenta normativa.	Técnica: observación directa. Instrumento: lista de chequeo de desempeño.
Evidencias de Producto: **Los apréndices entregan el área de trabajo organizado** disponiendo las materias primas locales seleccionadas y registrando los procedimientos en los formatos apropiados para la elaboración de la racion alimenticia.	Organiza el área de trabajo para la preparación de la ración alimenticia de peces según procedimiento técnico y normativa. Dispone la materia prima para preparar la ración alimenticia de acuerdo al requerimiento nutricional de la especie. Selecciona los formatos para la elaboración de la ración alimenticia según procedimientos y criterios técnicos.	**Técnica:** Valoracion de producto **Instrumento:** Lista de verificación.

6. GLOSARIO DE TERMINOS

Agroclimática: Ciencia que estudia la influencia de los factores climáticos en la vida de las plantas

Bienestar animal: se refiere a la calidad de vida de un animal, si tiene buena salud, si sus condiciones físicas y psicológicas son adecuadas, y si puede expresar sus comportamientos naturales.

Buenas Prácticas de Manufactura: grado en el que un conjunto de características inherentes a un objeto (producto, servicio, proceso, persona, organización, sistema o recurso) cumple con sus requisitos.

Calidad organoleptico: Características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color o temperatura.

Ergonomía: estudia la organización del trabajo para la adecuación de los productos, sistemas y entornos a las necesidades, limitaciones y características de los usuarios para su seguridad y bienestar.

Estándares de calidad: puntos de referencia que sirven para fijar un mínimo de condiciones cuyas características del producto o servicio sean capaces de satisfacer eficientemente las necesidades de los consumidores.

Formato: características técnicas y de presentación de un texto, objeto o documento en distintos ámbitos, tanto reales como virtuales. Organización estandarizada de un elemento cualquiera (datos, instrucciones, etc.).

Insumos: bienes que se utilizan durante el proceso de producción de otros bienes, por ejemplo, las materias primas.

Materia prima: elementos a partir los cuales se elaboran productos de consumo, incorporándoles valor.

Plan alimentario: régimen que toma en cuenta las características propias de cada individuo , pues el consumo de alimentos según la edad, sexo, estatura, peso, nivel de actividad física y otros factores de cada especimen.

Ración alimenticia: cantidad de referencia diaria y la elección que un individuo tiene para alimentarse correctamente**.** Muestra el número de opciones que se necesita cada día de cada grupo de alimentos**.**

Seguridad y Salud en el Trabajo: disciplina que se encarga de la prevención de lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo**.** Al mismo tiempo se interesa por la protección y promoción de la salud de los trabajadores**.**

7. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Agua Verde Acuicultura (2009). Buenas Prácticas de Producción Acuícola BPPA. Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=3hPModLft_s

Espejo, C. Materias primas de origen vegetal como alternativas para la productividad y sostenibilidad de la acuacultura en Latinoamérica. Recuperado de https://carlosespejo.com.co/wp-content/uploads/2020/05/utilizacion-proteina-vegetal.pdf

FAO (2022). Formulación y preparación /producción de alimentos [Internet]. [cited 2022 Jan 5]. Available from: https://www.fao.org/fishery/affris/perfiles-de-lasespecies/nile-tilapia/formulacion-y-preparacion-produccion-de-alimentos/

Gutiérrez, M. & Murillo, R. 2016. Catálogo de dietas alternativas de bajo costo para la producción de peces como la Tilapia. Recuperado de http://www.inpesca.gob.ni/images/Cartilla%20Nutricion%20Acuicola/Nutricion_20200427.pdf__.__Universidad de Los Llanos. Colombia.

Luchin, L & Wicki, G. Consideraciones sobre insumos utilizados en los alimentos para organismos acuáticos bajo cultivo. Información básica. Recuperado por https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/acuicultura/publicaciones/_archivos/000000_Desarrollos%20Acu%C3%ADcolas/140213_Principales%20insumos%20utilizados%20en%20los%20alimentos%20para%20organismos%20acuaticos.pdf

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (2020). Acuicultura en Colombia: Cadena de la Acuicultura. Recuperado por https://sioc.minagricultura.gov.co/Acuicultura/Documentos/2020-12-30%20Cifras%20Sectoriales.pdf

Restrepo, A. (2019). Manual práctico de manufacturación artesanal de dietas acuícolas alternativas para cachama blanca piaractus brachypomus, cuvier 1818, dirigido a acuicultores de recursos limitados de los municipios de lejanías y el dorado, meta. [Tesis de pregrado] Universidad de los Llanos, Meta.

SENA. (1995). Ergonomía industrial: guía del empleado. Serie de entrenamiento en seguridad de Tel-A-Train. https://hdl.handle.net/11404/760

8. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SAUDITH ELENA DELGADO FLOREZ**	**Instructor**	**Córdoba- Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir**	**Octubre 2022**
Autor (es)	**HENRY BERMUDEZ SALDARRIAGA**	**Instructor**	**Antioquia- Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial**	**Octubre 2022**

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO**	**Instructor**	**Córdoba- Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir**	**Marzo 2025**	**Actualizacion de versión del formato de guía**

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Fortalecimiento en produccion de racion alimenticia artesanal para peces.**
- Código del Programa de Formación: **73420007 - V1**
- Nombre del Proyecto: N/A
- Fase del Proyecto: N/A
- Actividad de Proyecto: N/A
- Competencia: **Preparar racion alimentaria según manual tecnico y normatividad de bienestar animal.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **RAP1** Alistar los recursos para la preparación de la ración alimenticia artesanal para peces según etapa productiva, materias primas y normativa.
- Duración de la Guía: 20 horas

2. PRESENTACIÓN

En la elaboracion de una racion alimenticia para peces, es fundamental reconocer durante su proceso, las caracteristicas y técnicas que se dan al interior de esta, y que permitan la obtencion de un producto de optima calidad; y se puedan llevar a cabo los momentos de verificación, control y seguimiento segun los procedimientos técnicos establecidos.

Es por eso que en esta guía, el instructor impartira los conceptos y metodologías previos a la preparación de una racion alimentaria que cumpla con los requerimientos nutricionales segun la fase de cultivo, y proponiendo a los aprendices actividades que permitan demostrar sus habilidades cognitivas, procedimentales y valorativas.

En el Programa de formación **Fortalecimiento en produccion de racion alimenticia artesanal para peces,** se adquiriran conocimientos, destrezas y habilidades que promuevan el trabajo en equipo; fundamental para el desempeño de los aprendices en el contexto laboral, productivo y social de su entorno; evidenciados en el alistamiento de los equipos y área de trabajo, la organizacion de los recursos y materias primas; y la responsable disposición de los desechos que se dan durante este proceso.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)	Ambiente Requerido	Materiales
Actividad de Reflexion inicial: 1. Presentacion del grupo: Se hará el saludo inicial por parte del instructor y cocertara el orden del dia, cada aprendiz hará su presentación y la motivación que tiene para emprender la sesión programada. A continuación se formularan las siguientes preguntas a los aprendices: ¿Qué entiende usted por alimento artesanal? Definalos. ¿Cree usted que alimento artesanal suple los requerimientos nutricionales de los peces? reflexione. ¿Qué recursos alimenticios conoce? Describalos. ¿Qué implemetos utilizaría para preparar una racion alimenticia? Enúncielos. ¿Cómo considera usted que el tipo y calidad de alimento aporta al bienestar animal? Discutalo en su grupo. ¿De las especies piscicolas que usted conoce, tiene conocimiento de sus habitos alimenticios? Comentelos. 2. Las respuestas a las preguntas del cuestionario anterior serán socializados mediante en un conversatorio conformando grupos de tres (3) donde los aprendices participen activamente . **Modalidad**: presencial, gran grupo. **Duracion**: dos (2) horas.	Aula convencional. Aula convencional.	Marcador borrable, libreta de apuntes, lapiceros. Marcador borrable, libreta de apuntes, lapiceros.
Actividad de contextualización: 1. Se hará **una exposición magistral** con apoyo de diapositivas cuyo tema será**: Normatividad en acuicultura** con los subtemas: Buenas practicas acuícolas, norma ambiental, legislaciones, sistemas de calidad, plan de ordenamiento territorial, Bienestar Animal. Seguidamente se proyectara un video de corta	Aula convencional.	Marcador borrable, libreta de apuntes, lápices.

duración: Buenas Prácticas de Producción Acuícola BPPA https://www.youtube.com/watch?v=3hPModLft_s Al finalizar el video grupos de trabajos conformados asigados por el instructor, realizarán una lluvia de ideas tomando como referente, los puntos que más les llamo la atención y los socializaran en plenaria. **Modalidad**: presencial, gran grupo. **Duracion**: una (1) hora		
2. Los aprendices en los mismos grupos de trabajo, desarrollaran **un taller** que contienen actividades utilizando opciones que incluyan palabras de relación en columnas, frases de complementar, sopa de letras, o crucigrama; donde se resalta conceptos de normatividad vistos tanto en la exposición magistral como en el video, y por medio de un dialogo simultaneo se socializarán las respuestas. **Modalidad**: presencial, gran grupo. **Duracion**: una (1) hora	Aula convencional.	Libreta de apuntes, lapices, lapiceros.
3. Exposición magistral con apoyo de diapositivas **Materias primas usadas en la elaboración de raciones alimenticias para peces** con los subtemas: Habitos alimenticios de la especie, requerimientos nutricionales de la especie, plan de alimentación, clasificación de materias primas disponibilidad y sus usos, composición nutricional de las materias primas. **Modalidad**: presencial, gran grupo. **Duracion**: una (1) hora	Aula convencional.	Marcador borrable, libreta de apuntes, lapiceros.
4. Una vez terminada la exposición los aprendices se organizaran en los grupos de trabajo establecidos, y realizaran **un cuadro comparativo** empleando papel bond donde listaran las especies piscícolas y sus habitos alimenticios, materias primas disponibles en la región con su respectiva composición nutricional y que aplica a los peces de acuerdo a la fase de cultiv. Se socializará en plenaria. **Modalidad**: presencial, gran grupo. **Duracion**: una (1) hora	Aula convencional.	Marcador borrable, marcadores permanentes, lapiceros, papel bond (pliegos), tijeras.
	Aula convencional.	Marcador borrable, libreta de apuntes,

5. Se hará una exposición magistral con apoyo de diapositivas cuyo tema será : **Buenas practicas de manufactura en la elaboración de la racion alimenticia** con los subtemas: materiales y equipos, área de trabajo, implementos de seguridad y salud en el trabajo y medidas de bioseguridad. **Modalidad**: presencial, gran grupo. **Duracion**: una (1) hora 6. Producto de la exposición magistral se realizará **un conversatorio** donde se **formularan preguntas** referentes al tema. Esta actividad se trabajara en los grupos de trabajo previamente conformados y las respuestas se entregaran al instructor. **Modalidad:** presencial, pequeño grupo. **Duración:** una (1) hora	Aula convencional.	lapices, lapiceros. Marcador borrable, libreta de apuntes, lapiceros.
Actividades de apropiación: **Identificar área de trabajo, herramientas, equipos, utensilios y elementos aplicando buenas practidas de manufactura, procedimientos técnicos y normativa.** **1.** Los aprendices formara grupos de trabajo libre maximo tres (3) personas, donde el instructor entregara una fuente de consulta didáctica (folletos, cartillas, revistas, video) complementando los temas vistos. Seguidamente analizadas las fuentes de consulta por parte de los grupos, realizaran una exposición, donde al finalizar se hará harán una sesión de **preguntas y respuestas.** **Modalidad:** presencial, pequeño grupo. **Duración:** una (1) hora **Seleccionar materias primas para la elaboración de la racion alimenticia teniendo en cuenta el requerimiento nutricional del cultivo.** 2. Los aprendices harán **una simulacion** en el balanceo de una racion hipotética partiendo de insumos listados por el instructor y los aprendices harán los cálculos que para el logro de tal proposito; y al finalizar registrara la información en el formato previamente establecido.	Aula convencional Aula convencional	Libreta de apuntes, calculadora, lápices, borrador, tajalápices, formatos, tijeras papel bond (pliegos), tijeras. Libreta de apuntes, calculadora, lápices, borrador, tajalápices, formatos, tijeras

Modalidad: presencial, pequeño grupo. **Duración:** dos (2) horas 3. El instructor hará entrega a los aprendices de **un articulo de una fuente** bibliografica sobre las materias primas alternativas para peces, donde el aprendiz de forma autónoma en su entorno lo lea y analice, participe de una sesión de preguntas y respuestas en la siguiente clase. **Modalidad:** presencial, pequeño grupo. **Duración:** dos (2) horas	Aula convencional	cultivo, materias primas. Libreta de apuntes, lápices, borrador, articulos
Actividades de Transferencia: **1.** Se hará una practica de campo de manera independiente (desescolarizada) donde el aprendiz hará una exploración a una unidad productiva en su zona, tomando notas en la identificación de materias primas potenciales que puede implementar en la elaboración de una racion alimentica para peces. Como evidencia deberán reportar, fotos, videos, que serán socializadas al instructor y demás compañeros, en la siguiente clase. **Modalidad:** presencial, pequeño grupo. **Duración:** dos (2) horas 2. El aprendiz tendrá acceso a varias formulaciones de raciones alimenticias para peces suministrados por el instructor y de acuerdo a los requemientos nutricionales de la fase de cultivo, presentara un informe escrito donde tabulara el uso proporcional (%) de cada una de ellas de acuerdo a la etapa del cultivo. **Modalidad:** pequeño grupo. **Duración:** dos (2) horas 3. Una vez desarrolladas las anteriores actividades, en un área de procesos que el aprendiz seleccione, organizara los equipos, elementos necesario e implementos de seguridad para el trabajo, disponiendo las materias primas encontradas en la zona previo al procesamiento de la racion	Unidad productiva Aula convencional Area de proceso	Libreta de apuntes, lápices, borrador, tajalápices, formatos, materias primas. Libreta de apuntes, calculadora, lapices, lapiceros, formatos. Libreta de apuntes, lapiceros, cámara, celular, materias primas.

alimenticia que será evidencido mediante un video de corta duración y/ o fotos, que serán socializadas en la siguiente clase. **Modalidad:** pequeño grupo. **Duración:** una (1) horas 4. El instructor hará entrega de un articulo técnico de alguno de los temas vistos, donde desarrollara de forma autonoma un plegable didáctico para socializar con los compañeros en la sesión de la siguiente clase. **Modalidad:** pequeño grupo. **Duración:** dos (2) horas	Aula convencional	Libreta de apuntes, lápices, borrador, artículos.

5. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Taller que evidencia** la identificación y el calculo de los aportes nutricionales de las materias primas locales según la formulacion establecida para la etapa del cultivo en la elaboracion de una racion alimenticia.	Identifica los requerimientos nutricionales de la especie según buenas prácticas de producción. Realiza cálculo de materias primas según requerimiento de la especie y procedimiento establecido. Proyecta necesidad de alimento de acuerdo a la especie y etapa de cultivo.	Tecnica: Formulacion de preguntas Instrumento: cuestionario.

Evidencias de Desempeño: **Se observara** que los aprendices demuestran sus habilidades y destrezas en acondicionar equipos, herramientas, utensilios; y disponen los elementos de trabajo y proteccion personal en el lugar de proceso de la racion alimenticia.	Acondiciona los equipos herramientas, utensilios y elementos teniendo en cuenta criterios técnicos y seguridad y salud en el trabajo. Dispone los elementos de protección personal, seguridad y Salud en el Trabajo teniendo en cuenta normativa.	Técnica: observación directa. Instrumento: lista de chequeo de desempeño.
Evidencias de Producto: **Los apréndices entregan el área de trabajo organizado** disponiendo las materias primas locales seleccionadas y registrando los procedimientos en los formatos apropiados para la elaboración de la racion alimenticia.	Organiza el área de trabajo para la preparación de la ración alimenticia de peces según procedimiento técnico y normativa. Dispone la materia prima para preparar la ración alimenticia de acuerdo al requerimiento nutricional de la especie. Selecciona los formatos para la elaboración de la ración alimenticia según procedimientos y criterios técnicos.	**Técnica:** Valoracion de producto **Instrumento:** Lista de verificación.

6. GLOSARIO DE TERMINOS

Agroclimática: Ciencia que estudia la influencia de los factores climáticos en la vida de las plantas

Bienestar animal: se refiere a la calidad de vida de un animal, si tiene buena salud, si sus condiciones físicas y psicológicas son adecuadas, y si puede expresar sus comportamientos naturales.

Buenas Prácticas de Manufactura: grado en el que un conjunto de características inherentes a un objeto (producto, servicio, proceso, persona, organización, sistema o recurso) cumple con sus requisitos.

Calidad organoleptico: Características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color o temperatura.

Ergonomía: estudia la organización del trabajo para la adecuación de los productos, sistemas y entornos a las necesidades, limitaciones y características de los usuarios para su seguridad y bienestar.

Estándares de calidad: puntos de referencia que sirven para fijar un mínimo de condiciones cuyas características del producto o servicio sean capaces de satisfacer eficientemente las necesidades de los consumidores.

Formato: características técnicas y de presentación de un texto, objeto o documento en distintos ámbitos, tanto reales como virtuales. Organización estandarizada de un elemento cualquiera (datos, instrucciones, etc.).

Insumos: bienes que se utilizan durante el proceso de producción de otros bienes, por ejemplo, las materias primas.

Materia prima: elementos a partir los cuales se elaboran productos de consumo, incorporándoles valor.

Plan alimentario: régimen que toma en cuenta las características propias de cada individuo , pues el consumo de alimentos según la edad, sexo, estatura, peso, nivel de actividad física y otros factores de cada especimen.

Ración alimenticia: cantidad de referencia diaria y la elección que un individuo tiene para alimentarse correctamente**.** Muestra el número de opciones que se necesita cada día de cada grupo de alimentos**.**

Seguridad y Salud en el Trabajo: disciplina que se encarga de la prevención de lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo**.** Al mismo tiempo se interesa por la protección y promoción de la salud de los trabajadores**.**

7. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Agua Verde Acuicultura (2009). Buenas Prácticas de Producción Acuícola BPPA. Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=3hPModLft_s

Espejo, C. Materias primas de origen vegetal como alternativas para la productividad y sostenibilidad de la acuacultura en Latinoamérica. Recuperado de https://carlosespejo.com.co/wp-content/uploads/2020/05/utilizacion-proteina-vegetal.pdf

FAO (2022). Formulación y preparación /producción de alimentos [Internet]. [cited 2022 Jan 5]. Available from: https://www.fao.org/fishery/affris/perfiles-de-lasespecies/nile-tilapia/formulacion-y-preparacion-produccion-de-alimentos/

Gutiérrez, M. & Murillo, R. 2016. Catálogo de dietas alternativas de bajo costo para la producción de peces como la Tilapia. Recuperado de http://www.inpesca.gob.ni/images/Cartilla%20Nutricion%20Acuicola/Nutricion_20200427.pdf__.__Universidad de Los Llanos. Colombia.

Luchin, L & Wicki, G. Consideraciones sobre insumos utilizados en los alimentos para organismos acuáticos bajo cultivo. Información básica. Recuperado por https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/acuicultura/publicaciones/_archivos/000000_Desarrollos%20Acu%C3%ADcolas/140213_Principales%20insumos%20utilizados%20en%20los%20alimentos%20para%20organismos%20acuaticos.pdf

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (2020). Acuicultura en Colombia: Cadena de la Acuicultura. Recuperado por https://sioc.minagricultura.gov.co/Acuicultura/Documentos/2020-12-30%20Cifras%20Sectoriales.pdf

Restrepo, A. (2019). Manual práctico de manufacturación artesanal de dietas acuícolas alternativas para cachama blanca piaractus brachypomus, cuvier 1818, dirigido a acuicultores de recursos limitados de los municipios de lejanías y el dorado, meta. [Tesis de pregrado] Universidad de los Llanos, Meta.

SENA. (1995). Ergonomía industrial: guía del empleado. Serie de entrenamiento en seguridad de Tel-A-Train. https://hdl.handle.net/11404/760

8. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SAUDITH ELENA DELGADO FLOREZ**	**Instructor**	**Córdoba- Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir**	**Octubre 2022**
Autor (es)	**HENRY BERMUDEZ SALDARRIAGA**	**Instructor**	**Antioquia- Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial**	**Octubre 2022**

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**YOLIMA ESTHER PANTOJA LOZANO**	**Instructor**	**Córdoba- Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir**	**Marzo 2025**	**Actualizacion de versión del formato de guía**