1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA		
1.1 Denominación del Programa:	PRODUCCION ANIMAL	
1.2. Código Programa:	733454	
1.3. Versión Programa:	1	
1.4. Vigencia del Programa:	**Fecha inicio programa:** 16/09/2019 **Fecha fin programa:** El programa aún se encuentra vigente	
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	**Etapa Lectiva:**	1344 horas
	Etapa Productiva:	864 horas
	Total:	2208 horas
1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Título o certificado que obtendrá	TÉCNICO	
1.8 Justificación	En el contexto regional y nacional, la formación de técnicos en sistema de producción pecuaria es relevante porque permite a los productores incorporar talento humano capacitado y competente para optimizar los procesos productivos pecuarios y asi aumentar competitividad, rentabilidad y la productividad rural, proveyendo bienes y servicios sectoriales, así como intervenciones integrales, que permitan optimizar las condiciones de producción pecuaria, consolidando mercados internos y aprovechando el acceso a nuevos mercados, lo cual favorece la implementación de un sistema de asistencia técnica integral, que se articula al sistema nacional de innovación agropecuaria, teniendo como punto de partida las necesidades de los productores y las condiciones de los mercados. Por lo tanto el programa técnico en producción animal se diseña para brindar al sector productivo, talento humano capacitado en la realización de las labores propias de la explotación animal: actividades reproductivas, sanitarias, atención de alojamiento, preparación de raciones, aplicación del plan de alimentación y manejo de residuos, actividades enmarcadas en las buenas prácticas pecuarias y la normativa desarrolladas con calidad, idoneidad y responsabilidad, garantizando impacto positivo en el sector y mejoramiento de la calidad de vida del productor y egresado. Las perspectivas de crecimiento para el sector agropecuario en colombia están orientados a mejorar el 6% actual de participaciòn al PIB nacional, debido principalmente al incremento en la demanda mundial de alimentos que se conjuga con las condiciones geoclimáticas de colombia y permiten el aumento sostenido de la oferta agropecuaria. Colombia debe aprovechar los factores climáticos favorables y la oferta importante de recursos naturales como agua y biodiversidad. De igual formas es un compromiso social del estado cualificar a los trabajadores colombianos con el fin de mejorar el perfil de los ciudadanos y a la vez aumentar la empleabilidad lo cual redundará en un aumento de la productividad del país lo cual es consecuente con una mejor calidad de vida del trabajador. Así estas acciones de formación pretenden contribuir al mejoramiento de calidad de vida por medio del desarrollo de habilidades y destrezas en esta área de conocimiento. Los egresados se podrán vincular laboralmente en las mas de 500.000 unidades productivas pecuarias del país, en autoempleo, nuevos emprendimientos, grupos dedicados a la prestación de la asistencia técnica pecuaria y apoyo a proyectos de investigación y en general en la atencion de actividades en especies pecuarias que actualmente y segun el censo nacional agropecuario 2017	

estan representadas en mas de 21 millones de cabezas de ganado bovino, 5 millones de cabezas de ganado porcino, 1,5 millones de equinos, 720 millones de aves, ademas de caprinos, bufalinos y otras especies pecuarias lo cual garantiza la potencial vinculación laboral que tiene el programa; El programa de formacion está dirigido a poblaciòn rural y urbana, tanto vinculados con el secor pecuario, como a interesados en hacer su proyecto de vida por medio de la produccion pecuaria.

En el paìs existen alrededor de 6 instituciones educativas que ofrecen programas de nivel tecnòlogo orientados a la adquisiòn de conocimientos relacionados con la produccion animal; El SENA ofrece el programa Tècnico en Producciòn Animal con todos los componentes de la formaciòn profesional integral, basado en el desarrollo de competencias para aportar a la incorporaciòn de tecnicas y buenas practicas en la producciòn animal, optimizaciòn de recursos y mejoramiento de las condiciones de los pequeños y medianos productores, asi como a la empleabilidasd en el pais.

1.9 Sectores a los que se asocia el programa	**Sector económico:**	PRIMARIO Y EXTRACTIVO
	Sector clase mundial:	
	Sector locomotora:	
2.0 Estrategia metodológica	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo	

2. PERFIL IDÓNEO DE EGRESO

2.1 PERFIL OCUPACIONAL

2.1.1 NOMBRE DE LA(s) OCUPACIONES QUE PODRÁ DESEMPEÑAR EL EGRESADO

Código del campo ocupacional	Ocupación
7334	Trabajadores del Campo

2.1.2 PRINCIPALES PRODUCTOS DEL TRABAJO DEL EGRESADO

INSTALACIONES ACONDICIONADAS
REGISTROS PRODUCTIVOS DILIGENCIADOS
MAQUINAS Y EQUIPOS AGROPECUARIOS OPEADOS
ANIMALES ALOJADOS
LABORES REPRODUCTIVAS EFECTUADAS
RESIDUOS DISPUESTOS
PROTOCOLOS SANITARIOS Y DE BIOSEGURIDAD APLICADOS
SUMINISTRO ALIMENTO Y AGUA A LOS ANIMALES, REALIZADA
ANIMALES PASTOREADOS
PRODUCTOS E INSUMOS ALMACENADOS,
MEDICAMENTOS Y BIOLOGICOS ADMINISTRADOS
INFORMES PRODUCTIVOS PRESENTADOS,
INVENTARIOS CONSOLIDADOS

2.1.3 COMPETENCIAS QUE DESARROLLARÁ	
Código del campo ocupacional	**Ocupación**
7334	Trabajadores del Campo

2.2 PERFIL PROFESIONAL	
Código del campo ocupacional	**Ocupación**
7334	Trabajadores del Campo

2.3 PROYECCIÓN DEL EGRESADO	
2.3.1 En lo laboral	EL EGRESADO SE PODRA DESEMPEÑAR COMO TRABAJADOR PECUARIO EN ESTABLECIMIENTOS PRIVADOS O PUBLICOS.
2.3.2 En lo empresarial	PROMOVER EL DESARROLLO EMPRESARIAL LOCAL Y REGIONAL DE PROYECTOS PRODUCTIVOS PECUARIOS, EMPRENDIMIENTO EN LA CREACION DE UNIDADES PRODUCTIVAS PECUARIAS CON APOYO TECNICO Y PROFESIONAL
2.3.3 En el entorno social	A TRAVES DEL TRABAJO EN UNIDADES PRODUCTIVAS PECUARIAS , CONTRIBUIR A LA MEJORA DEL BIENESTAR PERSONAL Y COMUNITARIO EN EL SECTOR, ORIENTADOR RURAL, LIDER COMUNITARIO Y DE ASOCIACIONES PECUARIAS.
2.3.4 En la formación y aprendizaje permanente	APLICAR A PROGRAMAS DE FORMACION DE NIVEL TECNOLOGICO Y FORMACION COMPLEMENTARIA PRESENCIAL O VIRTUAL PREVIO CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS ESTABLECIDOS POR LA INSTITUCION.
2.3.5 En la innovación y desarrollo tecnológico	APOYAR EN LA IMPLEMENTACION DE PROPUESTAS TECNOLOGICAS E INNOVADORAS EN UNIDADES DE PRODUCCION PECUARIA, EMPLEANDO TECNOLOGIAS APROPIADAS SEGUN EL CONTEXTO LABORAL,SOCIAL Y CULTURAL

2.4 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PERFIL DEL EGRESADO

EL EGRESADO DEL PROGRAMA DE FORMACION EN PRODUCCION ANIMAL, POSEERA LAS COMPETENCIAS NECESARIAS PARA DESEMPEÑARSE EN EL CONTEXTO LABORAL, SOCIAL Y CULTURAL, COMO PERSONA IDONEA EN EL DESARROLLO Y CONTROL DE ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA CRIA, LEVANTE Y ENGORDE DE ESPECIES PECUARIAS ; IMPLEMENTACION DE PLANES SANITARIOS, APLICACION DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD, REALIZACION DE LABORES REPRODUCTIVAS, DESARROLLO DE PLANES DE ALIMENTACION, ACTIVIDADES DE ADECUACION DE ALOJAMIENTOS Y RECEPCION DE ANIMALES, REALIZACION DE LABORES AGRICOLAS Y DE PASTOREO DE ANIMALES EN EMPRESAS, GRANJAS, FINCAS, PARCELAS,UNIDADES PECUARIAS; ADEMAS PARTICIPAR EN ENTIDADES AGROPECUARIAS COMO APOYO EN ACTIVIDADES DE ASISTENCIA TECNICA PECUARIA , EMPRESAS DEDICADAS A LA PRESTACION DE SERVICIOS TECNOLOGICOS Y APOYO EN PROGRAMAS DE INVESTIGACION APLICADA EN ENTIDADES PUBLICAS Y PRIVADAS; TODO ELLO EN EL MARCO DE LA PRESERVACION DEL MEDIO AMBIENTE; REALIZANDO SUS ACTIVIDADES CON HONESTIDAD, RESPONSABILIDAD Y SENTIDO DE PERTENENCIA; CON CAPACIDAD DE LIDERAR EL TRABAJO EN EQUIPO Y EL ACOMPAÑAMIENTO DE LAS FAENAS EN UNIDADES PRODUCTIVAS

3. PERFIL IDÓNEO DE INGRESO

3.1 REQUERIMIENTOS

3.1.1 Nivel de competencias a demostrar en el proceso de ingreso por tipo de certificación:

Nivel académico adecuado para caracterizar al aspirante de acuerdo con el perfil de egreso:	BÁSICA SECUNDARIA		
Grado:	7		
Requiere Certificación académica (si/no)	SI		
Requiere Formación para el trabajo y desarrollo humano. (si/no)	NO	**Cuál?**	
		No. Horas	
3.1.2 Edad mínima definida en la ley:	15 años		
3.1.3 Requisitos adicionales:	NO APLICA		

3.1.4 Restricciones de ingreso soportadas en la legislación vigente:
(Limitaciones físicas o cognitivas que impiden total o parcialmente el desarrollo de la formación y que estén expresamente descrita y soportadas en normas relacionadas con el desempeño ocupacional y profesional)

NO APLICA

3.2 ASPECTOS ACTITUDINALES, MOTIVACIONALES Y DE INTERÉS

Vocación e interés por las labores pecuarias, actitud colaborativa, dinamismo, voluntad y deseo de superación, habilidad para el trabajo con animales , en ambientes rurales, con facilidad para seguir indicaciones y trabajar en equipo.

3.3 COMPETENCIAS A EVALUAR EN EL PROCESO DE INGRESO

CLASE	TIPO	COMPETENCIA	INDICADOR	NIVEL ACADEMICO	GRADO	%

Básica	Ciencias Naturales	Entorno vivo.	Explico las funciones de los seres vivos a partir de las relaciones entre diferentes sistemas de órg	BÁSICA SECUNDARIA	7	5
Básica	Ciencias Naturales	Desarrollo compromisos personales y sociales..	Escucho activamente a mis compañeros y compañeras, reconozco otros puntos de vista, los comparo con	BÁSICA SECUNDARIA	7	2
Básica	Ciencias Sociales	Desarrollo compromisos personales y sociales.	Comparto y acato las normas que ayudan a regular la convivencia en los grupos sociales a los que per	BÁSICA SECUNDARIA	7	7
Ciudadana	Ciudadana	Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias.	Respeto y defiendo las libertades de las personas: libertad de expresión, de conciencia, de pensamie	BÁSICA SECUNDARIA	7	7
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Reconozco que los seres vivos y el medio ambiente son un recurso único e irrepetible que merece mi r	BÁSICA SECUNDARIA	7	8
Básica	Lenguaje	Producción Textual.	Reescribo un texto, teniendo en cuenta aspectos de coherencia (unidad temática, relaciones lógicas,	BÁSICA SECUNDARIA	7	3
Básica	Lenguaje	Medios de Comunicación y otros Sistemas Simbólicos.	Comparo el sentido que tiene el uso del espacio y de los movimientos corporales en situaciones comun	BÁSICA SECUNDARIA	7	4
Básica	Matematicas	Pensamiento Métrico y Sistema de Medidas.	Identifico relaciones entre distintas unidades utilizadas para medir cantidades de la misma magnitud	BÁSICA SECUNDARIA	7	7
BioFisica	Motricidad Fina	Tripode	Realiza agarre usando dedos índice, pulgar y medio (Agarre para tomar el lápiz).	MEDIA ACADÉMICA	11	4
BioFisica	Motricidad Fina	A mano llena	Realiza agarre utilizando la palma y todos los dedos de la mano.	MEDIA ACADÉMICA	11	8
BioFisica	Motricidad Gruesa	Equilibrio Estático	Mantiene la postura sin movimiento del cuerpo (de pie, sobre un pie).	MEDIA ACADÉMICA	11	6
BioFisica	Motricidad Gruesa	Equilibrio Dinamico	Mantener postura en movimiento, caminar, correr, saltar.	MEDIA ACADÉMICA	11	6
BioFisica	Percepcion auditiva	Reconocimiento	Identificación de sonidos.	MEDIA ACADÉMICA	11	2

BioFisica	Percepcion auditiva	Comprension	Comprensión de lenguaje oral.	MEDIA ACADÉMICA	11	3
BioFisica	Percepcion Espacial	Orientacion	Direccionalidad.	MEDIA ACADÉMICA	11	2
BioFisica	Percepcion Espacial	Cinestesia	Movimiento.	MEDIA ACADÉMICA	11	3
BioFisica	Percepcion tactil	Esterognosia	Reconocimiento de objetos.	MEDIA ACADÉMICA	11	5
BioFisica	Percepcion Visual	Memoria del Color	Efectos de familiaridad y experiencia.	MEDIA ACADÉMICA	11	5
BioFisica	Percepcion Visual	Constancia de la Forma	Figuras básicas.	MEDIA ACADÉMICA	11	6
Básica	Tecnologia Informatica	Apropiación y uso de la tecnología.	Utilizo las tecnologías de la información y la comunicación, para apoyar mis procesos de aprendizaje	BÁSICA SECUNDARIA	7	7

3.4 DOTACIÓN MÍNIMA DE AMBIENTES DE APRENDIZAJE PARA LA COMPETENCIA DE

3.4.1 Caracterización de ambiente mínimo	Aula dotada con muebles colaborativos, tableros, elementos de SST, señalización, iluminación, ventilación, equipos de cómputo y medios audiovisuales Unidades productivas pecuarias dotadas con equipos, herramientas e insumos requeridos para el logro de las competencias.
3.4.2 Maquinaria y Equipo Especializado	Picapasto Guadañadira Jeringas dosificadores Despicadora Tatuador Descallador Kit arreglo de pezuñas Kit analisis de agua Patecabra Azadon Pala Ahoyador Flamaeador higrometro Termometro digital termometro ambiental Criadoras Bascula Termos nitrogeno Kit de Inseminacion artificial Nacedora Nebulizador Descoador Marcador de chapatas bomba de espalda Topizador Ensiladora

3.4.2 Maquinaria y Equipo Especializado	Tractor y accesorios Sistema de cerca electrica
3.4.3 Software Especializado	Taurus webs oviswebs Porciwebs
3.4.4 Herramientas Especializadas	N/A
3.4.5 Simuladores específicos del entorno	N/A
3.4.6 Muebles colaborativos	Mesas y sillas
3.4.7 Tecnologías de la información y las comunicaciones	Computador Conexion ainternet
3.4.8 Elementos y condiciones relacionadas con la seguridad industrial, la salud ocupacional y el medio ambiente:	Gafas protectoras Careta Overol Botas impermeables Guantes de carnaza Guantes latex PEto impermeable

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Alimentar especie animal según procedimiento técnico y normativa
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	270501040
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	APLICACIÓN DEL PLAN DE ALIMENTACIÓN EN LAS ESPECIES PECUARIAS.
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	96 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DENOMINACIÓN
27050104001 DISPONER INSTALACIONES, ÁREAS DE POTREROS, REDES HIDRÁULICAS, EQUIPOS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL SEGÚN ESPECIE, ETAPA, CRONOGRAMA Y SISTEMA PRODUCTIVO
27050104004 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORAMIENTO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN DE ACUERDO CON OBJETIVOS DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS CON RECURSOS DEL ENTORNO

27050104003 HACER SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y PARÁMETROS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.

27050104002 REALIZAR ACTIVIDADES DEL PROCESO DE ALIMENTACIÓN CUMPLIENDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, SISTEMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA RELACIONADA.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS PARA ESPECIE PECUARIA
IDENTIFICAR INSTALACIONES, MAQUINAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LA ALIMENTACIÓN DE ESPECIES PECUARIAS
AGRUPAR LOS ANIMALES DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS ESTABLECIDOS Y ORDEN DE TRABAJO
RECONOCER LA PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS BALANCEADOS.
RECONOCER SUPLEMENTOS MINERALES Y VITAMÍNICOS USADOS EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL
APLICAR CONCEPTOS DE DIETA Y RACIÓN.
UTILIZAR MEDIDAS DE PESO Y VOLUMEN.
EMPLEAR TÉCNICAS DE PESAJE EN ESPECIE ANIMAL.
DIFERENCIAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DE LAS DIFERENTES ESPECIES Y ETAPAS PRODUCTIVAS
VALORAR EL ESTADO CORPORAL
MANEJAR FORRAJES Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN
SUMINISTRAR ALIMENTO
APLICAR NORMAS, MANUALES DE PROCEDIMIENTO Y PROTOCOLOS DE ALIMENTACIÓN ANIMAL.
LIMPIAR Y DESINFECTAR EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DEL PROCESO DE ALIMENTACIÓN.
CALCULAR ÁREAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y FORRAJES.
REALIZAR ROTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE POTREROS.
SUMINISTRAR SUPLEMENTOS, ALIMENTO Y AGUA
CONDUCIR AGUA
ALMACENAR AGUA
REALIZAR ACCIONES PARA EL TRATAMIENTO DEL AGUA
RECEPCIONAR ALIMENTO
ALMACENAR ALIMENTO.
DISPONER RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS.
CONTROLAR ROEDORES, INSECTOS Y AVES SILVESTRES
APLICAR PROGRAMA DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO
DILIGENCIAR REGISTROS DE ALIMENTACIÓN UTILIZANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN
VERIFICAR LA CANTIDAD Y CALIDAD DEL ALIMENTO SUMINISTRADO AL ANIMAL
VERIFICAR EL SUMINISTRO PERMANENTE Y DE CALIDAD DEL AGUA
VERIFICAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS
APLICAR LISTAS DE CHEQUEO DE CONTROL DEL PROCESO DE ALI8MENTACIÒN.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

COMPORTAMIENTO ALIMENTICIO Y BIENESTAR ANIMAL: CONCEPTO, PRACTICAS E IMPORTANCIA.
SISTEMAS DE PRODUCCIÓN: DEFINICIÓN, TIPOS, CARACTERÍSTICAS.
PASTOS Y FORRAJES: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PRODUCCIÓN, MANEJO.
PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN: DEFINICIÓN, TIPOS.
ANATOMÍA Y FUNCIONAMIENTO DIGESTIVO Y MAMARIO DE ESPECIES PECUARIAS; CONCEPTO, APLICACIÓN.
TABLAS DE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL: DEFINICIÓN, USO.
ALIMENTACIÓN: GRUPOS NUTRICIONALES, CARACTERÍSTICAS, USOS, TABLAS DE ALIMENTACIÓN, RACIÓN.
ALIMENTOS: PRESENTACIÓN, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO, TÉCNICAS, IMPORTANCIA, REGISTROS.
MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTO TERMINADO: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS.
ANÁLISIS FÍSICO Y ORGANOLÉPTICO DE MATERIAS PRIMAS: TÉCNICAS, TOMA DE MUESTRAS.
AGUA: CONCEPTO, IMPORTANCIA, DOSIFICACIÓN, SUMINISTRO, SISTEMAS DE CAPTACIÓN, CONDUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO, TÉCNICAS DE POTABILIZACIÓN, MEDICIONES DE CLORO Y PH, TOMA DE MUESTRAS.

DESINFECCIÓN: TIPOS, EQUIPOS, CARACTERÍSTICAS, PRODUCTOS Y DOSIFICACIÓN.
MÉTODOS DE PESAJE.
CALCULO DE ÁREAS, CAPACIDAD DE CARGA Y PARÁMETROS PRODUCTIVOS: DEFINICIÓN Y TÉCNICAS.
MANEJO Y MANTENIMIENTO DE CERCAS.
LABORES CULTURALES PARA EL MANEJO DE CULTIVOS: DEFINICIÓN, TIPOS, RECOMENDACIONES.
RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS: DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN, DISPOSICIÓN.
PARÁMETROS PRODUCTIVOS EN ALIMENTACIÓN: DEFINICIÓN, CÁLCULOS
REGISTROS: TIPOS, DILIGENCIAMIENTO, INTERPRETACIÓN.
MAQUINAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS E IMPLEMENTOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONAMIENTO.
SOFTWARE APLICADO
NORMATIVIDAD RELACIONADA: BIOSEGURIDAD, BPG, SALUD, SEGURIDAD EN EL TRABAJO, BPAA, AMBIENTAL: CONCEPTOS
APLICACIÓN Y DOCUMENTACIÓN SOPORTE MANUALES DE PROCEDIMIENTO.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PREPARA INSTALACIONES, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ALIMENTACIÓN ANIMAL CUMPLIENDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTO.
ORGANIZA LAS ÁREAS, INSTALACIONES, MAQUINAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN NORMAS DE BIOSEGURIDAD Y PROCEDIMIENTO.
REALIZA CÁLCULOS DE ÁREAS FORRAJERAS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y APLICANDO OPERACIONES MATEMÁTICAS.
CALCULA PARÁMETROS PRODUCTIVOS DE ALIMENTACIÓN ANIMAL APLICANDO OPERACIONES MATEMÁTICAS Y PROCEDIMIENTO.
SUMINISTRA ALIMENTO Y AGUA PARA ALIMENTACIÓN DE LA ESPECIE SEGÚN ESPECIE, ETAPA PRODUCTIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
ALMACENA MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
REALIZA LOS PROCESOS DE CAPTACIÓN, CONDUCCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRATAMIENTO DEL AGUA DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.
CLASIFICA RESIDUOS ORGÁNICOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
ELABORA CRONOGRAMA MANUAL Y ELECTRÓNICO DEL PROCESO DE ALIMENTACIÓN DE ACUERDO CON RECURSOS DISPONIBLES, TIPO PRODUCCIÓN, CRITERIOS TÉCNICOS Y ALOJAMIENTO UTILIZADO.
REALIZA INFORMES DEL PROCESO UTILIZANDO LAS NORMAS DE REDACCIÓN TEXTUAL Y ARGUMENTANDO SUS REGISTROS.
AGRUPA LOS ANIMALES DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS ESTABLECIDOS Y ORDEN DE TRABAJO
APLICA LISTA DE CHEQUEO PARA EL CONTROL DE LAS LABORES DEL PROCESO ALIMENTACIÓN DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS
INSPECCIONA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL EN EL DESARROLLO DE LAS LABORES DE ACUERDO A PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
REGISTRA NOVEDADES Y ACTIVIDADES CUMPLIENDO LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
PRESENTA PROPUESTA DE MEJORAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DEL PROCESO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y CRITERIOS TÉCNICOS

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

TÍTULO PROFESIONAL EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: MEDICINA VETERINARIA, O ZOOTECNIA.
ALTERNATIVA 1.
TÍTULO DE TECNÓLOGO O TÉCNICO PROFESIONAL O TÉCNICO EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: MEDICINA VETERINARIA, O ZOOTECNIA

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y DOCE (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.
ALTERNATIVA 1.
TREINTA Y SEIS (36) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES VEINTE Y OCHO (28) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y OCHO (8) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.

4.8.3 Competencias:

CAPACIDAD EN LA COORDINACIÓN DE EQUIPOS INTERDISCIPLINARES.
ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS.
MANEJAR LAS TIC ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	220201501
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
22020150102 INTERPRETAR LAS INTERRELACIONES ENTRE LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
22020150101 DESCRIBIR LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
22020150103 IDENTIFICAR SITUACIONES DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE BIOLOGÍA.
22020150104 VERIFICAR LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE LA BIOLOGÍA EN LA RESOLUCIÓN DE SITUACIONES PROBLEMÁTICAS DE ACUERDO CON EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

EXPLICAR CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES DE LOS ORGANELOS CELULARES.
CARACTERIZAR LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
CARACTERIZAR TIPOS DE HÁBITAT Y NICHOS ECOLÓGICOS.
ESTABLECER DIFERENCIAS ENTRE HÁBITAT Y NICHO ECOLÓGICO.
ARGUMENTAR CAMBIOS QUE EXPERIMENTAN LOS ORGANISMOS
IDENTIFICAR SITUACIONES DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL SUSCEPTIBLES DE MEJORAMIENTO

MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE BIOLOGÍA.
APLICAR LOS PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE BIOLOGÍA A LA SOLUCIÓN DE LA SITUACIÓN IDENTIFICADA EN SU ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

CIENCIA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CLASIFICACIÓN.
BIOLOGÍA: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN.
HÁBITAT Y NICHO: CONCEPTO Y CARACTERÍSTICAS.
ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, NIVELES Y FUNCIONES.
NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA: CONCEPTO Y RELACIONES
CÉLULA: CONCEPTO, PARTES, FUNCIONES
CICLOS BIOLÓGICOS: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, CLASIFICACIÓN, USOS Y APLICACIONES.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CARACTERIZA LAS RELACIONES EXISTENTES EN LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA DE ACUERDO CON SU ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
EXPLICA PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE LA BIOLOGÍA DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
IDENTIFICA SITUACIONES SUSCEPTIBLES DE MEJORAMIENTO EN SU ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS Y FUNDAMENTOS DE BIOLOGÍA

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

BIÓLOGO, O LICENCIADO EN BIOLOGÍA, O ECÓLOGO.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA OBJETO DEL DESEMPEÑO.
EXPERIENCIA DOCENTE DE MÍNIMA DE 12 MESES

4.8.3 Competencias:

PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES.
DISPOSICIÓN AL CAMBIO.
HABILIDADES INVESTIGATIVAS.
MANEJO DE GRUPOS.
LIDERAZGO
COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA
DOMINIO LECTO-ESCRITURAL
DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO
TRABAJO EN EQUIPO. MANEJO DE LAS TIC

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Aplicar plan sanitario según especie animal y legislación vigente
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	270501042

4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	DESARROLLO DEL PLAN SANITARIO EN EXPLOTACIÓN PECUARIA
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	96 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
27050104204 PRESTAR PRIMEROS AUXILIOS A ESPECIE PECUARIA SEGÚN INDICACIONES TÉCNICAS DEL PROFESIONAL Y NORMATIVA.
27050104203 APLICAR TRATAMIENTO PREVENTIVO Y CURATIVO SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO Y RECOMENDACIONES TÉCNICAS DEL PROFESIONAL.
27050104201 ALISTAR EQUIPOS E INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN SANITARIO SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO Y NORMATIVA.
27050104202 EJECUTAR PLAN SANITARIO SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS DEL PROFESIONAL Y NORMATIVA.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

APLICAR MEDIDAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
IDENTIFICAR EQUIPOS, HERRAMIENTAS E INSUMOS PARA SUMINISTRAR TRATAMIENTO.
ACONDICIONAR IMPLEMENTOS E INSUMOS SANITARIOS PECUARIOS.
RECONOCER CAMBIOS EN EL COMPORTAMIENTO ANIMAL.
MANEJAR ESPECIES PECUARIAS.
EJECUTAR CRONOGRAMA SANITARIO.
MEDIR SIGNOS VITALES EN ANIMALES.
LIMPIAR ÁREAS ANATÓMICAS DEL ANIMAL.
DESINFECTAR ÁREAS ANATÓMICAS DEL ANIMAL.
EJECUTAR TÉCNICAS DE APLICACIÓN DE MEDICAMENTOS, FÁRMACOS Y BIOLÓGICO.
DILIGENCIAR REGISTRO SANITARIO.
APLICAR TIEMPO DE RETIRO DE PRODUCTOS.
REPORTAR NOVEDADES SANITARIAS.
REGISTRAR INFORMACIÓN SANITARIA.
DISPONER RESIDUOS.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

COMPORTAMIENTO ANIMAL: CONCEPTO, PRINCIPIOS, INTERPRETACIÓN Y LEGISLACIÓN.
BIENESTAR ANIMAL: CONCEPTO, PRÁCTICAS Y APLICACIÓN.
INSUMOS SANITARIOS PECUARIOS: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS Y USOS.
PLAN SANITARIO: CONCEPTO, COMPONENTES, REGISTROS.
ZOONOSIS: DEFINICIÓN, TRANSMISIÓN Y PREVENCIÓN.
ENFERMEDAD: CONCEPTO, MANIFESTACIONES, CLASIFICACIÓN Y LEGISLACIÓN.
CUARENTENA: CONCEPTO Y PRÁCTICAS.
CONDUCCIÓN DE ANIMALES: CONCEPTO, PRÁCTICAS.
SUJECIÓN: MÉTODOS Y PROTOCOLOS.
INMOVILIZACIÓN: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, TÉCNICAS, MÉTODOS Y EQUIPOS.
LIMPIEZA: DEFINICIÓN, PROCEDIMIENTOS E INSUMOS, CÁLCULOS.
HIGIENE: CONCEPTOS, PROCEDIMIENTOS E INSUMOS
DESINFECCIÓN: CONCEPTOS, PROCEDIMIENTOS, INSUMOS, USO, CONCENTRACIONES, PERIODICIDAD Y ESTERILIZACIÓN.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS Y USO.

SIGNOS VITALES EN ESPECIE PECUARIA: CONCEPTO, TÉCNICAS DE MEDICIÓN Y REGISTRO DE TEMPERATURA, FRECUENCIA RESPIRATORIA Y OBSERVACIÓN DE PIGMENTACIÓN DE MUCOSAS
PRIMEROS AUXILIOS: CONCEPTO, MANEJO, APLICACIÓN.
HERIDAS: PROTOCOLO DE MANEJO.
MEDICAMENTOS Y BIOLÓGICOS: DEFINICIONES, RESTRICCIONES, TIEMPO DE RETIRO Y FUNCIONES DEL MÉDICO VETERINARIO Y LEGISLACIÓN, MANEJO RESIDUOS POS CONSUMO.
APLICACIÓN DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS: CONCEPTO, PRINCIPIOS, VÍAS DE ADMINISTRACIÓN, PROTOCOLOS, EQUIPOS Y LEGISLACIÓN.
NORMATIVIDAD: SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, AMBIENTAL Y PECUARIA RELACIONADA: INTERPRETACIÓN Y APLICACIÓN.
CLASIFICACIÓN DE RIESGOS: CONCEPTO Y TIPOS.
PLAN DE CONTINGENCIA: PROTOCOLOS.
INFORMACIÓN Y TRAZABILIDAD: REGISTROS, DILIGENCIAMIENTO.
RESIDUOS: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, TÉCNICAS DE MANEJO Y DISPOSICIÓN.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

UTILIZA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO DE ACUERDO NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO A REALIZAR.
IDENTIFICA CAMBIOS EN EL COMPORTAMIENTO ANIMAL SEGÚN ESPECIE Y CRITERIO TÉCNICO.
INTERPRETA PLAN SANITARIO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS.
EMPLEA TÉCNICAS DE MANEJO E INMOVILIZACIÓN ANIMAL SEGÚN ESPECIE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
APLICA MEDIDAS DE ATENCIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS SEGÚN INDICACIONES TÉCNICAS, PROTOCOLO ESTABLECIDO Y NORMATIVA.
RECONOCE SITIOS ANATOMICOS PARA ADMINISTRACIÒN DE MEDICAMENTOS Y BIOLÓGICOS POR VIA INTRAMUSCULAR E INTRAVENOSA, DE ACUERDO CON ESPECIE ANIMAL Y CRITERIOS TÉCNCIOS.
DOSIFICA MEDICAMENTOS DE ACUERDO CON FORMULA DEL MEDICO VETERINARIO Y APLICANDO OPEACIONES MATEMÁTICAS.
EJECUTA TÉCNICAS DE APLICACIÓN DE MEDICAMENTOS SEGÚN PROTOCOLO PARA LA ESPECIE Y VIA DE ADMINISTRACIÒN.
DISPONE RESIDUOS DE LA ACTIVIDAD SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO Y NORMATIVA CON RESPONSABILIDAD.
REGISTRA INFORMACIÓN DEL PROCESO SANITARIO SEGÚN PROTOCOLO Y EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

TÍTULO PROFESIONAL EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: MEDICINA VETERINARIA Y/O ZOOTECNIA. UNICAMENTE MVZ O MEDICO VETERINARIO, POR NORMATIVA

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y DOCE (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA

4.8.3 Competencias:

FORMULAR Y DESARROLLAR PROYECTOS.
ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS Y ASERTIVOS.
MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADA AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN.
APRENDIZAJE AUTÓNOMO.
RESPONSABILIDAD.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.
PLANEACIÓN Y USO DE RECURSOS DIDÁCTICOS PARA APRENDIZAJES TEÓRICO Y PRÁCTICOS.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	220601501
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
22060150104 REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL
22060150101 INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y EL ENTORNO SOCIAL.
22060150102 EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
22060150103 VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ANALIZAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST DESDE SU ÁMBITO SOCIAL Y PRODUCTIVO.

DEDUCIR DE LOS PLANES Y PROGRAMAS AMBIENTALES Y DE SST LOS REQUERIMIENTOS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACCIONES A SEGUIR.

EJERCER LOS CONTROLES PARA LA PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL, LOS ACCIDENTES DE TRABAJO Y ENFERMEDADES LABORALES.

INTERPRETAR LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OPERACIONAL AMBIENTAL Y DE SST PROPIOS DE SU ÁMBITO LABORAL.

EJECUTAR LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OPERACIONAL AMBIENTAL Y DE SST.

COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL Y DE SST EN SU CONTEXTO LABORAL Y SOCIAL.

CORROBORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN SU ENTORNO LABORAL Y SOCIAL.

CONSTATAR LA EJECUCIÓN DE LOS CONTROLES AMBIENTALES Y DE SST.

CONFIRMAR LAS CONDICIONES Y ACTOS SEGUROS EN SU ENTORNO LABORAL.

IDENTIFICAR LAS FORMAS DE REPORTE DE ACTOS Y CONDICIONES QUE AFECTAN EL DESEMPEÑO AMBIENTAL Y DE LA SST.
OBTENER LOS DATOS DE LAS CONDICIONES QUE AFECTAN EL MEDIO AMBIENTE O LA SST. ELABORAR EL REPORTE DE LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTAN EL MEDIO AMBIENTE O SST.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

CONTEXTUALIZACIÓN EN MEDIO AMBIENTE: CONCEPTO, COMPONENTES AMBIENTALES, AIRE, AGUA, SUELO, FLORA Y FAUNA, CARACTERÍSTICAS Y DEFINICIONES.

RESIDUOS, VERTIMIENTOS, EMISIONES, VIBRACIONES, OLORES Y TEMPERATURA: CONCEPTOS, CAUSAS Y EFECTOS SOBRE EL MEDIO AMBIENTE, PROBLEMÁTICA AMBIENTAL, MANEJO AMBIENTAL.

CONTAMINACIÓN AMBIENTAL: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CASOS.

CONTEXTUALIZACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: SEGURIDAD, SALUD, ENFERMEDAD COMÚN, ENFERMEDAD LABORAL ACCIDENTE DE TRABAJO, LUGAR DE TRABAJO.

PELIGROS Y RIESGOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CLASES Y EFECTOS.

PLANES Y PROGRAMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL Y DE SST: CONCEPTO, OBJETIVO Y ESTRUCTURA.

MANEJO AMBIENTAL: PREVENCIÓN, CONTROL Y MITIGACIÓN.

PROCEDIMIENTOS PARA EL MANEJO AMBIENTAL: CARACTERÍSTICAS Y CLASES.

CONTROL DE RIESGOS DE SST: FUENTE, MEDIO E INDIVIDUO.

PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS Y CLASES.

PLANES DE EMERGENCIA: CONCEPTO, ALCANCE, ROLES DE LAS BRIGADAS DE EMERGENCIA.

MECANISMOS DE CONTROL EN LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: ELEMENTOS Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, PROCEDIMIENTOS, SEÑALIZACIÓN, HIGIENE POSTURAL, DEMARCACIÓN, ORDEN Y ASEO.

PROCEDIMIENTOS DE SEGUIMIENTO A LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST: CONCEPTO, ALCANCE Y RESPONSABILIDADES.

LISTAS DE CHEQUEO: CONCEPTO, OBJETIVO Y ESTRUCTURA.

ACTOS Y CONDICIONES INSEGURAS: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS Y REPORTE.

PERMISOS DE TRABAJO EN EL CONTEXTO AMBIENTAL Y DE SST: CONCEPTO, OBJETIVO Y ESTRUCTURA.

INCIDENTES AMBIENTALES: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, EFECTOS Y REPORTE

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CONTEXTUALIZA EL ENTORNO AMBIENTAL Y DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ANALIZA LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL, PELIGROS Y RIESGOS DE LAS PERSONAS EN SU DESEMPEÑO LABORAL

SEGÚN MARCO NORMATIVO.

INTERPRETA LOS PLANES Y PROGRAMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL Y DE SST SEGÚN LAS CONDICIONES DE SU AMBIENTE LABORAL.

IDENTIFICA LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OPERACIONAL, AMBIENTAL Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE LA ORGANIZACIÓN.

APLICA TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE CONTROL PARA EL MANEJO AMBIENTAL Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES LABORALES Y ACCIDENTES DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

ACTÚA FRENTE A LOS INCIDENTES AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL PLAN DE EMERGENCIAS.

IDENTIFICA LOS MECANISMOS DE CONTROL Y SEGUIMIENTO A LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DEL SST, PARA EL MONITOREO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES SEGÚN LAS CONDICIONES Y ACTOS SEGUROS DE SU ENTORNO LABORAL.

APLICA TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST SEGÚN POLÍTICA DE LA ORGANIZACIÓN Y EL CONTEXTO DE SU DESEMPEÑO LABORAL.

PREPARA LOS REPORTES DE ACTOS Y CONDICIONES QUE AFECTAN EL DESEMPEÑO AMBIENTAL Y DE LA SST

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

PROFESIONAL ESPECIALIZADO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CON FORMACIÓN EN GESTIÓN AMBIENTAL O EDUCACIÓN AMBIENTAL.
INGENIERO AMBIENTAL, ECÓLOGO O PROFESIONES AFINES CON FORMACIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.
PROFESIONAL CON ESPECIALIZACIÓN EN GESTIÓN AMBIENTAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.
TECNÓLOGO EN CONTROL AMBIENTAL CON FORMACIÓN DEMOSTRADA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.
TECNÓLOGO EN SALUD OCUPACIONAL O SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CON FORMACIÓN EN GESTIÓN AMBIENTAL.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.

4.8.3 Competencias:

FORMACIÓN POR PROYECTOS
PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES.
DISPOSICIÓN AL CAMBIO.
HABILIDADES INVESTIGATIVAS.
MANEJO DE GRUPOS.
LIDERAZGO
COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA
DOMINIO LECTO-ESCRITURAL
DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO
TRABAJO EN EQUIPO.
MANEJO DE LAS TIC

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Atender alojamiento según especie animal y procedimiento técnico
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	270501060
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	ATENCIÓN DEL ALOJAMIENTO DE ESPECIE PECUARIA.
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	96 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
27050106001 ACONDICIONAR LAS INSTALACIONES PARA EL ALOJAMIENTO DE LAS ESPECIES PECUARIAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y PLAN DE PRODUCCIÓN.
27050106002 ALOJAR LOS ANIMALES EN LA EMPRESA PECUARIA CUMPLIENDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS ESTABLECIDOS
27050106004 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE ALOJAMIENTO DE LOS ANIMALES EN LA EMPRESA PECUARIA CONFORME A PARÁMETROS TÉCNICOS.
27050106003 MANTENER LA FUNCIONALIDAD EN LAS INSTALACIONES CONFORME AL SISTEMA DE PRODUCCIÓN Y CRITERIO TÉCNICO.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

INTERPRETAR PLAN DE PRODUCCIÒN
DEFINIR EQUIPOS E IMPLEMENTOS PARA EL ALOJAMIENTO DE LAS ESPECIES PECUARIAS.
LIMPIAR Y DESINFECTAR LAS INSTALACIONES, EQUIPOS , IMPLEMENTOS Y ZONAS ADYACENTE
REALIZAR CONTROL DE ROEDORES, INSECTOS Y AVES SILVESTRES EN LA EMPRESA PECUARIA
SELECCIONAR ÁREAS DE ALOJAMIENTO.
ARMAR LOS EQUIPOS PARA LA RECEPCIÓN DE LOS ANIMALES EN LA EMPRESA
COMPROBAR CONDICIONES MEDIO-AMBIENTALES EN EL SITIO DE ALOJAMIENTO.
PREPARAR LAS INSTALACIONES PARA EL ALOJAMIENTO DE LOS ANIMALES.
VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS.

CONDUCIR ANIMALES A LAS INSTALACIONES
CALCULAR EL ESPACIO VITAL POR ESPECIE ANIMAL
SELECCIONAR ANIMALES PARA LA EMPRESA PECUARIA
ALOJAR LAS ESPECIES PECUARIAS EN LAS INSTALACIONES.
RELACIONAR ANIMALES ALOJADOS
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL ALOJAMIENTO DE LOS ANIMALES
IMPLEMENTAR NORMAS DE BIOSEGURIDAD Y BIENESTAR ANIMAL EN LA EMPRESA PECUARIA.
REALIZAR MANEJO DE DESECHOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS.
APLICAR NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
REPORTAR NOVEDADES DEL ALOJAMIENTO DE LAS ESPECIES PECUARIAS
EJECUTAR ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO EN LAS HERRAMIENTAS, INSTALACIONES Y EQUIPOS

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

HIGIENIZACIÓN, ASEO Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, CLASES, TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE APLICACIÓN.
ROEDORES, INSECTOS Y AVES SILVESTRES: MÉTODOS Y ESTRATEGIAS DE CONTROL.
ESPECIE ANIMAL: CONCEPTO, FASE PRODUCTIVA, CONDUCCIÓN, COMPORTAMIENTO, SISTEMA DE PRODUCCIÓN Y RECEPCIÓN.
ALOJAMIENTO E INSTALACIÓN: CARACTERÍSTICAS, FUNCIONAMIENTO, ORIENTACIÓN, CONFORT, MANTENIMIENTO, CLASES, MANEJO Y ALTERNATIVAS DE ALOJAMIENTO, ESPACIO VITAL.
BIENESTAR ANIMAL: CONCEPTO Y PRINCIPIOS.
BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS: CONCEPTO, PRÁCTICAS Y APLICABILIDAD.
EQUIPOS PECUARIOS: CLASES, MANUAL TÉCNICO, FUNCIONAMIENTO, MANTENIMIENTO PREVENTIVO, MANEJO Y ARMADO, HIGIENIZACIÓN.
CONDICIONES AMBIENTALES: TEMPERATURA, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN, HUMEDAD RELATIVA, Y CONFORT.
DENSIDAD , CAPACIDAD DE CARGA Y ESPACIO MÍNIMO VITAL : CONCEPTO Y CÁLCULOS
NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: IMPORTANCIA Y APLICACIÓN.
BIOSEGURIDAD: CONCEPTO. TIPOS Y APLICABILIDAD.
INFORMES Y REGISTROS: TIPOS Y DILIGENCIAMIENTO.
CONTINGENCIAS: CONCEPTO, PLAN, INTERPRETACIÓN

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ACONDICIONA INSTALACIONES PARA EL ALOJAMIENTO DE ESPECIES PECUARIAS CONFORME A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DE LA ESPECIE Y PLAN DE PRODUCCIÓN.
VERIFICA EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS EN LAS INSTALACIONES DE ACUERDO A PARÁMETROS ESTABLECIDOS Y MANUALES DE OPERACIÓN.
CONTROLA CONDICIONES MEDIOAMBIENTALES DEL ALOJAMIENTO SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA ESPECIE Y CONDICIONES AMBIENTALES.
RECEPCIONA ANIMALES SIGUIENDO MANUALES DE PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y APLICANDO PRÁCTICAS DE BIENESTAR ANIMAL.
CALCULA ÁREAS DE ACUERDO CON ESPACIO VITAL Y SISTEMA DE PRODUCCIÓN.
ALOJA ESPECIE ANIMAL DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS.
VERIFICA LOS PARÁMETROS TÉCNICOS DEL ALOJAMIENTO SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA ESPECIE.
REALIZA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES DE ALOJAMIENTO ANIMAL SIGUIENDO INDICACIONES TÉCNICAS Y MANUALES DE OPERACIÓN.
REPORTA NOVEDADES EN EL ALOJAMIENTO DE ACUERDO A VERIFICACIÓN Y REQUERIMIENTOS DE LA ESPECIE.
DILIGENCIA REGISTROS CONFORME A PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

ALTERNATIVA 1
TÍTULO PROFESIONAL EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: MEDICINA VETERINARIA, O ZOOTECNIA.

.ALTERNATIVA 2
TITULO DE TECNÓLOGO EN NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO DE: , PECUARIA Y AFINES; O MEDICINA VETERINARIA; O ZOOTECNIA. (VER ANEXO N.B.C).

ALTERNATIVA 3
TÍTULO DE TÉCNICO PROFESIONAL EN NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO DE: PECUARIA Y AFINES; O MEDICINA VETERINARIA; O ZOOTECNIA. (VER ANEXO N.B.C).

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

ALTERNATIVA 1
VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y DOCE (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.

ALTERNATIVA 2
TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIEZ Y OCHO (18) MESES RELACIONADOS CON EL EJERCICIO EN LA PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA.

ALTERNATIVA 3
TREINTA Y SEIS MESES DE EXPERIENCIA DISTRIBUIDOS ASI: VEINTE Y CUATRO (24)) MESES RELACIONADOS

4.8.3 Competencias:

TRABAJO EN EQUIPO.
CAPACIDAD EN LA COORDINACIÓN DE EQUIPOS INTERDISCIPLINARES.
ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS.
MANEJAR LAS TIC ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN.
PLANEACIÓN Y USO DE RECURSOS DIDÁCTICOS PARA APRENDIZAJES TEÓRICOS Y PRÁCTICOS.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Controlar monta natural según especie animal y parámetros reproductivos
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	270501098
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	CONTROL DE LA MONTA NATURAL EN ESPECIE ANIMAL.

4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	96 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
27050109802 REALIZAR ACTIVIDADES DE MANEJO DEL PROCESO REPRODUCTIVO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.
27050109804 EJECUTAR ACCIONES DE MEJORA EN LAS ACTIVIDADES DEL PROCESO REPRODUCCIÓN NATURAL DE ACUERDO CON RECOMENDACIONES TÉCNICAS
27050109801 IDENTIFICAR HEMBRAS EN CELO DE ACUERDO CON COMPORTAMIENTO ANIMAL, ESPECIE Y PROTOCOLO ESTABLECIDO.
27050109803 MONITOREAR ACTIVIDADES DEL PROCESO REPRODUCTIVO DE CONFORMIDAD A PARÁMETROS TÉCNICOS DE LA ESPECIE Y SISTEMA DE PRODUCCIÓN.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR ESPECIE ANIMAL.
APLICAR NORMAS, AMBIENTALES Y SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
DESARROLLAR CRONOGRAMA DE MONTA.
RECONOCER CELO ANIMAL.
IDENTIFICAR SEMOVIENTES PARA EL PROCESO DE MONTA.
INMOVILIZAR ANIMALES PARA PROCESO REPRODUCTIVO.
OPERAR HERRAMIENTAS DE MANEJO REPRODUCTIVO DE ESPECIE PECUARIA.
LIMPIAR ÁREAS ANATÓMICAS REPRODUCTIVAS DE LA HEMBRA.
ASISTIR MONTA EN ESPECIE ANIMAL.
RECONOCER HEMBRAS EN PROCESO DE PARTO.
REALIZAR ACTIVIDADES DE PREPARACIÓN DEL PARTO EN ESPECIE ANIMAL.
ATENDER RECIÉN NACIDO.
DILIGENCIAR REGISTRO DEL PROCESO REPRODUCTIVO DE ESPECIE ANIMAL.
UBICAR RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS DEL PROCESO REPRODUCTIVO.
EJECUTAR ACCIONES DE MEJORA EN LOS PROCESOS REPRODUCTIVOS DE ESPECIE ANIMAL.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO Y MEDIO AMBIENTE
ESPECIE ANIMAL: DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN, COMPORTAMIENTO REPRODUCTIVO.
BIENESTAR ANIMAL: CONCEPTO Y PRACTICAS
BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS: CONCEPTO Y PRÁCTICAS
CLICO REPRODUCTIVO EN LA ESPECIE PECUARIA: DEFINICIÓN, ETAPAS, DURACIÓN Y PRÁCTICAS DE MANEJO.
ANATOMÍA Y FUNCIONALIDAD DEL APARATO REPRODUCTOR EN HEMBRA Y MACHO.
CRUZAMIENTO: TECNICAS, IMPORTANCIA.
PARÁMETROS REPRODUCTIVOS: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CÁLCULOS Y CRONOGRAMA.
CONDUCCIÓN: CONCEPTO, MÉTODOS.
SUJECIÓN E INMOVILIZACIÓN: PRÁCTICAS, TÉCNICAS, MÉTODOS Y EQUIPOS E IMPORTANCIA.
LIMPIEZA: CONCEPTOS, PROCEDIMIENTOS, INSUMOS Y ETIQUETAS.
HIGIENE: CONCEPTOS, PROCEDIMIENTOS, INSUMOS Y ETIQUETAS
CELO: DEFINICIÓN Y SIGNOS

TÉCNICAS Y MÉTODOS DE APOYO PARA DETECCIÓN DE CELO
MONTA NATURAL: DEFINICIÓN Y PROTOCOLO.
REGISTROS, REPORTES Y NOVEDADES REPRODUCTIVAS: CONCEPTOS, TIPOS, DILIGENCIAMIENTO.
PLAN DE CONTINGENCIA: DEFINCICIÓN Y APLICACIÓN

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

UTILIZA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES REPRODUCTIVAS DE ACUERDO A LA NORMATIVA.
APLICA CRONOGRAMA DE MONTAS CUMPLIENDO CON PLAN DE PRODUCCIÓN Y PARÁMETROS REPRODUCTIVOS.
DETECTA CELO EN ESPECIE PECUARIA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y CRITERIOS ESTABLECIDOS.
INSPECCIONA ANIMALES PARA LA MONTA NATURAL EN LA ESPECIE PECUARIA SEGÚN PARAMENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.
ALISTA ANIMALES PARA LA MONTA NATURAL EN LA ESPECIE PECUARIA SEGÚN PARAMENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.
REALIZA ACTIVIDADES DEL PROCESO REPRODUCTIVO DE ACUERDO A CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLO ESTABLECIDO.
DISPONE RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS CUMPLIENDO CON NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

TÍTULO PROFESIONAL EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: MEDICINA VETERINARIA, O ZOOTECNIA.

TÍTULO DE TECNÓLOGO O TÉCNICO PROFESIONAL O TÉCNICO EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: MEDICINA VETERINARIA, O ZOOTECNIA.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL YDOCE (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.
ALTERNATIVA 1. TREINTA Y SEIS (36) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES VEINTE Y OCHO (28) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y OCHO (8) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.

4.8.3 Competencias:

FORMULAR Y DESARROLLAR PROYECTOS.
CAPACIDAD DE TRABAJO EN EQUIPO.
ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS Y ASERTIVOS.
MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADA AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201524

4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	COMUNICACION
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
24020152403 VALIDAR LA IMPORTANCIA DE LOS PROCESOS COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y RACIONALIDAD
24020152401 INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE EXPRESIÓN SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.
24020152404 APLICAR ACCIONES DE MEJORAMIENTO EN EL DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO.
24020152402 DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DE LA VIDA SOCIAL Y LABORAL, TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO DE LA COMUNICACIÓN.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER LA IMPORTANCIA, NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNICACIÓN HUMANA.
MANTENER LA ATENCIÓN Y ESCUCHA EN LOS PROCESOS DE COMUNICACIÓN.
INTERPRETAR MENSAJES Y RECONSTRUIR EL DISCURSO CON SUS PROPIAS PALABRAS MANTENIENDO EL SENTIDO.
APLICAR TÉCNICAS PARA LA COMUNICACIÓN ORAL, ESCRITA, VERBAL Y NO VERBAL
INTERPRETAR SEÑALES, SIGNOS, SÍMBOLOS E ÍCONOS PROPIOS DE SU ACTIVIDAD LABORAL.
USAR EL LÉXICO CON PRECISIÓN Y PROPIEDAD EN LOS PROCESOS DE COMUNICACIÓN
ORGANIZAR LA INFORMACIÓN.
UTILIZAR LA INFORMACIÓN SEGÚN EL PROPÓSITO ESTABLECIDO.
APROPIAR UN MÉTODO PARA LEER COMPRENSIVA E INTERPRETATIVAMENTE.
ESTABLECER ACUERDOS A PARTIR DE LA DIVERSIDAD DE CONCEPTOS Y OPINIONES.
CODIFICAR Y DECODIFICAR MENSAJES.
UTILIZAR LA INFORMACIÓN SEGÚN EL PROPÓSITO ESTABLECIDO.
EMPLEAR ESTRUCTURAS TEXTUALES BÁSICAS EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS.
REDACTAR DIFERENTES TIPOS DE TEXTOS APLICANDO REGLAS GRAMATICALES, ORTOGRÁFICAS Y DE PUNTUACIÓN.
APLICAR NORMATIVIDAD VIGENTE EN LA PRODUCCIÓN DE TEXTOS
SELECCIONAR EL TIPO DE TEXTO CON SUS INTERESES Y NECESIDADES DE CONOCIMIENTO

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

COMUNICACIÓN: CONCEPTO, TIPOS, USOS, MEDIOS, CANALES, TÉCNICAS, PROCESOS CARACTERÍSTICAS, ESCENARIOS, COMPONENTES, FUNCIONES, BARRERAS, NIVELES.
EXPRESIÓN CORPORAL: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, GESTOS, POSTURAS, EMOCIONES, SENTIMIENTOS
ACTOS DE HABLA: CONCEPTO, PERCEPCIÓN, OBSERVACIÓN, ESCUCHA ACTIVA, COMUNICACIÓN VERBAL Y NO VERBAL.
COMPRENSIÓN DE TEXTOS: CONCEPTO, TÉCNICAS, PROCESOS, NIVELES, CARACTERÍSTICAS, INTERPRETACIÓN, ELEMENTOS.
REDACCIÓN DE TEXTOS: TIPOS, USOS, CLASES, PARTES, FORMA, CONTENIDO, INTENCIONALIDAD, TÉCNICAS, MÉTODOS, COHESIÓN, COHERENCIA, NORMAS BÁSICAS DE SINTAXIS, ORTOGRAFÍA, PUNTUACIÓN, PRINCIPIOS Y CUALIDADES.
CARÁCTER CONVENCIONAL Y FUNCIÓN SOCIAL DE LOS SIGNOS: CONCEPTO, TIPOS, RELACIONES, USOS, CARÁCTER, INTERPRETACIÓN, CARACTERÍSTICAS, CONTEXTO.

PROCESOS DE PENSAMIENTO: CONCEPTO, ANÁLISIS, SÍNTESIS, PROPOSICIÓN.
CONSULTA Y LECTURA: MÉTODOS, TÉCNICAS SELECCIÓN, ORGANIZACIÓN Y ARCHIVO DE INFORMACIÓN EN DIVERSAS FUENTES, NIVELES, ESTRATEGIAS.
NORMATIVIDAD: NORMAS ICONTEC PARA LA ELABORACIÓN DE TEXTOS ESCRITOS

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RECONOCE LA IMPORTANCIA, NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNICACIÓN HUMANA, SEGÚN EL CONTEXTO EN EL QUE SE DESARROLLA.
ESCUCHA CON ATENCIÓN Y CONCENTRACIÓN, ASIENTE Y PREGUNTA AL HABLANTE--‐OYENTE PARA RETROALIMENTAR EL PROCESO.
ESTABLECE ACUERDOS A PARTIR DE LA DIVERSIDAD DE CONCEPTOS Y OPINIONES.
INTERPRETA MENSAJES Y RECONSTRUYE EL DISCURSO CON SUS PROPIAS PALABRAS MANTENIENDO EL SENTIDO.
INTERPRETA SEÑALES, SIGNOS, SÍMBOLOS E ÍCONOS PROPIOS DE SU ACTIVIDAD LABORAL.
CODIFICA Y DECODIFICA MENSAJES UTILIZANDO PROCESOS COMUNICATIVOS ORALES Y ESCRITOS.
UTILIZA ÍCONOS, SÍMBOLOS, SEÑALES, PLANOS, ESQUEMAS Y FLUJOGRAMAS SEGÚN REQUERIMIENTO.
GRÁFICA LA INFORMACIÓN CON CONTENIDOS SEMÁNTICOS.
UTILIZA LA INFORMACIÓN SEGÚN EL PROPÓSITO ESTABLECIDO.
APROPIA UN MÉTODO PARA LEER COMPRENSIVA E INTERPRETATIVAMENTE.
UTILIZA EL LENGUAJE SEGÚN EL DESTINATARIO, EL PROPÓSITO, EL CONTEXTO Y EL CONTENIDO.
USA EL LÉXICO CON PRECISIÓN Y PROPIEDAD EN LOS PROCESOS DE COMUNICACIÓN RELACIONADOS CON EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL.
APLICA LAS TÉCNICAS PARA LA COMUNICACIÓN VERBAL Y NO VERBAL SEGÚN REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS.
REDACTA TEXTOS CON COHESIÓN Y COHERENCIA SIGUIENDO PAUTAS DE PROGRESIÓN TEMÁTICA.
EMPLEA EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS ESTRUCTURAS TEXTUALES BÁSICAS.
PRODUCE TEXTOS EXPLICATIVOS, INSTRUCTIVOS, DESCRIPTIVOS SEGÚN ESPECIFICACIONES.
SELECCIONA EL TIPO DE TEXTO DE ACUERDO CON SUS INTERESES Y NECESIDADES DE CONOCIMIENTO.
EMPLEA PARA LA PRODUCCIÓN DE TEXTOS NORMATIVIDAD VIGENTE.
IDENTIFICA LOS DIFERENTES TIPOS DE TEXTOS TENIENDO EN CUENTA SU INTENCIONALIDAD.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

FORMACIÓN EN CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN, PERIODISMO, LINGÜÍSTICA, FILOLOGÍA, LENGUAS CLÁSICAS O MODERNAS, ESPAÑOL Y LITERATURA.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

UN (1) AÑO DE EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE

4.8.3 Competencias:

FORMACIÓN POR PROYECTOS
PROCESOS PEDAGÓGICOS
CREATIVIDAD Y HABILIDADES ARTÍSTICAS
LIDERAZGO
COMPETENCIAS COMUNICATIVAS

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	210201501
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
02- Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo.
03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.
04- Participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza.
01- Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en el trabajo.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

Analizar la relación entre el trabajo y el desarrollo humano (1)
Identificar la naturaleza de los derechos humanos y fundamentales del trabajo (1)
Relacionar, en el marco de los derechos humano el desarrollo social, la autonomía y la dignidad (2)
Desarrollar documentos relacionados con los derechos y las obligaciones políticas, prestacionales, sociales, y de bienestar derivadas de las acciones laborales. (2)
Argumentar el ejercicio de los derechos del trabajo como defensa de los mismos y expresión de la ciudadanía laboral. (3)
Dimensionar el ejercicio del derecho a la huelga. (3)
Integrar acciones de solidaridad para la defensa del ser humano, la naturaleza y los valores de la convivencia social y ciudadanía (4)

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

1. Persona sociedad y Trabajo

- Dignidad humana, democracia, el trabajo, Justicia y paz.
- Desarrollo humano integral.
- Diversidad cultural
- Fenomenología del mundo del trabajo

2. Leyes fundamentales y mandatos legales

- Política. Derechos humanos y Constitución Política de Colombia.
- Principios y derechos de la OIT: Declaración de la O.I.T.

- Derecho a la vida.
- Derechos políticos y civiles.
- Trabajo digno y decente: Definición, análisis del trabajo forzoso u obligatorio.

3. Derechos del trabajo y Ciudadanía laboral

- Derechos del trabajo y su impacto en el desarrollo de la sociedad
- Dialogo social
- Persona sujeta de derechos y deberes en el contexto de los derechos humanos
- Derechos individuales y colectivos del trabajo: Características y campos para el desarrollo del derecho individual y colectivo en el mundo del trabajo
- Mecanismos de protección de los derechos en el trabajo.
- Trabajo Decente: Integración de políticas
- Igualdad de género: equidad y balance de género
- Trabajo forzado y Trabajo Infantil
- Enfoque diferencial, valor ciudadano para la inclusión social
- Discriminación laboral en casos de enfermedades terminales
- Resolución pacífica de los conflictos; negociación colectiva y huelga
- Derechos para la sostenibilidad empresarial: Eficiencia, Eficacia, Efectividad.

4. Ejercicio de los derechos en el trabajo.

- Aplicación de los mecanismos de protección de los derechos en el trabajo.
- Caja de herramientas laborales: salario, prestaciones sociales, seguridad social y contratación.
- Sociedad del Ocio: recreación, deporte, arte cultura, vida familiar.
- Derechos y libertades ciudadanas.

5. Derecho a la Asociación, normatividad nacional e internacional.

- Valores democráticos sobre el sindicalismo. Normatividad nacional e internacional
- Asociaciones sindicales, libertad sindical y derechos asociados.
- Libertad de Asociación y Sindical
- Derecho de Negociación Colectiva: agentes, reconocimiento de la asociación para resolver problemas

6. Derechos de Solidaridad o de los Pueblos

- Relación entre el ser humano, la naturaleza y el planeta.
- Autodeterminación de los pueblos y desarrollo sostenible y seguridad alimentaria.
- Estrategias de desarrollo e impacto ambiental en Colombia.
- Postconflicto y paz
- Apropiación del avance y uso de la ciencia y la tecnología.
- Desarrollo para una vida digna
- Identidad Nacional y Cultural

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Compara las condiciones del trabajo, en el devenir histórico de la humanidad de acuerdo con los derechos humanos y fundamentales en el trabajo. (1)

- Argumenta los momentos relevantes del devenir histórico de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo en la línea del tiempo. (1)
- Selecciona los mecanismos de protección para el ejercicio de la ciudadanía laboral aplicando la normativa. (2)

- Analiza situaciones que repercuten en ejercicio de los derechos fundamentales en el trabajo, desarrollando habilidades de comunicación según técnicas y protocolos. (3)

- Elabora documentos relacionados con las obligaciones económicas, sociales y de bienestar derivadas de las acciones laborales de acuerdo con la normativa. (3)

- Evalúa los resultados de la aplicación de los mecanismos de protección para el ejercicio de la ciudadanía laboral acorde con la normativa (3)

- Propone estrategias de solución de conflictos y negociación de acuerdo con la normativa. (3)

- Justifica la importancia de los derechos de los pueblos y de la solidaridad en el ejercicio de la ciudadanía laboral de acuerdo con la normativa. (4)

- Relaciona, de los derechos de los pueblos y de la solidaridad, la autodeterminación de los pueblos, el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria, el derecho al uso de la ciencia y la tecnología y la paz en función de los indicadores de desarrollo humano. (4)

- Propone acciones de defensa relacionadas con la autodeterminación de los pueblos, el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria, el derecho al uso de la ciencia y la tecnología y la paz en función de los indicadores del desarrollo humano. (4)

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

Certificado de Aptitud Profesional ¿ SENA, o certificado por autoridad competente en cualquiera de las nueve áreas de desempeño de la CNO y en el nivel ocupacional 2,3 o 4 (Ver anexo C. N.O)

Alternativa 1.
Certificado de técnico, o certificado por autoridad competente en cualquiera de las nueve áreas de desempeño de la CNO y en el nivel ocupacional 3 o 4 (Ver anexo C. N.O)

Alternativa 2
Título de Técnico Profesional en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. Ver anexos: (N.B.C.), (TITULOS SENA).

Alternativa 3
Título de Tecnólogo en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. Ver anexos: (N.B.C.), (TITULOS SENA)

Alternativa 4
Título Profesional universitario en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. (Ver anexo N.B.C) Tarjeta profesional en los casos exigidos por la Ley

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

Cuarenta y ocho (48) meses de experiencia relacionada distribuida así:
Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida.

Alternativa 1.
Cuarenta y dos (42) meses de experiencia relacionada distribuida así:
Treinta (30) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y Doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida.

Alternativa 2
Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada distribuida así:
Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales

del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida

Alternativa 3
Treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así:
Dieciocho (18) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida

Alternativa 4
Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida así:
Doce (12) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida

4.8.3 Competencias:

1. Crea espacios pedagógicos de reflexión y apropiación para la valoración de los derechos y deberes en el trabajo
2. Interpreta la relación entre el trabajo y el desarrollo humano.
3. Identifica la naturaleza de los derechos humanos y del trabajo.
4. Genera procesos de interacción social interacciones en el marco de los derechos humanos y laborales para el desarrollo social para el desarrollo de con autonomía y dignidad.
5. Implementa acciones para la elaboración el diligenciamiento de documentos relacionados con la política pública, de salarios y los acuerdos internacionales de la OIT y los derechos económicos, sociales y de bienestar derivadas de las acciones laborales.
6. Argumenta los derechos el ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo y los mecanismos de protección como ejercicio de la ciudadanía laboral.
7. Organiza acciones pedagógicas para la aplicación de los principios de los derechos de asociación.
8. Integra acciones de solidaridad para la defensa del ser humano, la naturaleza y la cultura de la paz. y los valores de la convivencia la paz y la ciudadana

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201526
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	INTERACCION EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL DE ACUERDO CON PRINCIPIOS ÉTICOS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
24020152602 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.

24020152604 CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS
24020152601 PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ
24020152603 PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ESTABLECER COMUNICACIÓN CONSTRUCTIVA
RESPETAR AL OTRO
FIJAR EL PROYECTO DE VIDA
RECLAMAR DERECHOS DE DIGNIDAD
USAR LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA PARA MEJORAR MI CALIDAD DE VIDA
EXIGIR RECONOCIMIENTO EN FUNCIÓN DE MI PRESENCIA PROTAGÓNICA EN LA SOCIEDAD
RECONOCER EL VALOR INTRÍNSECO DE CADA PERSONA
MANTENER EL VALOR DE MI DIGNIDAD
MANTENER EL VALOR DE LA DIGNIDAD DEL OTRO
RECONOCER LA AUTONOMÍA PERSONAL
RECONOCER LA AUTONOMÍA DEL OTRO
RECONOCER MIS DIFERENCIAS E IGUALDADES CON EL OTRO
PRACTICAR CON HECHOS EL RESPETO CONMIGO MISMO Y CON LOS DEMÁS
APLICAR LA CAPACIDAD DE ESCUCHA
RESPETAR LA OPINIÓN DEL OTRO
CONSIDERAR LAS IDEAS DEL OTRO
IDENTIFICAR ESTILOS DE COMUNICACIÓN
APLICAR ESTILOS DE COMUNICACIÓN
PRACTICAR CON HECHOS EL RESPETO A LOS DEMÁS
RESPETAR LA PRIVACIDAD DEL OTRO
RESPETAR LAS CREENCIAS
RESPETAR LUGARES DE ENCUENTRO COMUNITARIO
CUIDAR LUGARES DE ENCUENTRO COMUNITARIO
PRACTICAR ACTOS DE RESPETO
RESPETAR LAS NORMAS SOCIALES
CONVIVIR EN COMUNIDAD
ASUMIR COMPORTAMIENTO DE CULTURA CIUDADANA
EJERCER ROL PROTAGÓNICO EN EL DESARROLLO SOCIAL
FORTALECER COMPETENCIAS DE LIDERAZGO
PROPONER TEMAS PARA PROYECTOS SOCIALES
DESARROLLAR PROYECTOS SOCIALES
DESARROLLAR EL SENTIDO DE PERTENENCIA
INTERPRETAR LA TENDENCIAS MUNDIALES EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y SOCIEDAD
INCENTIVAR EL APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS NATURALES.
PRESERVAR LOS RECURSOS NATURALES
ESTABLECER PROCESOS DE COMUNICACIÓN CONSTRUCTIVA
IDENTIFICAR LOS HECHOS DE VIOLENCIA EN MI HISTORIA DE VIDA
RECONOCER LA IMPORTANCIA DEL DESARROLLO DE UNA CULTURA DE PAZ
IDENTIFICAR ESTRATEGIAS DE RECONCILIACIÓN
APLICAR ESTRATEGIAS DE RECONCILIACIÓN
ESTABLECER RELACIONES CONSTRUCTIVAS ESTABLECER RELACIONES RESPETUOSAS
APORTAR EN EL DESARROLLO DE UNA CULTURA DE PAZ
ESTABLECER RELACIONES INTERPERSONALES
ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS CONSTRUCTIVAS

ESTABLECER GESTOS DE SOLIDARIOS
GENERAR PROCESOS DE CONSTRUCCIÓN DE PAZ EN EL NÚCLEO FAMILIAR
ESTABLECER RELACIONES INTERPERSONALES A PARTIR DE UNA COMUNICACIÓN ASERTIVA
ESTABLECER RELACIONES DE TOLERANCIA
ESTABLECER RELACIONES DE SOLIDARIDAD
APLICAR NORMATIVA VIGENTE EN RELACIÓN CON DERECHOS HUMANOS Y DERECHO INTERNACIONAL HUMANITARIO

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

HOMBRE: CONCEPTO, SUJETO MORAL, SUJETO ÉTICO
NATURALEZA HUMANA: CONCEPTO
DIGNIDAD HUMANA: CONCEPTO
ACTOS HUMANOS: CONCEPTO
ACCIONES HUMANAS: CONCEPTO
LIBERTAD: CONCEPTO
LEY NATURAL: CONCEPTO
LEY POSITIVA: CONCEPTO, APLICACIONES
MORAL: CONCEPTO
AXIOLOGÍA: CONCEPTO, JERARQUÍA DE VALORES
ÉTICA: CONCEPTO.
ÉTICA APLICADA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS
HOMBRE: CONCEPTO, SER RELACIONAL.
TRABAJO: CONCEPTO, SISTEMA DE RELACIONES.
RELACIONES SOCIALES: CONCEPTO, CLASES.
RECONCILIACIÓN: CONCEPTO, CONDICIONES.
TRABAJO EN EQUIPO: CONTEXTUALIZACIÓN, ALCANCE, TÉCNICAS, FUNDAMENTOS Y VENTAJAS
RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS: CONTEXTUALIZACIÓN, DESTREZAS, TÉCNICAS Y TEORÍAS.
COMUNICACIÓN ASERTIVA: CONTEXTUALIZACIÓN, ESTRATEGIAS, FUNDAMENTOS, TIPOS Y TÉCNICAS.
LIDERAZGO: CONCEPTO, TENDENCIAS Y GENERALIDADES.
INTELIGENCIA EMOCIONAL: CONCEPTO, ALCANCE Y TÉCNICAS.
COACHING: CONCEPTO, ALCANCE Y TÉCNICAS BÁSICAS.
PROGRAMACIÓN NEUROLINGÜÍSTICA: CONCEPTO, ALCANCE, TÉCNICAS BÁSICAS.
TOMA DE DECISIONES: CONCEPTO, MODELOS, ESTRATÉGICAS Y ANÁLISIS ESTRATÉGICO Y ALCANCE
RELACIONES INTERPERSONALES: CONCEPTO Y ALCANCE
CONTEXTO DEL CONFLICTO: CONCEPTO, CONTEXTO SOCIAL Y POLÍTICO, CONFLICTO ARMADO.
PAZ: CONCEPTO
VIOLENCIA: CONCEPTO
CONFLICTO: CONCEPTO, HITOS DE LA HISTORIA
RESPETO: CONCEPTO
FAMILIA: CONCEPTO
DIÁLOGO: CONCEPTO
CONCERTACIÓN: CONCEPTO
JUSTICIA: CONCEPTO, CLASES
EQUIDAD: CONCEPTO, APLICACIONES
GOBIERNO: CONCEPTO, FORMAS
SOCIEDAD: CONCEPTO
ESTADO: CONCEPTO
PAÍS: CONCEPTO
CONSTITUCIÓN: CONCEPTO
GOBERNALIDAD: CONCEPTO
DEMOCRACIA: CONCEPTO, CLASES
CONVIVENCIA: CONCEPTO
LIBERTAD: CONCEPTO
CRITICIDAD: CONCEPTO

NEGOCIACIÓN FRENTE AL CONFLICTO
REPARACIÓN: CONCEPTO
REINTEGRACIÓN: CONCEPTO, RUTA
DERECHOS HUMANOS: CONCEPTO, NORMATIVA VIGENTE
DERECHO INTERNACIONAL HUMANITARIO: CONCEPTO, NORMATIVA VIGENTE
AUTOESTIMA, AUTONOMÍA, AUTOCONTROL, AUTOCUIDADO
COMUNICACIÓN: ACCIÓN INSTRUMENTAL, ACCIÓN ESTRATÉGICA Y ACCIÓN COMUNICATIVA.
HABILIDADES PARA LA VIDA Y PARA LA CONVIVENCIA: AUTOCONOCIMIENTO, EMPATÍA, COMUNICACIÓN ASERTIVA, RELACIONES INTERPERSONALES, TOMA DE DECISIONES, SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y DE CONFLICTOS, PENSAMIENTO CREATIVO, PENSAMIENTO CRÍTICO, MANEJO DE EMOCIONES Y SENTIMIENTOS, MANEJO DE TENSIONES Y ESTRÉS.
PARTICIPACIÓN CIUDADANA: CONCEPTO, MECANISMOS E INSTANCIAS DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA, BIEN COMÚN, ALTERIDAD Y GÉNERO, PROCESO DE SOCIABILIDAD HUMANA, REPRESENTACIONES SOCIALES O IMAGINARIOS CULTURALES, CULTURAS EMERGENTES, ROLES SOCIALES.
RESPONSABILIDAD SOCIAL: CONCEPTO, ESTRATEGIAS PARA GENERAR UNA CULTURA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DEFINE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO A LOS CRITERIOS DE DIGNIDAD, DE RESPETO, CREENCIAS, ECOLOGÍA Y CULTURA.
RECONOCE SU VALOR Y EL VALOR DEL OTRO DE ACUERDO A LOS PRINCIPIOS DE DIGNIDAD Y CONSTRUCCIÓN CULTURAL Y AUTONOMÍA
DEFINE SU PROYECTO DE VIDA CON BASE EN CRITERIOS AXIOLÓGICOS Y CULTURALES Y HÁBITOS DE CONVIVENCIA
UTILIZA HERRAMIENTAS QUE PERMITEN LA COMUNICACIÓN ASERTIVA EN DIFERENTES ENTORNOS TENIENDO EN CUENTA LA PEDAGOGÍA PARA LA PAZ
CONSTRUYE RELACIONES INTERPERSONALES A PARTIR DEL ENFOQUE DIFERENCIAL Y LA PROMOCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ
CAMBIA ACTITUDES FRENTE A SU COMPORTAMIENTO CON BASE EN LA DIGNIDAD, APORTANDO A LA CULTURA DE PAZ
RECONOCE HITOS HISTÓRICOS DE VIOLENCIA Y PAZ COMO APORTE A LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ
MODIFICA ACTITUDES COMPORTAMENTALES A PARTIR DE LA RESOLUCIÓN PACÍFICA DE CONFLICTOS
APLICA ACCIONES DE PREVENCIÓN DE ACCIONES VIOLENTAS CON BASE EN ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA
EVIDENCIA RESPETO POR EL BIEN COMÚN, LA ALTERIDAD Y EL DIÁLOGO CON EL OTRO CON BASE EN PRINCIPIOS AXIOLÓGICOS

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

OPCIÓN 1: PROFESIONAL EN CARRERAS DE FORMACIÓN RELACIONADAS CON FILOSOFÍA, O ANTROPOLOGÍA, O PSICOLOGÍA, O TRABAJO SOCIAL, O SOCIOLOGÍA O AFINES.
OPCIÓN 2: PROFESIONAL CON ESTUDIOS RELACIONADOS EN ÉTICA, O BIOÉTICA, O DEONTOLOGÍA O HUMANISMO

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA Y/O TRABAJO COMUNITARIO.

4.8.3 Competencias:

PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES.
DISPOSICIÓN AL CAMBIO.
HABILIDADES INVESTIGATIVAS.
MANEJO DE GRUPOS.
LIDERAZGO
COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA
DOMINIO LECTO-ESCRITURAL
DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO
TRABAJO EN EQUIPO.
MANEJO DE LAS TIC

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	230101507
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	ACTIVIDAD FISICA Y HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
23010150701 DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
23010150702 PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.
23010150703 EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓN FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.
23010150704 IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA.
APLICAR LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE LA MIOLOGÍA HUMANA CON BASE EN EL ANÁLISIS DEL MOVIMIENTO.
INTERPRETRA LOS FUNDAMENTOS DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE, HIGIENE Y NUTRICIÓN EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.
ADMINISTRAR UN PLAN DE HIGIENE CORPORAL DENTRO DEL CONTEXTO PRODUCTIVO.
EJECUTAR RUTINAS DE EJERCICIO FÍSICO SEGÚN LAS NECESIDADES DE LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
ESTABLECER PAUSAS DE ACUERDO CON CARGAS DE TRABAJO Y TIEMPOS DE ACTIVIDAD FÍSICA PARA UNA RECUPERACIÓN ADECUADA.

SELECCIONAR TÉCNICAS QUE LE PERMITEN POTENCIAR SU CAPACIDAD DE REACCIÓN MENTAL Y MEJORAR SUS DESTREZAS MOTORAS SEGÚN LA NATURALEZA DE SU ENTORNO LABORAL.
APLICAR CONCEPTOS BÁSICOS DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA.
DISCRIMINAR EJERCICIOS ESPECÍFICOS PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS ERGONÓMICOS SEGÚN SU ACTIVIDAD LABORAL.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

FUNDAMENTOS DE ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA
CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE
CONCEPTOS DE HIGIENE Y SU APLICABILIDAD
CONCEPTOS DE NUTRICIÓN, BASES FUNDAMENTALES Y PLANES NUTRICIONALES SEGÚN ACTIVIDAD LABORAL.
FUNDAMENTOS DE MIOLOGÍA Y ANÁLISIS DEL MOVIMIENTO
DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, COMPONENTES Y VENTAJAS DE LA ACTIVIDAD FÍSICA
DEFINICIÓN, CLASES, CONDICIÓN, TIEMPOS DE APLICACIÓN, BENEFICIOS DEL EJERCICIO FÍSICO
CONCEPTUALIZACIÓN Y USO DE LA FICHA ANTROPOMÉTRICA
CARACTERÍSTICAS DE LA FRECUENCIA CARDIACA
DEFINICIÓN, CLASES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TEST FÍSICO ATLÉTICOS.
DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL ACONDICIONAMIENTO FÍSICO
APLICACIÓN DE SERIES, REPETICIONES Y CARGAS DE TRABAJO EN EL EJERCICIO FÍSICO
DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA DESTREZA MOTORA
CONCEPTUALIZACIÓN Y CONDICIONANTES DE LA PSICOMOTRICIDAD
DEFINICIÓN DE MOTRICIDAD Y SU CLASIFICACIÓN, BENEFICIOS.
APLICABILIDAD DE LA ERGONOMÍA Y LA ACTIVIDAD FÍSICA
POSTURAS, CLASIFICACIÓN, MANEJO DE CARGAS Y PLANES POSTURALES
REHABILITACIÓN Y PLAN DE TRABAJO
PAUSAS ACTIVAS, CONCEPTOS Y PRÁCTICAS

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IDENTIFICA LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA.
APLICA LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE LA MIOLOGÍA HUMANA CON BASE EN EL ANÁLISIS DEL MOVIMIENTO.
INTERPRETA LOS FUNDAMENTOS DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE, HIGIENE Y NUTRICIÓN EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.
ADMINISTRA UN PLAN DE HIGIENE CORPORAL DENTRO DEL CONTEXTO PRODUCTIVO.
EJECUTA RUTINAS DE EJERCICIO FÍSICO SEGÚN LAS NECESIDADES DE LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
ESTABLECE PAUSAS DE ACUERDO CON CARGAS DE TRABAJO Y TIEMPOS DE ACTIVIDAD FÍSICA PARA UNA RECUPERACIÓN ADECUADA.
IDENTIFICA LAS TÉCNICAS DE COORDINACIÓN MOTRIZ RELACIONADAS CON SU PERFIL OCUPACIONAL.
SELECCIONA TÉCNICAS QUE LE PERMITEN POTENCIAR SU CAPACIDAD DE REACCIÓN MENTAL Y MEJORAR SUS DESTREZAS MOTORAS SEGÚN LA NATURALEZA DE SU ENTORNO LABORAL.
APLICA CONCEPTOS BÁSICOS DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA.
DISCRIMINA EJERCICIOS ESPECÍFICOS PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS ERGONÓMICOS SEGÚN SU ACTIVIDAD LABORAL.
ESTRUCTURA UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN CONTEXTO LABORAL

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

LICENCIADO EN EDUCACIÓN FÍSICA
PROFESIONAL EN CIENCIAS DEL DEPORTE.
TECNÓLOGO EN ACTIVIDAD FÍSICA O ENTRENAMIENTO DEPORTIVO CON ESPECIALIZACIÓN TECNOLÓGICA RELACIONADA CON EL ÁREA DE CONOCIMIENTO.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA OBJETO DEL DESEMPEÑO.
EXPERIENCIA DOCENTE MÍNIMO DE 12 MESES

4.8.3 Competencias:

PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES.
DISPOSICIÓN AL CAMBIO.
HABILIDADES INVESTIGATIVAS.
MANEJO DE GRUPOS.
LIDERAZGO
COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA
DOMINIO LECTO-ESCRITURAL
DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO
TRABAJO EN EQUIPO.
MANEJO DE LAS TIC

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201529
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	GESTION DE LOS PROCESOS PROPIOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
24020152902 CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL
24020152903 ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO
24020152901 INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL
24020152904 VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA
RECONOCER CASOS DE ÉXITO EMPRESARIAL
DETERMINAR ELEMENTOS PERSONALES EN LA CULTURA EMPRENDEDORA
ANALIZAR EL SECTOR PRODUCTIVO DE INFLUENCIA
CONSULTAR FUENTES DE INFORMACIÓN PRIMARIAS Y SECUNDARIAS
RECOLECTAR INFORMACIÓN DE FORMA ESTADÍSTICA
ESTABLECER OPORTUNIDADES DE NEGOCIO
ESTABLECER SOLUCIONES A PROBLEMAS O NECESIDADES PLANTEADAS
IDENTIFICAR NECESIDADES EMPRESARIALES DEL SECTOR PRODUCTIVO DE INFLUENCIA
RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS DEL PERFIL EMPRENDEDOR
ANALIZAR EL MERCADO POTENCIAL
EMPLEAR TÉCNICAS DE MERCADEO
IDENTIFICAR ESTRUCTURAS ORGANIZACIONALES
DEFINIR LA NATURALEZA DE LAS ORGANIZACIONES EMPRESARIALES
RECONOCER ESTRUCTURAS OPERACIONALES
CONSTRUIR PROPUESTAS EMPRESARIALES
ESTABLECER PRINCIPIOS DE GESTIÓN EMPRESARIAL
DESARROLLAR HABILIDADES DE GESTIÓN EMPRESARIAL
DETERMINAR ESTRATEGIAS DE MERCADEO
CONSTRUIR IDEAS DE NEGOCIO
EMPLEAR ELEMENTOS DE LA PLANEACIÓN ESTRATÉGICA
ABORDAR LOS CONTEXTOS DE INFLUENCIA DE LA IDEA DE NEGOCIO

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

EMPRENDIMIENTO, CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, HABILIDADES, TIPOS, PERFIL EMPRENDEDOR, RESPONSABILIDAD, COMUNICACIÓN ASERTIVA, AUTOGESTIÓN, AUTONOMÍA, PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS.
IDEACIÓN, CONCEPTO, METODOLOGÍAS, TÉCNICAS Y HERRAMIENTAS.
PROBLEMA, CONCEPTOS, ESTRUCTURA DE PROBLEMA, ALTERNATIVAS CREATIVAS DE SOLUCIÓN.
IDEAS Y OPORTUNIDADES DE NEGOCIO, MODELAJE DE IDEAS,
VALIDACIÓN TEMPRANA DE MERCADOS, INNOVACIÓN, CREATIVIDAD, PROCESO CREATIVO.
EMPRESA, CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, ESTRUCTURA, TIPOLOGÍA, ÁREAS FUNCIONALES, FORMALIZACIÓN
MERCADOS, CONCEPTO, TIPOS, ESTRUCTURA, CARACTERÍSTICAS PRODUCTIVIDAD, COMPETITIVIDAD.
ESTRUCTURA OPERACIONAL, CONCEPTO, PRODUCTO, PROCESO, INFRAESTRUCTURA FÍSICA, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y HUMANOS.
ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL, CONCEPTO, TIPOLOGÍA, ESTRUCTURA ORGÁNICA.
PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.
FINANZAS, CONCEPTO, TIPOS, ESTRUCTURA BÁSICA, TENDENCIA Y PROSPECTIVA.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

APLICA ACCIONES DE EMPRENDIMIENTO DE ACUERDO CON LOS ELEMENTOS DE DESARROLLO SOCIAL Y PERSONAL
PLANTEA IDEAS DE NEGOCIO A PARTIR DE OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL MERCADO CONFORME CON EL ANÁLISIS SECTORIAL
ESTRUCTURA UN PERFIL DE EMPRENDEDOR TENIENDO EN CUENTA LAS HABILIDADES Y PRINCIPIOS DE LA GESTIÓN EMPRESARIAL
INTEGRA ELEMENTOS BÁSICOS DE INVESTIGACIÓN DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DESCRIPTIVAS DEL PLAN DE NEGOCIO
DETERMINA GRUPOS FOCALES DE MERCADO DE ACUERDO CON LA IDEA DE NEGOCIO

CONSTRUYE PROPUESTAS EMPRESARIALES Y DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES Y SEGMENTACIÓN DEL MERCADO
DETERMINA EL IMPACTO DEL PLAN DE NEGOCIO CONFORME CON LAS ATRIBUCIONES Y DINÁMICAS DEL SECTOR PRODUCTIVO
ARGUMENTA LA IDEA DE NEGOCIO CONFORME CON LA PROPUESTA Y NECESIDADES DEL SECTOR

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

PROFESIONAL EN CIENCIAS ECONÓMICAS O AFINES
PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS O AFINES
PROFESIONAL EN MERCADEO O AFINES
PROFESIONAL EN INGENIERÍA INDUSTRIAL O AFINES

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIECIOCHO (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y DOCE (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.

4.8.3 Competencias:

PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES.
DISPOSICIÓN AL CAMBIO.
HABILIDADES INVESTIGATIVAS.
MANEJO DE GRUPOS.
LIDERAZGO
COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA
DOMINIO LECTO-ESCRITURAL
DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO
TRABAJO EN EQUIPO.
MANEJO DE LAS TIC

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Implementar condiciones bioseguras según sistema de producción pecuaria y normativa sanitaria
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	270501081
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	APLICACIÓN DE PRÁCTICAS DE BIOSEGURIDAD EN EXPLOTACIÓN PECUARIA.
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	96 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
27050108104 DISPONER LOS RESIDUOS DE LAS UNIDADES PECUARIAS DE TENIENDO EN CUENTA PROTOCOLOS TÉCNICOS Y LEGISLACIÓN AMBIENTAL

27050108105 VERIFICAR ACTIVIDADES DE BIOSEGURIDAD EN LA UNIDAD PRODUCTIVA PECUARIA DE ACUERDO CON RECOMENDACIONES TÉCNICAS

27050108102 APLICAR MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD EN LAS EXPLOTACIONES PECUARIAS TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA Y PROTOCOLO ESTABLECIDO.

27050108103 CONTROLAR EL INGRESO DE PERSONAL, INSUMOS Y ANIMALES A EXPLOTACIÓN PECUARIA CUMPLIENDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.

27050108101 DISPONER INSUMOS, HERRAMIENTAS Y EQUIPOS PARA REALIZAR PROCESO DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN DE INSTALACIONES PECUARIAS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS.
HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS.
PREPARAR SOLUCIONES HIGIENIZANTES.
MONITOREAR INGRESO DE PERSONAL, MATERIALES E INSUMOS.
PROVEER AGUA DE CALIDAD.
IDENTIFICAR PLAGAS EN EXPLOTACIÓN PECUARIA.
CONTROLAR PLAGAS.
DISPONER RESIDUOS DE RIESGO BIOLÓGICO.
APLICAR NORMAR DE BIOSEGURIDAD, SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
CLASIFICAR RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS.
DISPONER ENVASES PLAGUICIDAS, BIOLÓGICOS Y MEDICAMENTOS PECUARIOS.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: CONCEPTO, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, MEDIDAS DE PROTECCIÓN, CLASES DE RIESGO, PELIGROS.
BIOSEGURIDAD: CONCEPTO, PROGRAMA, PROCEDIMIENTO, PROTOCOLO Y BUENAS PRÁCTICAS.
SISTEMAS DE PRODUCCIÓN: CONCEPTO Y TIPOS.
ESPECIE ANIMAL: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, MANEJO Y BIENESTAR.
INSUMOS: CONCEPTO, FICHA TÉCNICA Y PROTOCOLO DE USO.
INGRESO: CONCEPTO Y CONTROL.
INSTALACIONES: TIPOS, MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD.
EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS Y MANUAL DE OPERACIÓN.
HIGIENIZACIÓN: CONCEPTO, PRODUCTOS, MÉTODOS, FRECUENCIA, PERÍODO, RESPONSABLES DE APLICACIÓN, FICHAS TÉCNICAS, CONCENTRACIONES, MODO DE PREPARACIÓN Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.
FILTROS SANITARIOS: CONCEPTOS, CLASES, CARACTERÍSTICAS, EQUIPOS Y PROTOCOLOS.
AGUA: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS E IMPORTANCIA.
PLAGAS Y VECTORES: CONCEPTO, COMPORTAMIENTO, TIPOS, MÉTODOS DE CONTROL, MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PERIODICIDAD DE APLICACIÓN.
EXCRETAS Y PURINES: CONCEPTO, MANEJO, ALMACENAMIENTO, TECNOLOGÍAS DE APROVECHAMIENTO Y NORMATIVA.
ENVASES, EMPAQUES Y EMBALAJES DE PLAGUICIDAS: CONCEPTO, MANEJO, MEDIOS DE DEVOLUCIÓN POSCONSUMO, ACOPIO POSCONSUMO, INTERPRETACIÓN DE FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVA.
RESIDUOS: CONCEPTO, TIPOS, CLASIFICACIÓN Y DISPOSICIÓN.
REGISTROS: CONCEPTO, DILIGENCIAMIENTO, FORMATOS, SISTEMAS DE INFORMACIÓN Y REPORTE.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

EMPLEA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL DE ACUERDO A NORMATIVA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS
VERIFICA INGRESO DE PERSONAL, ANIMALES E INSUMOS A LA EXPLOTACIÓN PECUARIA TENIENDO EN CUENTA MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA.
DESINFECTA INSTALACIONES, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS EN EXPLOTACIÓN PECUARIAS CUMPLIENDO CON

PREPARA SOLUCIONES HIGIENIZANTES CUMPLIENDO RECOMENDACIÓN TÉCNICA ESTABLECIDA Y NORMATIVA.
CONTROLA PLAGAS EN LA EXPLOTACIÓN PECUARIA CUMPLIENDO RECOMENDACIÓN TÉCNICA ESTABLECIDA Y NORMATIVA.
CLASIFICA RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS DE LA EXPLOTACIÓN PECUARIA SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
DISPONE RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS DE LA EXPLOTACIÓN PECUARIA SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
DISPONE ENVASES PLAGUICIDAS, BIOLÓGICOS Y MEDICAMENTOS DE LA EXPLOTACIÓN PECUARIA

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

ALTERNATIVA 1
TÍTULO PROFESIONAL EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: MEDICINA VETERINARIA, O ZOOTECNIA.

.ALTERNATIVA 2
TITULO DE TECNÓLOGO EN NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO DE: AGRONOMÍA; O INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES; O MEDICINA VETERINARIA; O ZOOTECNIA. (VER ANEXO N.B.C).

ALTERNATIVA 3
TÍTULO DE TÉCNICO PROFESIONAL EN NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO DE: AGRONOMÍA; O INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES; O MEDICINA VETERINARIA; O ZOOTECNIA. (VER ANEXO

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

ALTERNATIVA 1
VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y DOCE (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.

ALTERNATIVA 2
TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIEZ Y OCHO (18) MESES RELACIONADOS CON EL EJERCICIO EN LA PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES Y MAYORES Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA.

ALTERNATIVA 3
TREINTA Y SEIS MESES DE EXPERIENCIA DISTRIBUIDOS ASI: VEINTE Y CUATRO (24)) MESES RELACIONADOS

4.8.3 Competencias:

FORMULAR Y DESARROLLAR PROYECTOS.
CAPACIDAD DE TRABAJO EN EQUIPO.
ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS Y ASERTIVOS.
MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADA AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN.
ADAPTACIÓN A LOS AMBIENTES LABORAL Y PROPIO DE SU DESEMPEÑO.
PLANEACIÓN Y USO DE RECURSOS DIDÁCTICOS PARA APRENDIZAJES TEÓRICOS Y PRÁCTICOS.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240202501
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	BILINGUISMO
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	192 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
24020250102 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.
24020250106 PONER EN PRÁCTICA VOCABULARIO BÁSICO Y EXPRESIONES COMUNES DE SU ÁREA OCUPACIONAL EN CONTEXTOS ESPECÍFICOS DE SU TRABAJO POR MEDIO DEL USO DE FRASES SENCILLAS EN FORMA ORAL Y ESCRITA.
24020250104 LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SÍ MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS PASADAS.
24020250103 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS
24020250101 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.
24020250105 COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN INGLÉS EN FORMA ORAL Y ESCRITA CON UN VISITANTE O COLEGA EN UN CONTEXTO LABORAL COTIDIANO.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

FAMILIARIZARSE CON DISTINTOS ASPECTOS DE LA LENGUA HABLADA, COMO LOS FONEMAS, EL ACENTO Y LOS PATRONES BÁSICOS DE LA ENTONACIÓN.
EMPLEAR LA ESTRUCTURA BÁSICA DE UNA FRASE EN INGLÉS (SUJETO+VERBO+COMPLEMENTO).
DELETREAR NOMBRES, DIRECCIONES Y OTRAS PALABRAS.
PREGUNTAR POR LA ORTOGRAFÍA DE LAS PALABRAS DE NOMBRES Y OBJETOS.
PREGUNTAR POR LOS NOMBRES DE LAS COSAS.
SEÑALAR LA UBICACIÓN DE UN OBJETO.
INTERCAMBIAR NÚMEROS DE TELÉFONO Y DIRECCIONES DE CORREO ELECTRÓNICO.
SALUDAR EN SITUACIONES FORMALES O INFORMALES, EN DIFERENTES MOMENTOS DEL DÍA.
UTILIZAR FÓRMULAS DE SALUDO AL COMIENZO DE UNA LLAMADA A ALGUIEN FAMILIAR.
CONTESTAR UNA LLAMADA O E-MAIL USANDO FÓRMULAS DE CORTESÍA EN EL CONTEXTO LABORAL.
DILIGENCIAR FORMULARIOS CON DATOS PERSONALES EN LA COTIDIANIDAD O EN CONTEXTOS LABORALES.
PRESENTARSE A UN GRUPO O A UN VISITANTE EN CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES.
INTERCAMBIAR INFORMACIÓN PERSONAL BÁSICA RELACIONADA CON EL NOMBRE, EDAD, NACIONALIDAD, LA PROCEDENCIA Y LUGAR DE RESIDENCIA PROPIO Y DE OTRAS PERSONAS, ESTADO CIVIL, HIJOS, OCUPACIÓN, ETC).
INTERCAMBIAR INFORMACIÓN ACERCA DE LA FAMILIA Y LOS INTERESES.

INTERCAMBIAR INFORMACIÓN SOBRE SU ESTADO DE ÁNIMO Y EL DE OTRAS PERSONAS.
EXPRESAR POSESIÓN Y PROPIEDAD DE LAS COSAS.
PREGUNTAR POR LA UBICACIÓN DE UN OBJETO.
PEDIR PRESTADO ALGO A ALGUIEN DE MANERA FORMAL E INFORMAL.
SOLICITAR AYUDA DE MANERA FORMAL E INFORMAL.
OFRECER AYUDA A ALGUIEN A TRAVÉS DEL USO DE FÓRMULAS DE CORTESÍA.
RESPONDER A PROPUESTAS DE AYUDA.
INDICAR SUS GUSTOS Y PREFERENCIAS EN UNA CONVERSACIÓN SIMPLE DE CARÁCTER SOCIAL.
SUGERIR A ALGUIEN UN SITIO O UN LUGAR PARA VISITAR.
RESPONDER A BUENAS Y MALAS NOTICIAS.
INTERCAMBIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON LA RUTINA Y LAS ACTIVIDADES DEL FIN DE SEMANA, EXPRESANDO LA FRECUENCIA DE LAS MISMAS.
INTERCAMBIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON LA RUTINA LABORAL Y DE LOS PUESTOS DE TRABAJO.
DECIR LA HORA.
BRINDAR INFORMACIÓN ACERCA DE LA UBICACIÓN DE CIERTOS LUGARES EN UN PAÍS, CIUDAD, PUEBLO O ESPACIOS COMO UN EDIFICIO.
PREGUNTAR POR ARTÍCULOS EN UN ALMACÉN DE COMPRAS O SUPERMERCADO.
PREGUNTAR POR EL PRECIO, TALLAS Y COLORES DE ARTÍCULOS EN UN ALMACÉN.
INTERACTUAR CON CLIENTES A TRAVÉS DEL SALUDO Y LA PRESENTACIÓN PERSONAL.
DAR CONSEJOS SIMPLES DE SALUD Y SEGURIDAD.
COMPRENDER PALABRAS Y FRASES MUY SENCILLAS EN LETREROS, CATÁLOGOS O SIMILARES DE USO LABORAL COTIDIANO.
HABLAR DE LO QUE SE QUIERE HACER, O SE PREFERIRÍA HACER.
NEGAR ALGO DE FORMA CORDIAL.
RESPONDER A INVITACIONES.
AGRADECER A LA GENTE SEGÚN EL CONTEXTO Y EL INTERLOCUTOR.
USAR EXPRESIONES Y FÓRMULAS DE CORTESÍA EN RESPUESTA A AGRADECIMIENTOS.
DISCULPARSE A TRAVÉS DEL USO DE EXPRESIONES Y FÓRMULAS DE CORTESÍA.
RESPONDER A DISCULPAS PRESENTADAS A TRAVÉS DEL USO DE EXPRESIONES Y FÓRMULAS DE CORTESÍA.
HABLAR DE LO QUE ESTÁ OCURRIENDO EN EL MOMENTO.
EXPRESAR LO QUE OCURRIÓ O NO EN UN PUNTO ESPECÍFICO DEL PASADO.
CONTAR ACONTECIMIENTOS EN EL PASADO INDICANDO FECHAS.
REALIZAR UN PROCESO DE AUTOEVALUACIÓN, QUE PERMITA REVISAR SU SABER, HACER Y SER DENTRO DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN.
IDENTIFICAR LOS ACIERTOS Y DIFICULTADES PRESENTADOS EN CADA PUNTO DEL PROCESO DE APRENDIZAJE.
EVALUAR DE MANERA REFLEXIVA Y CRÍTICA LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PRESENTADAS A LO LARGO DE LA FORMACIÓN.
PONER EN PRÁCTICA TÉCNICAS DE APRENDIZAJE O ACCIONES QUE LE PERMITAN MEJORAR O

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

GRAMÁTICA
PRONOMBRES PERSONALES
PRESENTE SIMPLE DE BE (AM, IS, ARE) Y ESTRUCTURACIÓN SINTÁCTICA (SUJETO / VERBO / COMPLEMENTO)
INTERROGACIÓN (YES/NO WH ESTRUCTURA)
ADJETIVOS POSESIVOS
ARTÍCULOS
DEMOSTRATIVOS (COMO PRONOMBRES Y ADJETIVOS)
SUSTANTIVOS PLURALES
SUSTANTIVOS CONTABLES Y NO CONTABLES
THERE IS, THERE ARE
PREPOSICIONES DE LUGAR
ADVERBIOS DE CANTIDAD: MANY, MUCH, A LOT (OF)
SOME Y ANY

ADJETIVOS DESPUÉS DEL VERBO BE, Y ANTES DE LOS SUSTANTIVOS
PRESENTE SIMPLE (VERBOS MÁS USADOS) Y ESTRUCTURACIÓN SINTÁCTICA (SUJETO / VERBO / COMPLEMENTO)
ADVERBIOS DE FRECUENCIA
PREPOSICIONES DE TIEMPO
PRESENTE CONTINUO: ACCIONES PRESENTES Y ESTRUCTURACIÓN SINTÁCTICA (SUJETO / VERBO / COMPLEMENTO)
CONECTORES SIMPLES: AND, OR, BUT
VERBO CAN (PERMISO, POSIBILIDAD, HABILIDAD)
VERBO WOULD (INVITACIONES)
VERBO SHOULD (RECOMENDAR UN SITIO O UN LUGAR)
VERBO SHOULD (HACER UNA RECOMENDACIÓN SENCILLA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO)
VERBOS QUE IMPLICAN EL INFINITIVO: HAVE TO, NEED TO, (WOULD) LIKE TO, WANT TO
SUJETO + CONTRACCIONES AUXILIARES (ID)
AUXILIARES + SIN CONTRACCIONES (I WOULD)
POSESIVOS CON 'S'
PRONOMBRES SUJETO Y OBJETO
PRONOMBRES INDEFINIDOS
PASADO SIMPLE (REGULAR E IRREGULAR) Y ESTRUCTURACIÓN SINTÁCTICA (SUJETO / VERBO / COMPLEMENTO)
USED TO

VOCABULARIO
SALUDOS
FÓRMULAS DE CORTESÍA
INFORMACIÓN PERSONAL (DATOS)
NÚMEROS
EL ALFABETO
COLORES, FORMAS Y TEXTURAS
TRABAJOS Y OCUPACIONES
PAÍSES, NACIONALIDADES, IDIOMAS
MIEMBROS DE LA FAMILIA
OBJETOS DEL AMBIENTE DE APRENDIZAJE
ELEMENTOS PERSONALES, POSESIONES
ELEMENTOS DE SU ENTORNO LABORAL
ADJETIVOS PARA DESCRIBIR PERSONAS, COSAS Y LUGARES
ADJETIVOS PARA DEFINIR LA PERSONALIDAD DE ALGUIEN
SENTIMIENTOS, SENSACIONES
ACTIVIDADES COTIDIANAS
EL COMER Y LAS HORAS DE COMIDA
HORAS DEL DÍA, DÍAS, MESES, ESTACIONES
ACTIVIDADES PARA EL TIEMPO LIBRE
DEPORTES Y EJERCICIO
PROGRAMAS DE TELEVISIÓN, PELÍCULAS, LIBROS
GUSTOS Y PREFERENCIAS (AFICIONES, INTERESES, DEPORTES, MÚSICA, PELÍCULAS, TELEVISIÓN, LIBROS)
EXPRESIONES PARA RESPONDER A BUENAS Y MALAS NOTICIAS (AWESOME, NO KIDDING! REALLY?)
LUGARES, ATRACCIONES EN UN PUEBLO O CIUDAD (FESTIVOS, ACTIVIDADES TURÍSTICAS, COMIDAS Y BEBIDAS)
EL CLIMA
ALMACENES Y PLAN DE COMPRAS
VESTUARIO Y ACCESORIOS
ADVERBIOS DE TIEMPO PASADO (YESTERDAY, LAST, AGO)

PRONUNCIACIÓN

TERMINACIÓN DE LAS PALABRAS POR S (PLURAL, POSESIVOS, TERCERA PERSONA DEL SINGULAR)
ACENTUACIÓN DE PALABRAS
FONEMAS, PARES MÍNIMOS (SHIP/SHEEP, VET/BET, PULL/POOL, YET/JET)
REDUCCIÓN DE PRONUNCIACIÓN AUXILIARES COMO EN: DO YOU / DID YOU / WOULD YOU)
ACENTO EN UNA FRASE (PALABRAS DE CONTENIDO Y FUNCIONALES)
PALABRAS SIN ACENTO (DÉBILES)
(AUXILIARES, PRONOMBRES, POSESIVOS, ARTÍCULOS, PREPOSICIONES, CONJUNCIONES, FORMA DEL INFINITIVO TO)
ACENTO SIN MARCAR Y LA ENTONACIÓN EN LAS PREGUNTAS (ELEVADA / EN DESCENSO)
ENLACE CONSONANTE-VOCAL
TERMINACIÓN EN ED (TRES FORMAS)
INTERJECCIONES

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

COMPRENDE VOCABULARIO Y EXPRESIONES EN INGLÉS EN CONTEXTOS PERSONALES ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
COMPRENDE INFORMACIÓN BÁSICA EN TEXTOS EN INGLÉS ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
COMPLETA FORMULARIOS CON INFORMACIÓN PERSONAL UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
PARTICIPA EN JUEGOS DE ROL GUIADOS O SITUACIONES SIMULADAS RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN PERSONAL, EXPRESIONES DE SALUDO Y DEMÁS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA JUNTO CON EL USO DE FÓRMULAS DE CORTESÍA.
BRINDA INFORMACIÓN ACERCA DE OBJETOS Y SUS CARACTERÍSTICAS.
EXPRESA EL QUEHACER DIARIO PERSONAL Y LABORAL UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
COMPRENDE RECOMENDACIONES SOBRE CONDUCTAS SEGURAS EN EL LUGAR DE TRABAJO, UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
EXPRESA GUSTOS, PREFERENCIAS Y ACTIVIDADES EN EL TIEMPO LIBRE UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
COMPRENDE NARRACIONES CORTAS ORALES Y ESCRITAS ACERCA DE SITUACIONES QUE OCURREN EN EL MOMENTO DE LA EXPRESIÓN, UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
EMPLEA LA ESTRUCTURA BÁSICA DEL INGLÉS (SUJETO+VERBO+COMPLEMENTO) EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS CORTOS ORALES Y ESCRITOS QUE CONTIENEN DESCRIPCIÓN U OPINIÓN ACERCA DE UN SITIO TURÍSTICO DE INTERÉS DE SU REGIÓN UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
COMPRENDE CONVERSACIONES CORTAS ACERCA DE EXPERIENCIAS PASADAS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
EMPLEA LA ESTRUCTURA BÁSICA DEL INGLÉS (SUJETO+VERBO+COMPLEMENTO) EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS CORTOS ORALES Y ESCRITOS EN PASADO SIMPLE QUE CONTIENEN INFORMACIÓN PERSONAL DE SU HISTORIA DE VIDA Y DE OTROS.
ESTABLECE ACCIONES DE MEJORA CONTINUA PARA EL ALCANCE PROGRESIVO DE LOGROS COMUNICATIVOS EN INGLÉS ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
PARTICIPA EN JUEGOS DE ROL GUIADOS O SITUACIONES SIMULADAS RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN PERSONAL, EXPRESIONES DE SALUDO Y DEMÁS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA JUNTO CON EL USO DE FÓRMULAS DE CORTESÍA EN UN AMBIENTE LABORAL.
CONTESTA UNA LLAMADA O E-MAIL USANDO FÓRMULAS DE CORTESÍA EN EL CONTEXTO LABORAL.
COMPRENDE PALABRAS Y FRASES MUY SENCILLAS EN LETREROS, CATÁLOGOS O SIMILARES DE USO LABORAL COTIDIANO.
DA CONSEJOS SIMPLES DE SALUD Y SEGURIDAD.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

PROFESIONAL CON TÍTULO EN LICENCIATURA EN IDIOMAS O PROFESIONAL EN CUALQUIER ÁREA DE CONOCIMIENTO.
NIVEL MÍNIMO B2 DE SUFICIENCIA EN INGLÉS, ACREDITADO MEDIANTE UNA DE LAS SIGUIENTES PRUEBAS INTERNACIONALES:
FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH) BEC (VANTAGE O HIGHER)
CELS (VANTAGE O HIGHER) IELTS (MÍNIMO 5,5)
ISE II (INTEGRATED SKILLS IN ENGLISH) TOEFL PBT (MÍNIMO 567)
TOEFL CBT (MÍNIMO 227) TOEFL IBT (MÍNIMO 87)
BULATS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES) CAE (CERTIFICATE IN ADVANCED ENGLISH) CPE (CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH) APTIS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES)

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO 12 MESES EN LA ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE CAPACITACIÓN O FORMACIÓN EN LA LENGUA EXTRANJERA EN MODALIDAD PRESENCIAL

4.8.3 Competencias:

DEMOSTRAR ALTAS COMPETENCIAS ADMINISTRATIVAS Y TÉCNICAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN ACADÉMICA Y LMS.
DOMINIO DEMOSTRADO EN OFIMÁTICA E INTERNET Y/O CIUDADANÍA DIGITAL.
COMPETENCIAS METODOLÓGICAS PARA LA ORIENTACIÓN DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO.
HABILIDADES EN COMUNICACIÓN ESCRITA, SOLUCIÓN DE PROBLEMAS, PENSAMIENTO CRÍTICO, ENTENDIMIENTO INTERPERSONAL, TRABAJO EN EQUIPO Y COMPRENSIÓN LECTORA.
CREATIVO Y PROACTIVO.
PREFERIBLEMENTE: ESTAR CERTIFICADO EN EL CURSO DE INSTRUCTOR VIRTUAL VIGENTE, ESTABLECIDO POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA Y/O CERTIFICADO RELACIONADO CON TUTORÍA VIRTUAL EXPEDIDO EN LOS TRES ÚLTIMOS AÑOS.
PREFERIBLEMENTE: CONOCIMIENTO DE LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN DEL SENA.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Manejar praderas según requerimientos técnicos
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	270501089
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	MANEJO DE PRADERAS
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	96 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN

27050108903 RESTABLECER PRADERAS CONFORME A SISTEMA PRODUCTIVO ESTABLECIDO.
27050108902 RESTAURAR LOS SUELOS CON BASE EN REQUERIMIENTOS PRODUCTIVOS.
27050108904 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA AL MANEJO DE PRADERAS SEGÚN CRITERIOS DE CALIDAD Y PLAN DE PRODUCCIÓN.
27050108901 DIAGNOSTICAR EL ESTADO DE LA PRADERA DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

UTILIZAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
ALISTAR EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA TOMA DE MUESTRA DE SUELO Y FORRAJE.
LIMPIAR EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LABORES EN LAS PRADERAS.
TOMAR MUESTRA DE SUELO PARA ANÁLISIS.
TOMAR MUESTRA DE FORRAJE PARA ANÁLISIS BROMATOLÓGICO.
EVIDENCIAR PRESENCIA DE MALEZAS, PLAGAS Y ENFERMEDADES EN LA PRADERA.
VERIFICAR CONDICIONES DE PRODUCCIÓN DE LA PRADERA.
DELIMITAR EL ÁREA DE RESTAURACIÓN.
DEFINIR INSUMOS NECESARIOS PARA LAS ENMIENDAS AL SUELO.
VERIFICAR LA FUNCIONALIDAD DE LOS EQUIPOS.
OPERAR EQUIPOS PARA RESTAURAR EL SUELO.
INCORPORAR ENMIENDAS AL SUELO.
ADECUAR EL SISTEMA DE DRENAJE.
ESTABLECER ESPECIES VEGETALES.
FERTILIZAR PRADERAS INTERVENIDAS.
IMPLEMENTAR LABORES DE CONSERVACIÓN DE SUELOS.
APLICAR SISTEMAS DE RESIEMBRA.
APLICAR RIEGO EN LA PRADERA.
CONTROLAR MALEZAS EN LA PRADERA.
CONTROLAR PLAGAS Y ENFERMEDADES EN EL CULTIVO.
REALIZAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO EN LAS HERRAMIENTAS Y EQUIPOS.
DISPONER RESIDUOS.
DILIGENCIAR REGISTROS.
REPORTAR NOVEDADES

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

SUELO: CONCEPTO, LABORES DE CONSERVACIÓN Y PROPIEDADES.
MUESTRAS DE SUELO Y FORRAJE: CONCEPTO, PROCEDIMIENTOS, TÉCNICAS.
AFOROS DE BIOMASA FORRAJERA: PROCEDIMIENTO, MÉTODOS Y CÁLCULOS.
DRENAJES DE PRADERAS: TIPOS, PROCEDIMIENTO Y MANEJO.
MÁQUINAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS: TIPOS, OPERACIÓN, MANEJO PREVENTIVO Y USO.
PRADERAS: CONCEPTO, MÉTODOS DE RECUPERACIÓN, RENOVACIÓN Y ESTABLECIMIENTO, MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS, MANEJO DE ARVENSES, MANEJO DE ENFERMEDADES, RESIEMBRA CON ESPECIES, PRÁCTICAS CULTURALES.
ESPECIES FORRAJERAS : CONCEPTO, CLASES, MANEJO, MÉTODOS DE SIEMBRA E IDENTIFICACIÓN
FACTORES CLIMÁTICOS: TEMPERATURA, PLUVIOSIDAD: MEDICIÓN, INTERPRETACIÓN.
PROPAGACIÓN VEGETAL EN FORRAJES: TIPOS DE SEMILLA, TÉCNICAS DE PROPAGACIÓN, MANEJO Y USO.
ENMIENDAS Y CORRECTIVOS: CONCEPTO, CLASES, PROCEDIMIENTO DE APLICACIÓN Y MANEJO.
MATERIA ORGÁNICA: CONCEPTO, MANEJO Y MÉTODOS DE APLICACIÓN.
ABONOS QUÍMICOS: CONCEPTO, TIPOS Y USOS.
RIEGO: CONCEPTO, TIPOS.
PRODUCTOS AGROQUÍMICOS: CONCEPTO, TIPOS, CLASES, NIVEL TOXICIDAD, PERIODO DE CARENCIA.
PLAN DE CONTINGENCIA: CONCEPTO, PROCEDIMIENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: NORMATIVIDAD, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, TEMAS DE

CAPACITACIÓN, HERRAMIENTAS DE PREVENCIÓN, TIPOS DE RIESGOS, REPORTE DE ACCIDENTES Y PRÁCTICAS HIGIÉNICAS.
RESIDUOS: TIPOS Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS.
REGISTROS: CONCEPTO, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO, SISTEMA DE TRAZABILIDAD.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ALISTA LA MAQUINARIA, EQUIPOS, HERRAMIENTAS E INSUMOS PARA LAS LABORES DE CULTIVO, DE ACUERDO AL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y NORMAS DE SEGURIDAD.
AFORA PRADERAS APLICANDO CALCULOS MATEMÀTICOS Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.
VERIFICA PRESENCIA Y CANTIDAD DE ESPECIES VEGETALES EN LA PRADERA SIGUIENDO PROTOCOLOS.
VALORA LAS CONDICIONES DE LA PRADERA DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS.
ACONDICIONA SEMILLA SIGUIENDO PROTOCOLOS Y RECOMENDACIONES TÉCNICAS.
SIEMBRA ESPECIES VEGETALES SIGUIENDO PROTOCOLO Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE LA PRADERA.
APLOICA PRÁCTICAS DE RESTAURACIÓN DE SUELOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO Y RECOMENDACIÓN TÉCNICA.
APLICA PRÁCTICAS DE RECUPERACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL SUELO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL CULTIVO.
REALIZA EL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES EN LAS PRADERAS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
DISPONE RESIDUOS DEL PROCESO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

ALTERNATIVA 1
TÍTULO PROFESIONAL EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: AGRONOMÍA; O INGENIERÍA AGRONÓMICA, MEDICINA VETERINARIA, O ZOOTECNIA.

.ALTERNATIVA 2
TITULO DE TECNÓLOGO EN NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO DE: AGRONOMÍA; O INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES; O MEDICINA VETERINARIA; O ZOOTECNIA. (VER ANEXO N.B.C).

ALTERNATIVA 3
TÍTULO DE TÉCNICO PROFESIONAL EN NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO DE: AGRONOMÍA; O INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES; O MEDICINA VETERINARIA; O ZOOTECNIA. (VER ANEXO

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

ALTERNATIVA 1
VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y DOCE (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.

ALTERNATIVA 2
TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIEZ Y OCHO (18) MESES RELACIONADOS CON EL EJERCICIO EN LA PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES Y MAYORES Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA.

ALTERNATIVA 3
TREINTA Y SEIS MESES DE EXPERIENCIA DISTRIBUIDOS ASI: VEINTE Y CUATRO (24)) MESES RELACIONADOS

4.8.3 Competencias:

TRABAJO EN EQUIPO.
CAPACIDAD EN LA COORDINACIÓN DE EQUIPOS INTERDISCIPLINARES.
ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS.
MANEJAR LAS TIC ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Preparar ración animal según procedimiento técnico y normativa
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	270501091
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	PREPARACIÓN DE RACIÓN PARA ESPECIE ANIMAL.
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	96 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
27050109101 IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS Y EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE RACIÓN ANIMAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.
27050109103 MANEJAR PRODUCTO TERMINADO PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.
27050109105 EJECUTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTO PARA USO ANIMAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.
27050109104 VERIFICAR CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS DE MATERIA PRIMA Y PRODUCTO TERMINADO PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.
27050109102 MEZCLAR MATERIAS PRIMAS PARA LA PREPARACIÓN DE RACIÓN ANIMAL SEGÚN FORMULACIÓN Y NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

CLASIFICAR MATERIAS PRIMAS POR SU ORIGEN, COMPOSICIÓN BROMATOLÓGICA, PALATABILIDAD Y VALOR NUTRICIONAL.
SELECCIONAR ALIMENTO POR ESPECIE, ETAPA PRODUCTIVA Y ESTADO FISIOLÓGICO.
REALIZAR TOMA DE MUESTRAS DE MATERIAS PRIMA.
DETERMINAR CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS DE MATERIAS PRIMAS.
ALISTAR EQUIPO, HERRAMIENTAS E IMPLEMENTOS.
INTERPRETAR FORMULACIÓN DE RACIÓN.
OPERAR MÁQUINAS Y EQUIPOS.
ACONDICIONAR MATERIA PRIMA
MEZCLAR MATERIAS PRIMAS, ADITIVOS, CONSERVANTES.
EMPACAR PRODUCTO
ALMACENAR PRODUCTO

APLICAR NORMAS AMBIENTALES
APLICAR NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD PARA EL TRABAJO.
HACER DEVOLUCIÓN DE PRODUCTO NO CONFORME.
DISPONER RESIDUOS.
DILIGENCIAR REGISTROS DEL PROCESO PARA LA PREPARACIÓN DE RACIÓN ANIMAL.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

NORMATIVA AMBIENTAL, DE SST Y DE ALIMENTACIÓN ANIMAL APLICADAS.
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: CONCEPTO, CLASES, MÉTODOS DE INSPECCIÓN, MÉTODOS DE ACOPIO, CARACTERÍSTICAS DE PERECIBILIDAD Y TÉCNICAS DE SELECCIÓN ADECUACIÓN, RECEPCIÓN, EVALUACIÓN.
EQUIPOS, MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CLASES Y MANUAL DE FUNCIONES.
CONDICIONES MEDIOAMBIENTALES: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.
MUESTRAS: CONCEPTOS, MÉTODOS PARA TOMA DE MUESTRA, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN, MÉTODOS DE EMBALAJE, Y ENVÍO.
ÁREAS DE PROCESOS: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, FUNCIONAMIENTO, TÉCNICAS DE ASEO E HIGIENIZACIÓN, MAPA DE DISTRIBUCIÓN.
RACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, MÉTODOS DE ELABORACIÓN, TRATAMIENTO, TRANSFORMACIÓN, MEZCLA DE INGREDIENTES, CRITERIOS, INTERPRETACIÓN DE FÓRMULAS DE RACIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTO DE USO ANIMAL.
HIGIENIZACIÓN: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, TÉCNICAS Y MÉTODOS.
ALMACENAMIENTO: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, MÉTODOS Y TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN.
EMPAQUE Y ROTULADO: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CLASES, TÉCNICAS Y MÉTODOS.
FORMULACIÓN DE RACIONES: CONCEPTO: CLASES, CARACTERÍSTICAS DE FÓRMULAS, FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL PROFESIONAL.
PRODUCTO NO CONFORME: DEFINICIÓN, CAUSAS, PROTOCOLO DE MANEJO.
PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, MÉTODO Y TÉCNICAS.
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: CONCEPTO, TIPOS DE RIESGO, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, CLASES DE PELIGROS Y RIESGOS, TÉCNICAS DE EVALUACIÓN.
RESIDUOS: CONCEPTO, GENERACIÓN, CLASIFICACIÓN, MÉTODOS DE MANEJO Y DISPOSICIÓN.
REGISTROS Y FORMATOS: CONCEPTO, CLASES, TÉCNICAS DE DILIGENCIAMIENTO

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

UTILIZA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO DE ACUERDO NORMATIVA Y PROCESO A REALIZAR.
RECEPCIONA MATERIA PRIMA PARA LA PREPARACIÓN DE RACIÓN ANIMAL TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
IDENTIFICA CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, ORGANOLÉPTICAS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO EN LA PREPARACIÓN DE RACIÓN ANIMAL TENIENDO EN CUENTA LOS PARÁMETROS TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
SELECCIONA MATERIA PRIMA PARA LA PREPARACIÓN DE RACIÓN ANIMAL TENIENDO EN CUENTA FORMULACIÒN DE RACION A PREPARAR Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
DESCARTA MATERIAS PRIMAS NO CONFORMES DE ACUARDO CON PROTOCOLO Y CRITERIOS TÉCNICOS.
PREPARA RACIÓN ANIMAL SIGUIENDO FORMULACIÓN, MANUAL DE OPERACIÒN DE EQUIPOS Y APLICANDO PRÁCTICAS DE SST.
MONITOREA CALIDAD DE PRODUCTO TERMINADO DE ACUERDO CON RESULTADO DE MUESTREOS REALIZADOS.
IDENTIFICA PUNTOS CRÍTIOCOS DEL PROCESO DE ACUERDO CON RESULTADOS DE VERIFICACIÒN DEL PRODUCTO, PROCESO E INDICACIONES TÉCNICAS.
DISPONE RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO Y NORMATIVA.
REGISTRA INFORMACIÓN DEL PLAN DE PRODUCCIÓN PARA PREPARACIÓN DE RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

ALTERNATIVA 1
TÍTULO PROFESIONAL EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: MEDICINA VETERINARIA, O ZOOTECNIA.

.ALTERNATIVA 2
TITULO DE TECNÓLOGO EN NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO DE: PECUARIA Y AFINES; O MEDICINA VETERINARIA; O ZOOTECNIA. (VER ANEXO N.B.C).

ALTERNATIVA 3
TÍTULO DE TÉCNICO PROFESIONAL EN NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO DE: PECUARIA Y AFINES; O MEDICINA VETERINARIA; O ZOOTECNIA. (VER ANEXO N.B.C).

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

ALTERNATIVA 1
VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y DOCE (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.

ALTERNATIVA 2
TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIEZ Y OCHO (18) MESES RELACIONADOS CON EL EJERCICIO EN LA PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES Y MAYORES Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA.

ALTERNATIVA 3
TREINTA Y SEIS MESES DE EXPERIENCIA DISTRIBUIDOS ASI: VEINTE Y CUATRO (24)) MESES RELACIONADOS

4.8.3 Competencias:

FORMULAR Y DESARROLLAR PROYECTOS.
CAPACIDAD DE TRABAJO EN EQUIPO.
ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS Y ASERTIVOS.
MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADA AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN.
PLANEACIÓN Y USO DE RECURSOS DIDÁCTICOS PARA APRENDIZAJES TEÓRICOS Y PRÁCTICOS.
ADAPTACIÓN A LOS AMBIENTES LABORAL Y PROPIO DE SU DESEMPEÑO.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201528
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	MATEMATICAS

4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
24020152801 IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.
24020152802 PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.
24020152804 VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.
24020152803 SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER INFORMACIÓN CUANTITATIVA
ESTABLECER RELACIONES ENTRE VARIABLES
IDENTIFICAR EQUIVALENCIAS ENTRE SISTEMAS DE MEDIDAS
DEFINIR ELEMENTOS DE FIGURAS GEOMÉTRICAS
REALIZAR ECUACIONES DE PRIMER GRADO
INTERPRETAR UN CONJUNTO DE DATOS
PLANTEAR PROPORCIONES
PLANTEAR ECUACIONES DE PRIMER GRADO
REPRESENTAR FIGURAS GEOMÉTRICAS
REPRESENTAR UN CONJUNTO DE DATOS
REALIZAR OPERACIONES Y PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS ENTRE CANTIDADES RACIONALES
SOLUCIONAR REGLAS DE TRES SIMPLE DIRECTA
CALCULAR PERÍMETROS, ÁREAS Y VOLÚMENES
REALIZAR CONVERSIÓN DE UNIDADES DE MEDIDA
RESOLVER ECUACIONES DE PRIMER GRADO
COMPROBAR LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS
VERIFICAR LA SOLUCIÓN DE UNA ECUACIÓN

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

NÚMEROS RACIONALES: CONCEPTO, REPRESENTACIONES Y PROPIEDADES
OPERACIONES ARITMÉTICAS: CONCEPTO, PROCESOS, ORDEN DE LAS OPERACIONES Y PROPIEDADES
PROPORCIONALIDAD DIRECTA: CONCEPTO Y REGLA DE TRES SIMPLE DIRECTA
GEOMETRÍA: CONCEPTOS BÁSICOS, ELEMENTOS :PUNTO, SEGMENTO, RECTA, ÁNGULO Y FIGURAS
UNIDADES DE MEDIDA: CONCEPTO, EQUIVALENCIAS Y SISTEMA DE MEDIDAS
ECUACIONES DE PRIMER GRADO: CONCEPTOS Y MÉTODOS DE SOLUCIÓN
VARIABLES ESTADÍSTICAS: CONCEPTO Y TIPOS DE VARIABLES
GRÁFICOS ESTADÍSTICOS: DIAGRAMAS DE BARRAS Y CIRCULAR
CONVERSIÓN DE UNIDADES: CONCEPTO Y MÉTODOS
PERÍMETRO: CONCEPTO Y CÁLCULOS
ÁREAS: CONCEPTO Y CÁLCULOS
VOLUMEN: CONCEPTO Y CÁLCULOS
CALCULADORA: CONCEPTO, COMPONENTES Y FUNCIONES

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DEFINE EL PROBLEMA A RESOLVER DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE SU ENTORNO
DEFINE PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS SEGÚN LA SITUACIÓN PROBLEMÁTICA
PLANTEA ECUACIONES DE PRIMER GRADO DE ACUERDO CON LOS EJERCICIOS PLANTEADOS
PLANTEA REGLAS DE TRES DE ACUERDO A LA RELACIÓN ENTRE LAS VARIABLES
PRESENTA SOLUCIÓN A PROBLEMAS MEDIANTE FIGURAS GEOMÉTRICAS
RESUELVE ECUACIONES DE ACUERDO CON PRINCIPIOS MATEMÁTICOS
CALCULA PERÍMETROS, ÁREAS Y VOLÚMENES DE ACUERDO CON LOS ELEMENTOS DE LA FIGURA GEOMÉTRICA
REALIZA CONVERSIONES SEGÚN LAS EQUIVALENCIAS ENTRE SISTEMAS DE MEDIDA
REPRESENTA UN CONJUNTO DE DATOS DE ACUERDO CON LA VARIABLE ESTADÍSTICA

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

LICENCIADO EN MATEMÁTICAS O
INGENIERO AFÍN AL PROGRAMA DE FORMACIÓN

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA EN DOCENCIA

4.8.3 Competencias:

FORMACIÓN POR PROYECTOS
PROCESOS PEDAGÓGICOS
CREATIVIDAD Y HABILIDADES ARTÍSTICAS
LIDERAZGO
COMPETENCIAS COMUNICATIVAS

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201530
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	INDUCCION
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR EL DESARROLLO HISTÓRICO DEL SENA
IDENTIFICAR LA IDENTIDAD CORPORATIVA DEL SENA
DESCRIBIR LOS ELEMENTOS QUE CONFORMAN LA IMAGEN CORPORATIVA DEL SENA
IDENTIFICAR LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA ENTIDAD
DESCRIBIR LAS NORMAS DE CONVIVENCIA QUE REGULAN EL COMPORTAMIENTO DEL APRENDIZ, DURANTE EL PROCESO DE FORMACIÓN
DESCRIBIR LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DEL SENA
DIFERENCIAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LA OFERTA DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

MISIÓN, VISIÓN, HISTORIA INSTITUCIONAL, OBJETIVOS DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL, PRINCIPIOS ÉTICOS, VALORES ÉTICOS Y PROCEDERES ÉTICOS.
ELEMENTOS DE LA IMAGEN INSTITUCIONAL: ESCUDO, BANDERA, LOGOSÍMBOLO, HIMNO, ESCARAPELAS. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA,
POLÍTICAS DE BIENESTAR A APRENDICES Y NORMAS DE CONVIVENCIA INTERNA: ALTERNATIVAS PARA EL DESARROLLO DE LA ETAPA PRODUCTIVA ETAPAS DE LA FORMACIÓN: TIPOLOGÍA, CARACTERÍSTICAS, PROCEDIMIENTO. MANUAL DE CONVIVENCIA, NORMA ESPECÍFICAS DE LOS CENTROS.
FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL: CONCEPTO, PRINCIPIOS Y CARACTERÍSTICAS.
TIPOS DE OFERTA DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y SUS CARACTERÍSTICAS.
TIPOS DE CERTIFICADO DE ACUERDO CON LA FORMACIÓN Y DURACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN.
DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, CONCEPTO, TIPOS Y CARACTERÍSTICAS
PROYECTO FORMATIVO: CONCEPTO, FASES ACTIVIDADES, DENOMINACIÓN, OBJETIVOS, PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS: ESTRUCTURA, TIPOS DE EVIDENCIA, FORMATO, CONTENIDOS.
PLATAFORMAS TECNOLÓGICAS SENA: TUTORIALES SENA: LMS, SOFIA PLUS, SISTEMA VIRTUAL DE APRENDICES (SVA), GESTIÓN CONTRATO DE APRENDIZAJE. CORREO MISENA. PORTALES, REDES SOCIALES DE LA ENTIDAD,

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RECONOCE LA IDENTIDAD INSTITUCIONAL Y LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORMATIVOS.
IDENTIFICA LOS COMPONENTES Y ESTRUCTURA DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL SEGÚN EL PROGRAMA DE FORMACIÓN Y SU PERFIL COMO APRENDIZ DEL SENA
INCORPORA A SU PROYECTO DE VIDA LAS OPROTUNIDADES OFRECIDAS POR EL SENA

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE ESTA COMPETENCIA SE REQUIERE LA PARTICIPACIÓN DEL INSTRUCTOR TÉCNICO DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN, LOS INSTRUCTORES DE LAS COMPETENCIAS CLAVE Y TRANSVERSALES, EL PROFESIONAL DE DESARROLLO HUMANO, EQUIPO DE BIENESTAR Y LIDERAZGO AL APRENDIZ, RELACIONES CORPORATIVAS, ADMINSTRACIÓN EDUCATIVA, COORDINADORES MISIONALES Y ACADÉMICOS EN COORDINACIÓN CON EL SUBDIRECTOR DE CENTRO

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA OBJETO DEL DESEMPEÑO

4.8.3 Competencias:

PRÁCTICA DE PRINCIPIOS, VALORES Y PROCEDERES ÉTICOS DE ACUERDO CON EL CÓDIGO DE ÉTICA INSTITUCIONAL
DISPOSICIÓN AL CAMBIO.
HABILIDADES INVESTIGATIVAS.
MANEJO DE GRUPOS.
LIDERAZGO
COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA
DOMINIO LECTO--‐ESCRITURAL
DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO
TRABAJO EN EQUIPO.
MANEJO DE LAS TIC
CONOCIMIENTO DE MANUAL DE IDENTIDAD CORPORATIVA SENA
CONOCIMIENTO DE LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES PARA EL APRENDIZ
CONOCIMIENTO DEL PROCESO GESTIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	999999999
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	864 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

4.8.3 Competencias:

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	220501046
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	UTILIZACION DE HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS DE ACUERDO CON NECESIDADES DE MANEJO DE INFORMACIÓN
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
22050104603 VERIFICAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS
22050104602 USAR HERRAMIENTAS TIC, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS, MANUALES DE FUNCIONAMIENTO, PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES.
22050104604 IMPLEMENTAR BUENAS PRÁCTICAS DE USO, DE ACUERDO CON LA TECNOLOGÍA EMPLEADA
22050104601 SELECCIONAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC), DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES IDENTIFICADAS.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

CARACTERIZAR EQUIPOS TIC, TIPOS DE SOFTWARE Y SERVICIOS DE INTERNET.
ELEGIR EQUIPOS TIC, TIPOS DE SOFTWARE Y SERVICIOS DE INTERNET.
MANEJAR COMPUTADORES, PERIFÉRICOS, TABLETAS Y EQUIPOS CELULARES.

APLICAR FUNCIONALIDADES DE SISTEMA OPERATIVO.
MANEJAR PROCESADOR DE TEXTO, HOJA DE CÁLCULO, SOFTWARE PARA PRESENTACIONES Y PROGRAMAS ESPECÍFICOS.
UTILIZAR MOTORES DE BÚSQUEDA, PROGRAMAS DE NAVEGACIÓN, CORREO ELECTRÓNICO, TRANSFERENCIA DE ARCHIVOS, CHAT, PROGRAMAS DE E-LEARNING Y COMPUTACIÓN EN LA NUBE.
PARTICIPAR EN REDES SOCIALES
COMPROBAR FUNCIONAMIENTO DE PRODUCTOS TIC APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE USO DE TECNOLOGÍAS TIC

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

TECNOLOGÍA: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS. HERRAMIENTAS TIC: CLASES, CARACTERÍSTICAS, USOS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN: CONCEPTO, COMPONENTES, CARACTERÍSTICAS, TENDENCIAS, USOS.
EQUIPOS Y PERIFÉRICOS TIC: COMPUTADOR: CONCEPTO, ARQUITECTURA, FUNCIONAMIENTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS.
PERIFÉRICOS: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONAMIENTO.
OTROS (TABLETAS, EQUIPOS MÓVILES): CONCEPTO, FUNCIONAMIENTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS REDES DE DATOS: CONCEPTO, CONECTIVIDAD, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS, SERVICIOS. SOFTWARE: CONCEPTO, HERRAMIENTAS, FUNCIONES, PROPIEDADES.
TIPOS DE SOFTWARE:
SOFTWARE DE SISTEMA (SISTEMA OPERATIVO): CONCEPTO, CLASES, FUNCIONES, CARACTERÍSTICAS, USOS.
SOFTWARE DE APLICACIÓN (PROCESADOR DE TEXTO, HOJA DE CÁLCULO, PRESENTACIONES, SOFTWARE ESPECÍFICO): CONCEPTO, CLASES, FUNCIONES, CARACTERÍSTICAS, USOS.
INTERNET: DEFINICIÓN, HISTORIA, EVOLUCIÓN, ARQUITECTURA, UTILIDADES.
CONEXIÓN: TIPOS, CONFIGURACIÓN, CARACTERÍSTICAS.
SERVICIOS DE INTERNET: (NAVEGACIÓN, CORREO ELECTRÓNICO, TRANSFERENCIA DE ARCHIVOS, BÚSQUEDAS, MENSAJERÍA INSTANTÁNEA (CHATS), REDES SOCIALES, E-LEARNING, COMPUTACIÓN EN LA NUBE): CONCEPTO, REQUERIMIENTOS, TIPOS, UTILIDADES, APLICACIONES, VENTAJAS, DESVENTAJAS.
COMPROBACIÓN DE RESULTADOS: OBJETO, TÉCNICAS.
USO DE TECNOLOGÍAS: BUENAS PRÁCTICAS, OBJETO, IMPLEMENTACIÓN

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RECONOCE CARACTERÍSTICAS DE EQUIPOS TIC, TIPOS DE SOFTWARE Y SERVICIOS DE INTERNET, DE ACUERDO CON LA TECNOLOGÍA A UTILIZAR.
ELIGE HERRAMIENTAS TIC, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN.
MANEJA COMPUTADORES, PERIFÉRICOS, TABLETAS Y EQUIPOS CELULARES, DE ACUERDO CON LAS FUNCIONALIDADES Y MANUALES DE USO.
APLICA FUNCIONALIDADES DE SISTEMA OPERATIVO, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS DEL EQUIPO.
MANEJA PROCESADOR DE TEXTO, HOJA DE CÁLCULO, SOFTWARE PARA PRESENTACIONES Y SOFTWARE ESPECÍFICO, DE ACUERDO CON LAS FUNCIONALIDADES DE LOS PROGRAMAS.
UTILIZA MOTORES DE BÚSQUEDA, PROGRAMAS DE NAVEGACIÓN, CORREO ELECTRÓNICO, TRANSFERENCIA DE ARCHIVOS, CHAT, PROGRAMAS DE E-LEARNING Y COMPUTACIÓN EN LA NUBE, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN.
PARTICIPA EN REDES SOCIALES, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE COMUNICACIÓN.
PRUEBA EL FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS, PRODUCTOS O SERVICIOS OBTENIDOS CON EL USO DE HERRAMIENTAS TIC, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS REALIZADOS.
APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE USO DE LA TECNOLOGÍA TIC, DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES Y RECOMENDACIONES.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

TECNÓLOGO O PROFESIONAL EN ÁREAS AFINES CON TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO, DIECIOCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA LABORAL, DE LOS CUALES DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA EN EL ÁREA

4.8.3 Competencias:

FORMACIÓN POR PROYECTOS
PROCESOS PEDAGÓGICOS
CREATIVIDAD Y HABILIDADES ARTÍSTICAS
LIDERAZGO
COMPETENCIAS COMUNICATIVAS

4.9 MATERIALES DE FORMACIÓN

Tipo Material	Descripción del Material	Codificación ORIONS	Unidades	Cantidad
Consumible	Borrador para tablero acrílico 744485	744485	UNIDAD	1
Consumible	Seda quirúrgica N° 2 Rollo	236269	UNIDAD	5
Consumible	Abono elementos menores bulto x 50 kg	242007	UNIDAD	2
Consumible	Aguja desechable calibre 18 x 1 Caja x 100 unid.	252519	UNIDAD	1
Consumible	suero fisiologico por 500 ml	238983	UNIDAD	5
Consumible	Desinfectante orgánico. 258201 Galón	258210	UNIDAD	2
Consumible	Cal dolomita bulto x 50 kg	233312	UNIDAD	6
Consumible	Manila nylon trenzado x 150 mts	238985	UNIDAD	3
Consumible	Jabón detergente en polvo x Kilo	249716	UNIDAD	20
Consumible	Escoba con cabo cerda gruesa	234881	UNIDAD	12

Consumible	Desinfectante base aceite cresotados derivados de la hulla (creolina) garrafa x Galón	254938	UNIDAD	3
Consumible	Cepillo con cabo limpieza,cerda gruesa	234883	UNIDAD	12
Consumible	Jeringa desechable x 10 cc	234846	UNIDAD	60
Consumible	Chapeteadora	236316	UNIDAD	2
Consumible	Jabón liquido desinfectante para manos neutro x Litro	241216	LITRO	2
Consumible	Fosfato bicalcico bulto X 25 kg	235251	UNIDAD	3
Consumible	Melaza bulto x 30 kg	233289	UNIDAD	5
Consumible	Marcador para tablero 232178	232178	UNIDAD	3
Consumible	Antiséptico-desinfectante yodado complejo yodo etanol (yodo disponible 2.6%)27.53 g, ácido fosfórico 2 g- ácido sulfúrico 4 g - excipientes csp 100 ml garrafa x Galón	235070	UNIDAD	2
Consumible	Jeringa 282124 Unidad	282124	UNIDAD	30
Consumible	Tapaboca desechable paq x 100 unid	236270	UNIDAD	1
Consumible	Bandeja para control de mastitis	236247	UNIDAD	5
Consumible	Semilla pasto kudzo x kilo	237016	KILOGRAMO	150
Consumible	Baldes plásticos x 12 litros	232021	UNIDAD	6
Consumible	Aguja desechable calibre 20 x 1 Caja x 100 unid.	236313	UNIDAD	1
Consumible	Guantes de Nitrilo Talla M caja X 50 unds	237196	UNIDAD	3
Consumible	Tapaboca desechable paq x 100 unid	236270	UNIDAD	3
Consumible	Hoja de bisturí No 4	271379	UNIDAD	30
Consumible	Estimulante reproductivo para el macho fco x 250ml	271515	UNIDAD	2

Consumible	Bolsas plasticas negras desechables para recoleccion de residuos	238648	UNIDAD	150
Consumible	Jabón detergente en polvo X Kg.	249716	KILOGRAMO	5
Consumible	Tapaboca desechable paq x 100 unid	236270	UNIDAD	2
Consumible	Aguja de sutura curva	236246	UNIDAD	5
Consumible	Aguja Vacutainer 18 x 1 1/2 Caja x 100 unid.	274050	UNIDAD	1
Consumible	Semilla pasto cuba 22 x Kilo	233269	KILOGRAMO	150
Consumible	Jeringa desechable x 20 cc	234847	UNIDAD	20
Consumible	Jeringa desechable x 10 cc	234846	UNIDAD	100
Consumible	Aguja desechable calibre 20 x 1 ½	236313	UNIDAD	100
Consumible	Estimulacion postparto fco x 10ml (Utero)	271939	UNIDAD	2
Consumible	Sal Yodada x kg	253082	UNIDAD	3
Consumible	Jeringa desechable x 50 cc	233035	UNIDAD	25
Consumible	Guantes Latex para cirugía caja x 100 unidades	234853	UNIDAD	2
Consumible	Cebo rodenticida anticoagulante solido en pellets base brodifacouma al 0,005 % sobres x 50 g	236212	UNIDAD	30
Consumible	Reactivo mastitis fco x Galón	239696	UNIDAD	1
Consumible	Aguja de sutura recta	236245	UNIDAD	5
Consumible	Antiparasitario interno y externo polvo soluble organofosforado de amplia acción para uso interno y externo, composición triclorphon al 97% tarro x 1 Kg	236297	UNIDAD	2
Consumible	Jeringa desechable x 5 cc	234849	UNIDAD	25
Consumible	Jeringa desechable x 10 cc	234846	UNIDAD	30

Consumible	Semilla Matarraton X Kilo	233246	KILOGRAMO	150
Consumible	Agrotin 259519 Bulto	259519	UNIDAD	3
Consumible	Harina de arroz 238992 BULTO	238992	UNIDAD	2
Consumible	Metionina x Kg.	242250	KILOGRAMO	2
Consumible	Escoba con cabo cerda gruesa	234881	UNIDAD	15
Consumible	Cepillo con cabo cerda gruesa	234883	UNIDAD	15
Consumible	Antibiotico de administracion oral base Enrofloxacina al 10% x 1000 cc	247604	LITRO	2
Consumible	Aguja Vacutainer 20 x 1 1/3 Caja x 100 unid.	274050	UNIDAD	1
Consumible	Aspersor 249180	249180	UNIDAD	2
Consumible	Microorganismos eficientes, Biofertilizante orgánico x Galón	237986	UNIDAD	12
Consumible	Antiséptico-desinfectante yodado complejo yodo etanol (yodo disponible 2.6%) 27.53 g, ácido fosfórico 2 g- ácido sulfúrico 4 g - excipientes csp 100 ml garrafa x Galón	235070	UNIDAD	3
Consumible	Bolsa para residuos peligrosos color rojo	236523	UNIDAD	100
Consumible	Vacuna Parvocirosis + leptospirosis Fco x 50 dosis	251343	UNIDAD	25
Consumible	Guantes de Latex para cirugía , caja x 100 unid.	236261	UNIDAD	3
Consumible	Esponjillas tipo sabra	246872	UNIDAD	30
Consumible	Jeringa desechable x 20 cc	234847	UNIDAD	60
Consumible	Chapeta para identificar animales(caprinos,ovinos ,porcinos) x 50 de c/u	236315	UNIDAD	150
Consumible	Sal mineralizada 8% 235113 BULTO	235113	UNIDAD	3
Consumible	Semilla Leucaena x Kilo	233240	KILOGRAMO	150

Consumible	Jabón liquido desinfectante para manos neutro	241216	LITRO	5
Consumible	Lidocaína inyectable frasco x 50 ml	235079	UNIDAD	5
Consumible	Guantes Latex para cirugía caja x 100 unidades	236261	UNIDAD	2
Consumible	Jeringa desechable x 50 cc	233035	UNIDAD	12
Consumible	Oxitocina Caja X 10 Unidades	251362	UNIDAD	2
Consumible	Resma papel bond tamaño carta 230881	230881	UNIDAD	1
Consumible	Recogedor plástico	244204	UNIDAD	5
Consumible	Guantes de carnaza x pares	230707	UNIDAD	25
Consumible	Hormona Prostaglandina fco x 50ml	242273	UNIDAD	2
Consumible	Antiséptico-desinfectante yodado complejo yodo etanol (yodo disponible 2.6%)27.53 g, ácido fosfórico 2 g- ácido sulfúrico 4 g - excipientes csp 100 ml garrafa x galón	235070	UNIDAD	1
Consumible	Vacuna Mycoplasma para cerdos, frasco x 50 dosis	254953	UNIDAD	10
Consumible	Torta de soya x 40 Kg.	235114	UNIDAD	5
Consumible	Hoja de bisturí 24	271379	UNIDAD	12
Consumible	Jabón detergente en polvo	249716	KILOGRAMO	3
Consumible	Nitrofosk 12-12-17-2 Bulto	258179	UNIDAD	3
Consumible	Jabón detergente en polvo x Kilo	249716	KILOGRAMO	20
Consumible	Cal agricola x 50 Kg.	234155	UNIDAD	10
Consumible	Aguja desechable calibre 20 x 1 ½ caja x 100 unid.	236313	UNIDAD	1
Consumible	Jabón liquido desinfectante para manos neutro x Litro	241216	UNIDAD	6

Consumible	Baldes plásticos x 10 litros	232021	UNIDAD	12
Consumible	Lisina x Kg.	242249	KILOGRAMO	2
Consumible	Manga de protección 231625 Pares	231625	UNIDAD	10
Consumible	Maíz 236448 BULTO	236448	UNIDAD	2
Consumible	Esponjillas tipo sabra	246872	UNIDAD	15
Consumible	Bombillo x 100 watts	231483	UNIDAD	20
Consumible	Aguja desechable calibre 18 x 1 1/2 Caja x 100 unid.	252519	UNIDAD	1
Consumible	Oxitetraciclina X 500 cc al 5%	235080	UNIDAD	2
Consumible	Equipo de macrogoteo	236253	UNIDAD	5
Consumible	Unidad Venoclisis 251420	251420	UNIDAD	30
Consumible	Fosforita Huila bulto x 50 kg	233106	UNIDAD	12
Consumible	Marcador para tablero 232178	232178	UNIDAD	1
Consumible	Jabón liquido desinfectante para manos neutro x Litro	241216	LITRO	5
Consumible	Guantes Latex para cirugía caja x 100 unidades	236261	UNIDAD	2
Consumible	Bolsa para residuos peligrosos color verde	236521	UNIDAD	100
Consumible	Hipoclorito de sodio al 15% x Kilo	235197	UNIDAD	15
Consumible	Guantes de carnaza x pares	230707	UNIDAD	15
Consumible	Esponjillas tipo sabra	246872	UNIDAD	50
Consumible	Tapabocas desechable caja x 100	236270	UNIDAD	3
Consumible	Harina de alfalfa x 40 Kg.	242248	UNIDAD	5

Consumible	Harina de maiz X 50 Kg.	241041	UNIDAD	6

4.10 REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS PARA LA COMPETENCIA DE FORMACIÓN

6. CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Autor	FRANCISCO JAVIER TOQUICA WILCHES	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	14/12/2016
Autor	CLAUDIA ESPERANZA DUARTE AGUDELO	APROBAR ANALISIS	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	14/12/2016
Autor	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	QUITAR SUSPENDIDO	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	18/05/2017
Autor	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	QUITAR SUSPENDIDO	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	08/08/2017
Autor	REINALDO BERNAL MICHELSEN	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. REGIONAL CÓRDOBA	10/08/2017
Autor	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	QUITAR SUSPENDIDO	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	10/10/2017
Autor	TATIANA OCAMPO CASTRO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO NAUTICO PESQUERO DE BUENAVENTURA. REGIONAL VALLE	09/11/2017
Autor	ANTONIO JOSE LOPEZ BERMEO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO LATINOAMERICANO DE ESPECIES MENORES. REGIONAL VALLE	22/11/2017
Autor	OLGA MILENA GAMEZ SOCHA	QUITAR SUSPENDIDO	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	26/09/2018
Autor	GILBERTO JOSE GONZALEZ	INSTRUCTOR TECNICO EQUIPO	CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA. REGIONAL MAGDALENA	03/10/2018

Autor	GINO ODAIR VARGAS	INSTRUCTOR TECNICO EQUIPO	CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META. REGIONAL META	03/10/2018
Autor	YASMINA DEL CARMEN DURANTE	INSTRUCTOR TECNICO EQUIPO	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. REGIONAL CÓRDOBA	03/10/2018
Autor	JOSE NICOLAS ACOSTA	INSTRUCTOR TECNICO EQUIPO	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. REGIONAL CÓRDOBA	03/10/2018
Autor	EDWARD ABILIO LUNA	INSTRUCTOR TECNIO EQUIPO DISEÑO	COMPLEJO TECNOLOGICO, TURISTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE	03/10/2018
Autor	YULY PAOLA SALAMANCA MARTINEZ	QUITAR SUSPENDIDO	null. DIRECCIÓN GENERAL	09/08/2019
Autor	NIYIRETH ORTIZ OVIEDO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	30/08/2019
Autor	YULY PAOLA SALAMANCA MARTINEZ	ACTIVAR PROGRAMA	null. DIRECCIÓN GENERAL	16/09/2019
Aprobación	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA		CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE.	04/12/2017
Aprobación	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA		CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE.	23/11/2018
Aprobación	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHES		REGIONAL CESAR	30/08/2019

CONTROL DE CAMBIOS

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA