PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE POLLO EN PIE.**
- Código del Programa de Formación: **03000136 VERSION 2**
- Nombre del Proyecto: **"ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTORA DE CARNE DE POLLO EN PIE CON SISTEMAS ALTERNATIVOS DE ALIMENTACION Y SUPLEMENTACION CON PICOTEO DE GRAMINEAS Y LEGUMINOSAS COMUNES EN LA REGION E IMPLEMENTANDO LAS BPM EN EL DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA".**
- Fase del Proyecto: **2. PRODUCCIÓN (HACER).**
- Actividad de Proyecto:

    - **Desarrollo de los protocolos de bioseguridad en granjas avícolas de pollo de engorde establecidos en la normativa.**
    - **Aplicación del programa de alimentación de los pollos de engorde de acuerdo con la etapa productiva y criterios técnicos.**
    - **Realización de las actividades del plan sanitario en los pollos de engorde de acuerdo con lineamientos técnicos y normativa.**
    - **Determinar las actividades a desarrollar en la formulación del proyecto según idea seleccionada y herramientas de planeación.**
    - **Distribución de los recursos para la elaboración del proyecto según cronograma y presupuesto definido.**
- Competencia:

    - **270501081: Implementar condiciones bioseguras según sistema de producción pecuaria y normativa sanitaria.**
    - **270502037: Levantar aves según guía técnica y normativa.**
    - **280301200: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

    - **27050108102 Desarrollar protocolos de bioseguridad en granjas avícolas de pollo de engorde establecidos en la normativa.**
    - **27050203702 Aplicar programa de alimentación de los pollos de engorde de acuerdo con la etapa productiva y criterios técnicos.**
    - **27050203703 Realizar actividades del plan sanitario en los pollos de engorde de acuerdo con lineamientos técnicos y normativa.**
    - **28030120002 Determinar las actividades a desarrollar en la formulación del proyecto según idea seleccionada y herramientas de planeación.**

- **28030120003 Distribuir los recursos para la elaboración del proyecto según cronograma y presupuesto definido.**

- Duración de la Guía: **234 HORAS**

2. PRESENTACIÓN

La creación de las unidades productivas, generan un proceso de formación en emprendimiento básico, relacionando las líneas productivas de Pollo de Engorde en Pie, con concentrados y alimentación alternativa, basadas en una suplementación nutricional como picoteo y pastoreos con materias primas producidas a nivel regional , minimizando costos en producción de Carne cumpliendo con objetivos técnicos y económicos en la generación de empleo, directos e indirectos contribuyendo al mejoramiento de las necesidades básicas de las familias.

Desarrollar competencias emprendedoras en las personas conllevan al crecimiento y desarrollo como valor en su proyecto de vida, permitiéndole además la oportunidad de identificar iniciativas empresariales y comprender académicamente el por qué, el para qué y el cómo del plan de negocio y de sus ideales empresariales.

Seleccionar equipos, herramientas e insumos para la recepción, cría y producción de Pollos de Engorde en Pie, por ende la producción de Carne de excelente calidad. Realizando buenas prácticas en los procesos de Alimentación, limpieza y desinfección de equipos y herramientas mediante procedimientos técnicos, haciendo buen uso de compostaje y Pollinaza, además plan de importancia en el manejo y suministros de Agua de buena calidad suficiente y fresca permanente, para lograr gran productividad en la explotación de Pollo de engorde línea en pie.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

ACTIVIDAD 1

APLICAR NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCION AVICOLA.

APLICAR TECNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE POLLOS DE ENGORDE.

REALIZAR LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y MANTENIMIENTO DE LAS BATERIAS SANITARIAS, PEDILUVIOS, CAMARA Y ARCO DE DESINFECCIÓN, MANTENER LA INTEGRIDAD, ORDEN Y LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LA INFRAESTRUCTURA Y AREAS PRODUCTIVAS.

DOSIFICAR Y PREPARAR SOLUCIONES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.

CUMPLIR CON EL PROTOCOLO DE INGRESO A LAS UNIDADES PRODUCTIVAS.

EFECTÚAR TECNICAS DE LAVADO Y TRATAMIENTO DEL SISTEMA DE ABASTECIMIENTO Y CONDUCCION DE AGUA.

- Conformar grupos de trabajos

Leer el material de apoyo titulado **"Manejo integral de medidas preventivas en el uso de Desinfectantes e insumos para la limpieza y control de vectores, plagas en las explotaciones avícola"**

- Socializar el material de apoyo con la ayuda del instructor Técnico teniendo en cuenta los siguientes interrogantes:

¿Qué diferencia hay entre limpieza y desinfección de galpón?, ¿Qué son los desinfectante?, ¿Cuáles son los desinfectante más comunes?, ¿Cuáles son los pasos para realizar una buena limpieza y desinfección?, ¿Cómo utilizar los productos químicos preventivos para vectores perjudiciales en las aves?, ¿Equipos necesarios para su aplicación?, ¿Qué es una compostera y su respectiva ubicación en granjas?, ¿Cómo poner en práctica los protocolos de bioseguridad en las Unidades Productivas y proyectos?

- Posteriormente cada grupo socializara temas relacionado con la limpieza y desinfección dando cumplimiento a las normas de bioseguridad y registros de calidad de agua de consumo de las aves en todas las etapas de producción de Carne de Pollo.

- El instructor para finalizar hará una síntesis sobre los Desinfectantes e insumos usuales y su modo de aplicación, dosificación y mezclas para su debido uso (ventajas y desventajas), elaboración de y puesta en práctica los **registros de limpieza y desinfección de galpones?**

ACTIVIDAD 2

INSTALAR EQUIPOS E INSUMOS DE CRIANZA, (CAMA, CORTINAS, SISTEMA DE CALEFACCION, VENTILACION, ILUMINACION, COMEDEROS, BEBEDROS, CIRCULOS).

REALIZAR CONTEO Y PESAJE DE LAS POLLITOS.

IDENTIFICAR ESTADO FISICO DE LAS POLLITOS.

DISTRIBUIR POLLITOS EN EL GALPÓN.

MONITOREAR FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y CONDICIONES AMBIENTALES.

MANTENER LA DENSIDAD RECOMENDADA POR METRO CUADRADO EN CADA ETAPA PRODUCTIVA.

NIVELAR COMEDEROS Y BEBEDEROS.

REVISAR CONDICIONES DE CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL AGUA.

ALMACENAR AGUA Y ALIMENTO.

PROVEER DE ALIMENTO Y AGUA AL LOTE DE POLLOS.

SUMINISTRAR ALIMENTO Y AGUA AL LOTE DE POLLOS.

- Conformar grupos de trabajos

Leer el material de apoyo titulado **"Manejo Integral de registros para la puesta en práctica del consumo de Alimentos y Agua de Calidad, otras condiciones fundamentales en la explotación de Pollo de Engorde"**

- Socializar el material de apoyo con la ayuda del instructor Técnico teniendo en cuenta los siguientes interrogantes:

¿Qué se entiende por comportamiento Animal (explotaciones de la región)?, ¿Qué registros y formulaciones de alimentos conocen?, ¿agua y sus respectivo manejo en cuanto a calidad y cantidad de agua de consumo? ¿En cuánto a nutrientes que porcentajes los conforman?, ¿Identifiquen normas de Manejo integral como cantidades de bebederos, comederos, # de animales por metro cuadrado? ¿Normas de recibo de los Pollitos? ¿Cómo alistar y adecuar el suministro de Alimento y Agua en el lote de Pollos?

- Posteriormente cada grupo se dispondrán hacer exposiciones y sacar conclusiones de aspectos que se dará para la aplicación práctica de los diferentes interrogatorios de la temática.

El instructor para finalizar hará una síntesis sobre los Formulación y registros ya mencionados y parámetros a tener en cuenta para su realización, lista de chequeo. Resultados finales, en la explotación.

ACTIVIDAD 3

PLAN SANITARIO, ENFERMEDADES DE IMPORTANCIA, SIGNOS CLINICOS, TRANSMISION, MEDIDAS PREVENTIVAS, TRATAMIENTOS, (DESPARASITACION- VITAMINIZACION), BUENAS PRÁCTICAS EN EL USO DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS.

PLAN VACUNAL: PROGRAMA DE VACUNACION OBLIGATORIA, TIPOS DE VACUNAS, PREPARACION, VIAS DE APLICACIÓN, EQUIPO DE VACUNACIÓN.

- Conformar grupos de trabajos

Leer el material de apoyo titulado **"Manejo integral de medidas preventivas en el uso de Plan Sanitario de Vacunaciones en las explotaciones de Pollo de Engorde en pie"**

- Socializar el material de apoyo con la ayuda del instructor Técnico teniendo en cuenta los siguientes interrogantes:

¿Qué es una Vacuna?, ¿Qué son planes de Vacunaciones?, ¿Cuáles son los signos clínicos de las enfermedades más relevantes o comunes?, ¿Cuáles son los pasos para realizar una buena vacunación?, ¿plan sanitario en pollos de engorde?, ¿Equipos necesarios para su aplicación?, ¿Criterios técnicos se tienen en cuenta para implantar un plan sanitario?

- Posteriormente cada grupo socializara temas relacionado con los planes sanitarios para desarrollarlos en une explotación de aves, dados al cumplimiento de las normas de bioseguridad y registros de calidad de agua de consumo de las aves en todas las etapas de producción de carne de excelente calidad.

- El instructor para finalizar hará una síntesis sobre los planes y registros de vacunaciones y métodos usuales de modo de aplicación, dosificación y mezclas para su debido uso (ventajas y desventajas), elaboración de **registros y planes de vacunación como medidas preventivas?**

ACTIVIDAD 4

RECONOCER QUE ES UN PROYECTO Y SU IMPORTANCIA

Definición de los componentes y elaboración del plan de negocio.

Reúnete con tu equipo de trabajo e investiga y define los conceptos y componentes de un plan de negocio, en una mesa redonda socializa la importancia de cada de estos componentes.

ACTIVIDAD 5

IDENTIFICAR TÉCNICAS DE MODELACIÓN DE NEGOCIOS.

RECONOCER LAS ETAPAS QUE CONTIENE UN PROYECTO.

DEFINIR LAS ACTIVIDADES DE UN PROYECTO.

Plan de negocios (PN); Análisis de mercado objetivo para el bien y servicio.

A partir de esta actividad emprenderemos nuestra idea de negocio, dándole estructura en un formato diseñado para elaborar el plan de negocio básico.

Teniendo definido el diseño y características de los productos o servicios a ofertar en tu idea de negocio desarrolla en plan de negocio básico el componente de mercado; características de Productos y Servicios, definición y ubicación del cliente, necesidad identificada, análisis de la competencia, Estrategias de comercialización y proyección de ventas. Recuerda tener en cuenta el formato entregado por el instructor.

Este primer avance del PN, debes entregarlo en medio magnético y hacer una socialización con tu equipo de trabajo, recuerda crear estrategias y recursos para dirigir tu propio aprendizaje. (Como: carteleras, diapositivas, dibujos, exposiciones, prototipos, dramas, videos etc.).

ACTIVIDAD 5.1

Plan de negocios (PN); Operatividad, descripción técnica del proceso.

Con tu equipo de trabajo En esta actividad debes desarrollar el punto 4 del P.N, Operaciones: sistema productivo, análisis de costos variables, determinación de precio por unidad, capacidad de producción, análisis de costos fijos, política de abastecimiento.

Este segundo avance del PN, debes entregarlo en medio magnético y hacer una socialización con tu equipo de trabajo, recuerda crear estrategias y recursos para dirigir tu propio aprendizaje. (Como: carteleras, diapositivas, dibujos, exposiciones, prototipos, dramas, videos etc.).

ACTIVIDAD 5.2

Plan de negocios (PN); Estructura Organizacional Y Legal.

Democráticamente junto a tu equipo de trabajo define como deseas establecer la estructura organizacional negocio; Marco legal y áreas funcionales. Describe la función de cada emprendedor según el cargo decidido. Recuerda que para definir el cargo de cada uno debes tener en cuenta la capacidad, habilidad, disponibilidad y disposición para ejercer las funciones asignadas.

Este tercer avance del PN, debes entregarlo en medio magnético y hacer una socialización con tu equipo de trabajo, recuerda crear estrategias y recursos para dirigir tu propio aprendizaje. (Como: carteleras, diapositivas, dibujos, exposiciones, prototipos, dramas, videos etc.).No debes repetir ninguna de las estrategias anteriores utilizadas.

ACTIVIDAD 5.3

Plan de negocios (PN); Estructura Financiero

Análisis y determina con tu equipo de trabajo los ingresos, costos y gastos que tendrás en un mes de operación.

-Debes realizan una proyección de ventas mensual, luego calcular las ventas del primer año y proyectarla para los próximos cinco años, hay mismo debes estimar el aumento porcentual anual y justificarlo.

-Luego describe la materia prima e insumos que necesitas para producción todos tus productos durante un mes, para esto debes tener en cuenta el costo de producción por unidad determinado en la actividad 6 y la proyección de ventas de la actividad 5.

-Determina el salario básico para cada emprendedor en el cuadro de nóminas, recuerda tener en cuenta el cargo y nivel de responsabilidad en las funciones.

-Especifica los gastos en Servicios públicos que proyectas tener en tu negocio: energía, agua, gas, internet etc.

ACTIVIDAD 5.4

Plan de negocios (PN); Presupuesto

En esta parte debes hacer una relación de los materiales, herramientas, maquinarias, comptos, muebles y enceres, materia prima y otros que necesites para emprender tu negocio. También debes especificar que aportes hace tu equipo de trabajo.

ACTIVIDAD 6

SELECCIONAR UNA IDEA DE NEGOCIOS INNOVADORA.

Proyección de la localización e identificación de algunos aspectos de la idea de negocio.
Con tu equipo de trabajo realiza las siguientes acciones teniendo en cuenta tu idea de negocio:

- Nombre de tu idea de negocio
- Localiza el punto donde ubicaras tu negocio, estratégicamente teniendo en cuenta los siguientes factores:
    - Mercado de ventas: definición
    - Mercado de abastecimiento: definición
    - Terreno: definición
    - Ambiente: definición
- Producto bandera o principal a producir y/o comercializar: cartera. Envase, tamaños y marca.
- Las necesidades que atiendes son:
- La clientela se compone de:
- Describe brevemente el sistema de fabricación o el proceso productivo que requiere tu idea de negocio.
- Tipo de insumos/materia prima que explotaras
- Que sub productos genera la actividad a realizar Realiza un breve inventario de las herramientas, maquinaria y equipo que necesitas.

- Realiza una descripción de las instalaciones que necesitas para montar tu idea de negocio.
- Su principal actividad radica en la: LA PRODUCCION DE POLLO EN PIE.

Usa la creatividad con tu equipo de trabajo y plantea una estrategia didáctica para socializar el anterior taller.

ACTIVIDAD 7

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE UN PROYECTO PRODUCTIVO.

Identificación de Modelo de negocio

• Reúnete con tu equipo de trabajo y aplica el modelo CANVAS a tu idea de negocio. Identifica cuál es el modelo de tu idea de negocio.

Socializa los anteriores conceptos junto a tu equipo y trabajo, Utiliza la creatividad como instrumento de aprendizaje. Puedes hacer dramas, cuentos, exposiciones etc.

ACTIVIDAD 8

IDENTIFICAR EL PERFIL EMPRENDEDOR.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS DE LIDERAZGO PARA GESTIONAR EL PROYECTO.

1. Sub Actividad. Antes de abordar esta actividad, los aprendices investigaran con antelación a la sesión de clase los conceptos de Perfil emprendedor y sus principales características.

2. Sub Actividad Conversatorio, sobre técnicas para identificar el perfil emprendedor. El instructor hablará sobre la importancia de conocer sus cualidades.

3. Sub Actividad Con el apoyo del instructor los aprendices elaboran diferentes técnicas de liderazgo para gestionar el proyecto y aplicando el trabajo en equipo.

ACTIVIDAD 9

CUMPLIR LOS CRONOGRAMAS.

DISTRIBUIR LOS RECURSOS.

ASIGNAR ROLES Y RESPONSABLES DE PROCESOS.

1. Sub Actividad. Antes de abordar esta actividad, los aprendices investigaran con antelación a la sesión de clase los conceptos de Cronograma, Actividades y sus principales características.

2. Sub Actividad Conversatorio, sobre la importancia de las actividades en la elaboración de los cronogramas en un presupuesto. El instructor hablará sobre la importancia de su aplicación y se dará ejemplos.

3. Sub Actividad Con el apoyo del instructor los aprendices elaboran diferentes Cronograma de Actividades para gestionar el proyecto.**IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS DE LIDERAZGO PARA GESTIONAR EL PROYECTO.**

ACTIVIDAD 10

RECONOCER EL PROCESO PRODUCTIVO.

RECONOCER LOS COSTOS DE INVERSIÓN DEL PROYECTO.

IDENTIFICAR EL PUNTO DE EQUILIBRIO DEL PROYECTO.

ELABORAR EL PRESUPUESTO.

- Conformar grupos de trabajos
- Leer el material de apoyo titulado "PRESUPUESTO EMPRESARIAL"
- Socializar el material de apoyo con la ayuda del instructor de comercialización teniendo en cuenta los siguientes interrogantes:
- ¿Qué es un Presupuesto? ¿Cómo podemos clasificar los tipos de costos? ¿por qué es importante tener claridad en la relación costos y tiempos? ¿Qué aspectos se deben tener en cuenta para elegir a la estimación de costos?
- Posteriormente cada grupo se le dará una hoja de block en blanco para que realicen un mapa metal de los aspectos más importantes de la temática.
- El instructor para finalizar hará una síntesis sobre los Presupuesto y quedara un registro del presupuesto del proyecto productivo.

ACTIVIDAD 11

FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO

- Leer el material de apoyo titulado **"PRESUPUESTO DE FLUJO DE CAJA"**

- Socializar el material de apoyo haciendo un conversatorio entre los aprendices para analizar la importancia del Flujo de Caja y sus características. Si mismo presentar un modelo de Flujo de Caja para su observación y análisis.

- Ambiente Requerido

  Aula de clase con capacidad para 25 personas, lotes de trabajo, fincas y prácticas de campo (espacio para la siembra y elaboración de alimentos alternativos). Conectividad o vías de acceso transitables que permitan la movilidad.

- Materiales

  Copias, Marcadores, impresiones, borrador, Cartulinas, lapiceros, Bolsa de cal viva, antiséptico yodado, creolina, sobres de antiestres polvo soluble, Pollos bb recién nacido, bulto de concentrado pollo engorde – inicio - de 40 kg, bulto de concentrado pollo engorde – finalización x 40 kg, bebedero plástico de campana, comederos plásticos, malla gallinero metálica, bulto de maíz grano

molido. Vacuna new castle b1, vacuna new castle la sota, antimicrobiano, principio activo: florfenicol, complejo b oral.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : -Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios: concepto, productos, ficha técnica, concentración, dosificación, equipos, herramientas, técnicas, procedimientos para la aplicación, frecuencia de uso. -Sistema de desinfección: (baterías sanitarias, pediluvios, cámara de desinfección, arco de desinfección), procedimientos, productos químicos, fichas técnicas, equipos, funcionamiento, mantenimiento preventivo y/o correctivo. -Agua: propiedades, almacenamiento, técnicas de suministro y dosificación. -Equipos e insumos para el control de calidad del agua: (kit multiparámetros, neutralizador de cloro y estabilizador de ph y vacuna): características, funcionamiento, usos y dosificación. -Alimento: definiciones, tipos, características, guía de consumo, requerimientos nutricionales, suministro, frecuencia, almacenamiento, programa de iluminación, pesajes y uniformidad del lote de pollos: concepto, características, cálculo.	Describe e identifica mediante conceptos las diferentes materias primas e insumos, maquinarias y equipos de acuerdo al sistema productivo de Pollo en Pie.	Talleres y socializaciones en equipos de trabajo. Registros. Observación directa, lista de chequeo.

-Plan sanitario, enfermedades de importancia, signos clínicos, transmisión, medidas preventivas, tratamientos, (desparasitación-vitaminizacion), buenas prácticas en el uso de medicamentos veterinarios. -Proyecto productivo: definición, tipos, características, ciclo de vida, etapas, formulación, impacto. -Objetivos del proyecto: definición, usos, formulación, importancia modelo de negocios: método y herramientas. -Perfil emprendedor: características y cualidades, técnicas de liderazgo, trabajo en equipo. -Formulación de proyectos: conceptos, técnicas, modelos, análisis, características, importancia. -Idea de negocios: definición, características, importancia, técnicas de validación. -Cronograma: concepto, tipos, características, ejemplos, aplicación. -Actividades: concepto, característica, importancia. -Presupuesto: concepto, tipo de costos, estimación de costos, relación costos y tiempos. Flujo de caja: concepto, características, elaboración, aplicación. **Evidencias de Desempeño:** **-**Desarrolla el programa de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, áreas, comunes,	Desempeño del participante en el alistamiento de equipos, herramientas y clasificación de	Talleres y socializaciones en equipos de trabajo. Registros. Observación directa, lista de

según protocolo establecido y normas de bioseguridad. -Efectúa actividades del proceso de alimentación cumpliendo con sistema de producción y procedimientos técnicos. -Administra tratamientos de uso veterinario de acuerdo con criterios técnicos y normativa. -Reconoce los pasos para formular un proyecto productivo teniendo en cuenta criterios técnicos. -Asigna los recursos y los responsables en las diferentes actividades según requerimientos del proyecto y necesidades del sector. **Evidencias de Producto:** -Registro del Desarrollo del programa de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, áreas, comunes, según protocolo establecido y normas de bioseguridad. -Registro del reconocimiento de los pasos para formular un proyecto productivo teniendo en cuenta criterios técnicos.	materias primas e insumos. Entrega registros debidamente elaborados. -Entrega lista de materias primas e insumos para las formulaciones y dietas balanceadas.	chequeo. -Formulación de preguntas, registros. Observación directa, lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **SISTEMA DE PRODUCCIÓN:** se refiere a una serie de elementos organizados, relacionados y que interactúan entre ellos, y que van desde las máquinas, las personas, los materiales, e incluso hasta los procedimientos y el estilo del *management*.[1] Todos esos componentes relacionados hacen que las materias primas y la información que intervenga en el proceso, sea transformada y llegue a ser un producto o servicio terminado.
- **PLAN SANITARIO:** La prevención y el control de las enfermedades son aspectos de gran importancia en la avicultura moderna. Los principios básicos para su control se basan en medidas preventivas como la bioseguridad, sin embargo, estas no son suficientes para controlar la propagación de enfermedades, por ello es importante la implementación de programas de

vacunación cuyo objetivo principal es producir una respuesta similar a la infección natural y de esta manera generar protección.

- **LA LIMPIEZA** es la acción y efecto de eliminar la suciedad de una superficie mediante métodos físicos o químicos. La palabra **limpieza** deriva de la palabra limpio y el sufijo -eza. ... **Limpieza** es sinónimo de higiene, cuidado, pulcritud.
- **AGUA:** Sustancia líquida sin olor, color ni sabor que se encuentra en la naturaleza en estado más o menos puro formando ríos, lagos y mares, ocupa las tres cuartas partes del planeta Tierra y forma parte de los seres vivos; está constituida por hidrógeno y oxígeno ($H_2 O$).
- **ALIMENTO:** Sustancia nutritiva que toma un organismo o un ser vivo para mantener sus funciones vitales.
- **LA IMPORTANCIA DE LIMPIAR Y DESINFECTAR**. ... **Limpiar** es un proceso donde disolvemos o suspendemos la suciedad, generalmente con agua complementada con detergente. **Desinfectar**, en cambio, consiste **a** eliminar los microorganismos **de** las superficies con agentes químicos.
- **IDEA DE NEGOCIO** es el producto o servicio que quiero ofrecer al mercado. El medio para atraer a la clientela y obtener así beneficio económico. Constituye la oportunidad de **negocio** y lo que a la hora de llevarla a la realidad la creación de la Pyme, haga que tengamos éxito o no.
- **FORMULACIÓN DE PROYECTOS:** es el procedimiento a seguir para recopilar toda la información de un sistema o conjunto de actividades orientadas a perseguir un objetivo concreto. ... Y previamente habremos identificado el propósito y la razón de la ejecución del **proyecto**.
- **PERFIL DEL EMPRENDEDOR**: de éxito. ... A nivel de **definición**, un **emprendedor** es toda persona que detecta una oportunidad de negocio y que organiza varios recursos para poder operar una o varias empresas, asumiendo ciertos riesgos económicos
- **PROYECTO PRODUCTIVO:** es aquel **proyecto** que busca conseguir ganancias en dinero y generar una rentabilidad económica. Los promotores de un **proyecto productivo** suelen ser individuos y también empresas que están interesados en lograr ganancias económicas para distintos fines.
- **HERRAMIENTAS DE PLANEACION.** La planeación es el proceso a través del cual se analiza la situación actual (donde estamos), se establecen objetivos (donde queremos llegar) y se definen estrategias y cursos de acción necesarios para alcanzar dichos objetivos.
- **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**: consiste en revelarle al investigador si su proyecto de investigación es viable, dentro de sus tiempos y recursos disponibles.
- **ENTORNO:** conjunto de circunstancias o factores sociales, culturales, morales, económicos, profesionales, etc., que rodean una cosa o a una persona, colectividad o época e influyen en su estado o desarrollo.
- **MATERIA PRIMA:** Se conocen como materias primas a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo.
  Es la que obtenemos de la naturaleza, para poder elaborar productos, y es fundamental para la creación de productos de todo tipo. Las industrias venden productos elaborados por medio de la materia prima; por ejemplo: para elaborar un mueble de madera lo principal es la madera (materia prima), que se extrae del árbol, en estado natural.
- **REGISTRO:** refiere al asiento de una información cualquiera y concreta.
- **CRONOGRAMA:** Representación gráfica de un conjunto de hechos en función del tiempo.
- **ACTIVIDAD:** Conjunto de trabajos o acciones organizadas que son hechos con un fin determinado por una persona, una profesión o una entidad.
- **PROYECTO:** Idea de una cosa que se piensa hacer y para la cual se establece un modo determinado y un conjunto de medios necesarios.
- **DESINFECTANTE**: agente físico o químico empleado en la desinfección.

- **DESINFECCIÓN**: Destrucción de microorganismos a un nivel tal que no dé lugar a contaminación peligrosa de los alimentos que contacten con las superficies desinfectadas.
- **DETERGENTE:** Agente de limpieza como el jabón o cualquier preparado orgánico, líquido o sólidos sintéticos hidrosolubles, capaz de emulsionar aceites, mantener partículas en suspensión y actuar como humectante.
- **CONTAMINACIÓN:** Transmisión directa o indirecta de microorganismos dañinos a productos alimenticios.
- **HIGIENE:** condiciones o prácticas de aseo que ayudan a mantener la calidad del alimento y la salud del consumidor.
- **SUCIEDAD:** Es todo residuo que al final de los procesos queda adherido a los techos, pisos, equipos, mesas, utensilios etc., y está constituido básicamente por materia orgánica del producto que se procesa.
- **LIMPIEZA**: eliminación de residuos alimenticios, polvo, grasas u otras materias, mediante el fregado y lavado con agua, jabón o un detergente adecuado.
- **RESIDUO:** Restos de los productos de limpieza y desinfectantes que quedan en los equipos y utensilios después de las operaciones de higiene.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.google.com/search?biw=1366&bih=625&ei=Ap6QXvimMejB_Qas8I3YCA&q=Idea+de+negocios+definicion&oq=Idea+de+negocios+definicion&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQAzICCAA6BAgAEEdKCggXEgYxMi0xMTNKCAgYEgQxMi0zUIH9DFiB_Qxg05MNaABwAngAgAHOAYgBzgGSAQMyLTGYAQCgAQKgAQGqAQdnd3Mtd2l6&sclient=psy-ab&ved=0ahUKEwj4r7n4ot7oAhXoYN8KHSx4A4sQ4dUDCAw&uact=5

https://www.google.com/search?biw=1366&bih=625&ei=kZ2QXsTKGqKxggfGsauYCg&q=Formulaci%C3%B3n+de+proyectos+definicion&oq=Formulaci%C3%B3n+de+proyectos+definicion&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQAzIECAAQHjIGCAAQCBAeOgQIABBHSgoIFxIGMTItMjEySggIGBIEMTItM1CP1QZYj9UGYN_kBmgAcAJ4AIAB2gOIAdoDkgEDNC0xmAEAoAECoAEBqgEHZ3dzLXdpeg&sclient=psy-ab&ved=0ahUKEwiE17HCot7oAhWimOAKHcbYCgMQ4dUDCAw&uact=5

https://www.google.com/search?biw=1366&bih=625&ei=C52QXqHvA6-w_QaA1pWgAw&q=Perfil+emprendedor+definicion&oq=Perfil+emprendedor+definicion&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQAzICCAAyBggAEAgQHjIGCAAQCBAeOgQIABBHSgoIFxIGMTItMTY4SggIGBIEMTItM1DK6wdYyusHYPCGCGgAcAJ4AIABuAKIAbgCkgEDMy0xmAEAoAECoAEBqgEHZ3dzLXdpeg&sclient=psy-ab&ved=0ahUKEwjhoKiCot7oAhUvWN8KHQBrBTQQ4dUDCAw&uact=5

https://www.google.com/search?biw=1366&bih=625&ei=TJyQXuyeCMOt_QbbwKfACQ&q=Proyecto+productivo+definicion+&oq=Proyecto+productivo+definicion+&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQAzICCAAyBggAEBYQHjIGCAAQFhAeMgYIABAWEB4yBggAEBYQHjIGCAAQFhAeMgYIABAWEB46BAgAEEdKCggXEgYxMi0xNDJKCAgYEgQxMi01UI1YWIt-YPCPAWgAcAN4AIABgAKIAeADkgEDMi0ymAEAoAECoAEBqgEHZ3dzLXdpeg&sclient=psy-ab&ved=0ahUKEwjs9KKnod7oAhXDVt8KHVvgCZgQ4dUDCAw&uact=5

https://fenavi.org/wp-content/uploads/2019/02/SANIDAD-EN-LA-INDUSTRIA-AV%C3%8DCOLA.pdf

https://www.google.com/search?biw=1366&bih=625&ei=1pqQXoSINIvL_Qblv6KwCw&q=alimento+definicion&oq=alimento+definicion&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQAzIGCAAQBxAeMgYIABAHEB4yBggAEAcQHjIGCAAQBxAeMgYIABAHEB4yBggAEAcQHjIGCAAQBxAeOgQIABBHOgQIABBDSg4IFxIKMTAtNDAyZzE4NUoKCBgSBjEwLTJnOVCcugdY09QHYLneB2gAcAR4AIABhQSIAbYRkgEJ

Mi02LjEuMC4xmAEAoAEBggEHZ3dzLXdpeg&sclient=psy-ab&ved=0ahUKEwiEy6P1n97oAhWLZd8KHeWfCLYQ4dUDCAw&uact=5

https://www.google.com/search?biw=1366&bih=625&ei=XpmQXrr8E6GHggfV7aWAAg&q=agua+definicion&oq=agua+definicion&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQAzIJCAAQQxBGEPkBMgYIABAHEB4yBggAEAcQHjIGCAAQBxAeMgYIABAHEB4yBggAEAcQHjIGCAAQBxAeMgYIABAHEB4yBggAEAcQHjIGCAAQBxAeOgQIABBHOgQIABBDOgsIABAHEB4QRhD5AUoSCBcSDjEwLTM2MGcyNDFnMTExSgwIGBIIMTAtM2cxZzRQwesBWIL3AWCpiAJoAHAEeACAAdICiAGTCZIBBTItMi4ymAEAoAEBqgEHZ3dzLXdpeg&sclient=psy-ab&ved=0ahUKEwi6o97Bnt7oAhWhg-AKHdV2CSAQ4dUDCAw&uact=5

https://www.google.com/search?biw=1366&bih=625&ei=XpmQXrr8E6GHggfV7aWAAg&q=definicion+de+limpieza+y+desinfecci%C3%B3n&oq=Limpieza+y+desinfecci%C3%B3n+definicion&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQARgAMgYIABAIEB4yBQgAEM0COgQIABBHOgQIABANSgoIFxIGMTItMTU0SggIGBIEMTItNFD8IVjwNGC8eGgAcAJ4AIABqQKIAYAEkgEDMi0ymAEAoAECoAEBqgEHZ3dzLXdpeg&sclient=psy-ab

https://www.google.com/search?q=Herramientas+de+planeaci%C3%B3n&oq=Herramientas+de+planeaci%C3%B3n&aqs=chrome..69i57j0l7.2480j0j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8

https://www.javeriana.edu.co/blogs/algomez/files/PLANTEAMIENTO-DEL-PROBLEMA1.pdf

https://www.google.com/search?sxsrf=ALeKk02OnRhKQaF8C5VLsOVwQhiq4h_5OA%3A1586017533232&ei=_bSIXunPDa_H_Qbd6bawDg&q=Entorno&oq=Entorno&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQDDIECCMQJzIECAAQQzIECAAQQzICCAAyBAgAEEMyAggAMgQIABBDMgQIABBDMgQIABBDMgIIAEoKCBcSBjEyLTQxMkoICBgSBDEyLTFQAFgAYJxYaABwAHgAgAHBAogBwQKSAQMzLTGYAQCgAQKgAQdnd3Mtd2l6&sclient=psy-ab&ved=0ahUKEwipwrPdl8_oAhWvY98KHd20DeYQ4dUDCAw

https://www.google.com/search?q=Cronograma&oq=Cronograma+&aqs=chrome..69i57j0l7.7968j0j8&so urceid=chrome&ie=UTF-8

https://www.google.com/search?q=Cronograma&oq=Cronograma+&aqs=chrome..69i57j0l7.7968j0j8&so urceid=chrome&ie=UTF-8#dobs=Proyecto%20

http://sobreconceptos.com/index.php?s=materia+prima

Manual de Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en http:// www.slideshare.net/vicmorni/manual-bsico-del-manipulador-de-alimentos-11525557.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	José María Añez Martinez	Instructor Tecnico - zootecnista	SENA – CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA DE FONSECA LA GUAJIRA.	03 de Octubre de 2020.

	Alain Alexander Torres Ramírez	Instructor Técnico - Zootecnista	SENA - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA DE FONSECA LA GUAJIRA.	03 de Octubre de 2020.
	Andres Alfonso Martínez Romero	Instructor Comercializacion – Administrador de Empresas.	SENA – CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA DE FONSECA LA GUAJIRA.	03 de Octubre de 2020.

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					