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 HUEVO.**
- Código del Programa de Formación: **03000137 VERSION 2**
- Nombre del Proyecto: **CREACION DE UNIDAD PRODUCTIVA IMPLEMENTANDO SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE HUEVO CON ALIMENTACIÓN ALTERNATIVA Y SEMIPASTOREO" CON INNOVACIÓN DE DIFERENTES PICOTEOS EN LEGUMINOSAS DE LA REGIÓN 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 levante y/o postura establecidos en la normativa.**
    - **Aplicación del programa de alimentación a las aves ponedoras de acuerdo con la etapa productiva y criterios técnicos.**
    - **Distribución de los recursos para la elaboración del proyecto según cronograma y presupuesto definido.**
    - **Determinar las actividades a desarrollar en la formulación del proyecto según idea seleccionada y herramientas de planeación.**
- 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 levante y/o postura establecidos en la normativa.**
    - **27050203702 Aplicar programa de alimentación a las aves ponedoras de acuerdo con la etapa productiva y criterios técnicos.**
    - **28030120003 Distribuir los recursos para la elaboración del proyecto según cronograma y presupuesto definido.**
    - **28030120002 Determinar las actividades a desarrollar en la formulación del proyecto según idea seleccionada y herramientas de planeación.**

- Duración de la Guía: **188 HORAS**

2. PRESENTACIÓN

La creación de las unidades productivas, generan un proceso de formación en emprendimiento básico, relacionando las líneas productivas de gallinas ponedoras con concentrados y alimentación alternativa, basadas en una suplementación nutricional como picoteo y pastoreos con materias primas producidas a nivel regional y desechos de cosecha, minimizando costos en producción de huevos 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 las aves, por ende la producción de huevos de excelente calidad.
Identificar cualidades de los líderes transformadores en los contextos sociales y productivos.
Realizar el estudio de mercado de acuerdo con la metodología requerida y su respectiva comercialización de huevos.

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 HUEVO DE MESA.

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.

1. Antes de abordar esta actividad, los aprendices investigaran con antelación a la sesión de clase los conceptos de limpieza y desinfección en las áreas de producción y mantener los equipos y utensilios en orden limpios y desinfectados en forma integral para el buen funcionamiento de la explotación avícola en cada uno de los procesos, bajo las Buenas Prácticas agropecuarias BPA para la producción de productos como son los huevos.

2. Conversatorio, sobre la estricta limpieza y desinfección de las áreas de producción a lo mismo de utensilios y equipos en los programas avícolas especialmente en la producción de huevos. Teniendo en cuenta la normatividad vigente.

3. Con el apoyo del instructor los aprendices limpian y desinfectan los equipos y utensilios necesarios en la explotación avícola destinada a la explotación y producción de huevos.

ACTIVIDAD 2

INSTALAR EQUIPOS Y CAMA EN EL GALPON.

ACOMODAR NIDADALES.

REALIZAR CONTEO Y PESAJE DE LAS POLLITAS.

IDENTIFICAR ESTADO FISICO DE LAS POLLITAS.

DISTRIBUIR POLLITAS EN EL GALPÓN.

REALIZAR MANTENIMIENTO A LA CAMA Y A LOS NIDALES.

1. Antes de abordar esta actividad, los aprendices investigaran con antelación a la sesión de clase los conceptos de gallinas ponedoras, diferentes razas, linajes y conocimiento del aparato productivo y etapas de cambios en el proceso de producción de huevos; es indispensable tener en cuenta protocolos de manejo en la recepción de las gallinas, en cuanto peso y estado sanitarios de las aves, planes sanitarios rigurosos en la aplicación de buenas prácticas agropecuarias en forma integral en las explotaciones avícolas para la producción de huevos de calidad, desarrollando protocolos de selección, recolección, clasificación y rotulación , empaque para su respectiva comercialización final en los mercados.

2. Conversatorio, sobre la estricta selección de las Aves y su respectivo manejo mediante protocolos técnicos en los programas avícolas especialmente en gallinas para la producción de huevos. Teniendo en cuenta la normatividad vigente.

3. Con el apoyo del instructor los aprendices ponen en prácticas los conceptos en la explotación avícola destinada a la producción de huevos de óptima calidad para el consumo.

ACTIVIDAD 3

ALMACENAR AGUA Y ALIMENTO.

PROVEER DE ALIMENTO Y AGUA AL LOTE DE AVES.

SUMINISTRAR ALIMENTO Y AGUA A LAS AVES.

1. Antes de abordar esta actividad, los aprendices investigaran con antelación a la sesión de clase los conceptos de como almacenar Agua, alimento en equipo especial donde no haya contaminación. Clases de agua, limpia y fresca, aptas para el consumo de las aves, conservación de alimento seco y aireado.

2. Conversatorio, sobre los tipos, conceptos de clases de aguas limpias frescas aptas para el consumo y clases de alimento para las aves cantidades y suministros de las dietas y raciones en las etapas de producción en las explotaciones avícolas.

3. Con el apoyo del instructor los aprendices clasifican clases y variedades de agua para el consumo de las aves. Calidad y cantidad de alimento a suministrar en las etapas de la explotación.

ACTIVIDAD 4

PREPARAR EQUIPOS E INSUMOS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE VACUNAS Y TRATAMIENTOS VETERINARIOS.

APLICAR VACUNAS Y TRATAMIENTOS VETERINARIOS.

1. Sub Actividad. Antes de abordar esta actividad, los aprendices investigaran con antelación a la sesión de clase los conceptos de Entorno, Fuente de información en la ruralidad, Unidad productiva y Problemas.
2. Conversatorio, sobre los tipos, conceptos que es una vacuna y prevención, plan de

vacunación para poner en práctica en los programa, el instructor hablará sobre la importancia de conocer las diferentes tipos de vacunas, plan de vacunación y tratamientos preventivos y curativos en las aves.

3. Con el apoyo del instructor los aprendices identifican y clasifican los tipos de vacuna. Equipos y utensilios para la aplicación y prevención de posibles enfermedades.

ACTIVIDAD 5

RECOLECTAR HUEVOS.
CLASIFICAR HUEVOS.
EMPACAR LA PRODUCCIÓN DE HUEVOS.
REGISTRAR INFORMACION GENERAL DEL INSUMOS, CONSUMO DE ALIMENTO, PLAN SANTIARIO, PRODUCCION DE HUEVO, MORTALIDAD.

1. Antes de abordar esta actividad, los aprendices investigaran con antelación a la sesión de clase los conceptos de Empaques, utensilios y materiales para recolectar y clasificar los huevos.

2. Conversatorio, sobre los tipos, conceptos de tipos de huevos para su clasificación, empacar y almacenar la producción de Huevos diariamente, elaborar registro de los procesos para la distribución y comercialización del producto final.

3. Con el apoyo del instructor los aprendices clasifican y elaboran registros de la recolección, clasificación y empaque de la producción de huevos.

ACTIVIDAD 6

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 7

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 7.1

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 7.2

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 7.3

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 5 y la proyección de ventas de la actividad 4.

-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 7.4

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 8

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 HUEVO.

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

ACTIVIDAD 9

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 10

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 11

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 12

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 13

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, Complejo B de 500 cc. -Creolina. -antibiotico Florifen. -Vacunas newcastle. -cal apagada. -Vacuna Coriza, Gallinas ponedoras de 17 semanas, - Maiz amarillo, -concentrado de postura, - Contenedores para huevos.

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. -Gallinas de postura: razas y líneas genéticas, anatomía externa, etapas productivas, manual de manejo y parámetros zootécnicos. -Recepción de aves: protocolo, conteo y pesaje de aves, revisión del estado y Comportamiento del ave. -Cronograma: concepto, tipos, características, ejemplos, aplicación.	Describe e identifica mediante conceptos las diferentes materias primas e insumos, maquinarias y equipos de acuerdo a la producción de huevo.	Talleres y socializaciones en equipos de trabajo. Registros. Observación directa, lista de chequeo.

-Actividades: concepto, característica, importancia. -Proyecto productivo: definición, tipos, características, ciclo de vida, etapas, formulación, impacto. -Objetivos del proyecto: definición, usos, formulación, importancia modelo de negocios: método y herramientas. **Evidencias de Desempeño:** -Aplica la normatividad de bioseguridad aplicada a la producción de huevo de mesa según Lineamientos legales y técnicos. -Ejecuta el programa de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, áreas, Comunes, según protocolo establecido y normas de bioseguridad. -Ejecuta las actividades durante la recepción de pollitas cumpliendo con protocolos técnicos establecidos. -Efectúa actividades del proceso de alimentación cumpliendo con sistema de producción y procedimientos técnicos. -Asigna los recursos y los responsables en las diferentes actividades según requerimientos del proyecto y necesidades del sector. -Reconoce los pasos para formular un proyecto productivo teniendo en	Desempeño del participante en el alistamiento de equipos, herramientas y clasificación de materias primas e insumos para la producción de huevo.	Formulación de preguntas, registros. Observación directa, lista de chequeo.

cuenta criterios técnicos. -Identifica las actividades de cada una de las etapas del proyecto productivo según requerimientos técnicos. **Evidencias de Producto:** -Registro de Aplicación de la normatividad de bioseguridad aplicada a la producción de huevo. -Registro de Ejecución de las actividades durante la recepción de pollitas. -Registro de Asignación de los recursos y los responsables en las diferentes actividades según requerimientos del proyecto y necesidades del sector.	Entrega registros debidamente elaborados. -Entrega lista de materias primas e insumos para las formulaciones y dietas balanceadas.	-Formulación de preguntas, registros. Observación directa, lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- ✓ **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.
- ✓ **GALLINAS PONEDORAS**: Las gallinas son aves de corral y fuente de proteína. Por eso, es importante conocer varios aspectos importantes sobre las gallinas ponedoras, también llamadas gallinas de postura. En este sentido, la importancia que tienen estos animales de granja influye mucho en la alimentación del ser humano.
- ✓ **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.
- ✓ **AGUA POTABLE:** Agua que puede consumirse con garantías sanitarias y que cumple los requisitos de la OMS, contenidos en la “Internacional Standard For Drinking Walter “(OMS 1997). Ausencia de patógenos, pero puede existir microorganismos productores de alteraciones de los alimentos.
- ✓ **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://hablemosdeaves.com/gallinas-ponedoras/

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 .

Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en http:// saludocupacional- colombia.com/manipulación-de-alimentos/

Higiene, protección y Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en http://www.emagister.com/curso-higiene-proteccion-manipulacion-alimentos/manipulacion-alimentos- decreto-3075-1997

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	José María Añez Martinez	Instructor Tecnico -	SENA – CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA DE FONSECA LA	2 de Octubre de 2020.

		zootecnista	GUAJIRA.	
	Andres Alfonso Martínez Romero	Instructor Comercializacion – Administrador de Empresas.	SENA – CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA DE FONSECA LA GUAJIRA.	2 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)					