DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
72340043	MANEJO DE COSECHA Y POSCOSECHA DE LAS ESPECIES ACUICOLAS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 22/07/2016 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	La demanda la nacional y mundial por proteína cárnica de buena calidad, proyecta a la acuicultura como una alternativa para la producción de un alimento que satisfaga las necesidades nutricionales de la población. El proceso de cosecha y pos-cosecha se convierte en uno de los puntos claves para garantizar la inocuidad de los alimentos a través de técnicas de manejo adecuadas con aplicación de las buenas prácticas acuícolas. Esta acción de formación del sector productivo acuícola está orientada a instructores del área para el fortalecimiento y actualización de sus conocimientos técnicos que mejoren la pertinencia y calidad de la formación que se imparte. El SENA a nivel nacional oferta programas en estas tecnologías, razón por la cual es necesario contar con un recurso humano altamente cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica de formación y del sector productivo, contando con una estructura que permite acceder a tecnologías de fácil asimilación, adaptación y aplicación, con lo cual se potencializará profesionalmente al instructor que intervendrá en el proceso formativo con las competencias necesarias para su desarrollo a nivel nacional.
REQUISITOS DE INGRESO:	Ser instructor Sena Carta de presentación expedida por el subdirector del centro Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
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.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
270601004	COSECHAR LA PRODUCCION ACUICOLA SEGÚN REQUERIMIENTOS TECNICOS Y NORMAS DE CALIDAD VIGENTES

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Realizar el proceso de postcosecha de los organismos de acuerdo a la especie y su lugar de destino.
Recolectar la especie de acuerdo con los protocolos, la línea de producción, la programación y los requerimientos del mercado.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
CAPTURAR ESPECIE ACUÍCOLA SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y REQUISITOS DE LA EMPRESA.
CARACTERIZAR EL DESARROLLO DEL CULTIVO ACUÍCOLA DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.
RECOMENDAR USO DE LA ESPECIE ACUÍCOLA CAPTURADA CON BASE EN LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD.
EVALUAR LA CALIDAD DE LA ESPECIE ACUÍCOLA COSECHADA FRENTE A LOS PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMAS VIGENTES.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

ESPECIE ACUÍCOLA: CONCEPTO, TIPO, FISIOLOGÍA, HÁBITOS, PLAN DE PRODUCCIÓN, BIOMETRÍAS, PROCEDIMIENTO, ESTÁNDARES DE CALIDAD.
NORMATIVIDAD VIGENTE: AMBIENTAL, ALIMENTARIA, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.
ARTES DE PESCA: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS Y USOS.
RECURSOS: CONCEPTOS, TIPOS Y USOS.
CAPTURA: CONCEPTO, MÉTODOS, PROCEDIMIENTO.
COSECHA: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS.
INSPECCIONAR: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, MÉTODOS, PROCEDIMIENTOS.
RESIDUOS: CONCEPTO, TIPO, CARACTERÍSTICAS, DISPOSICIÓN FINAL.
DIRECCIONAR: CONCEPTO, CÁLCULOS.
MONITOREAR: CONCEPTO, TIPOS Y USOS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER PROCEDIMIENTOS, NORMAS VIGENTES Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.
DETERMINAR EL ESTADO DE DESARROLLO DEL CULTIVO ACUÍCOLA.
ESTABLECER EL ARTE DE PESCA PARA LA CAPTURA.
ALISTAR LOS RECURSOS PARA LA COSECHA.
SUSPENDER ALIMENTACIÓN A LA ESPECIE ACUÍCOLA.

AJUSTAR EL NIVEL DE AGUA.
UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
CAPTURAR ESPECIE ACUÍCOLA.
REALIZAR TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA COSECHA.
DISPONER LOS RESIDUOS EN LA COSECHA Y POS-COSECHA ACUÍCOLA.
ACTUALIZAR LOS REGISTROS DE PRODUCCIÓN.
INSPECCIONAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO EN EL PROCESO DE COSECHA.
CUMPLIR CON LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS.
CALCULAR RENDIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.
MONITOREAR CANTIDAD, CALIDAD Y ESTADO DE LA ESPECIE ACUÍCOLA.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

FUNDAMENTA LA IMPORTANCIA DE BIOMETRÍAS PARA LA CARACTERIZACIÓN DEL CULTIVO ACUÍCOLA SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN.
DEMUESTRA CONOCIMIENTO Y HABILIDADES EN LA CARACTERIZACIÓN DEL DESARROLLO DEL CULTIVO ACUÍCOLA CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.
PRESENTA INFORME DE REQUERIMIENTOS PARA LA ACTIVIDAD DE COSECHA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
DIFERENCIA LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA CAPTURA DE LAS ESPECIE ACUÍCOLA CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS.
OBTIENE ESPECIES ACUÍCOLAS CON RESPONSABILIDAD APLICANDO TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.
PRESENTA REGISTROS MANUALES O SISTEMATIZADOS ACTUALIZADOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
MANTIENE POSICIÓN ERGONÓMICA EN LA DETERMINACIÓN RESPONSABLE DE LOS GRADOS DE FRESCURA DE LA ESPECIE CULTIVADA, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y PARÁMETROS DE CALIDAD.
ENTREGA FORMATOS Y REGISTROS ACTUALIZADOS SEGÚN REQUERIMIENTO DE LA EMPRESA.
APLICA CRITERIOS TÉCNICOS EN LA DETERMINACIÓN DEL DESTINO Y USO DE LA ESPECIE ACUÍCOLA CAPTURADA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN.
EMPLEA TÉCNICAS, PROTOCOLOS Y NORMAS CON BASE EN LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y PLANES DE PRODUCCIÓN.
ENTREGA INFORMES DE PRODUCCIÓN MANUALES O SISTEMATIZADOS CON INDICADORES DE RENDIMIENTO EN LA COSECHA Y POS-COSECHA SEGÚN REQUERIMIENTO DE LA EMPRESA.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONAL EN INGENIERÍA PESQUERA, INGENIERÍA ACUÍCOLA, MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA. PROFESIONAL EN ACUICULTURA, ZOOTECNISTA, BIÓLOGO MARINO, BIÓLOGO. PROFESIONALES CON ESPECIALIZACIÓN Y/O MAGISTER Y/O DOCTORADO EN
Competencias mínimas	TRABAJO EN EQUIPO. MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN. FORMULACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTOS. PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS
Experiencia laboral y/o especialización	MÍNIMO 24 MESES DE EXPERIENCIA ESPECÍFICA EN EL SECTOR ACUÍCOLA COMO ESPECIALISTA O EXPERTO EN MANEJO DE COSECHA Y POS-COSECHA.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	BADIR MANUEL FLOREZ GUERRERO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA. REGIONAL MAGDALENA	15/07/2016
Responsable del diseño	IVAN DARIO GUZMAN SANCHEZ	APROBAR ANALISIS	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. REGIONAL CÓRDOBA	18/07/2016
Responsable del diseño	IVAN DARIO GUZMAN SANCHEZ	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. REGIONAL CÓRDOBA	22/07/2016
Aprobación	IVAN DARIO GUZMAN SANCHEZ		CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. REGIONAL CÓRDOBA	22/07/2016