



PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Quibdó, mayo de 2026

Señor (a)

**ELSA INES ROMAÑA ROMAÑA**

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR NO. **9012539**

Cargo del supervisor: Coordinadora

Académica Dependencia: Coordinación

Académica Ciudad: Quibdó

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual mes

Mayo del año 2026

**Referencia:** No **9012539** del año 2026

**TATIANA MORENO LEMOS**, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1077430911** de Quibdó, en mi calidad de Contratista del SENA, en coordinación académica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

**Valor y forma de pago:** Se fija como valor total para cada contrato la suma de CINCUENTA Y SEIS MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS (\$56.586.542) MCTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (1) primer pago correspondiente a 27 días del mes de febrero de 2026, por valor de CUATRO MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$4.944.455), b) nueve (9) pagos iguales correspondientes a los meses de marzo a noviembre por valor de CINCO MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS M/CTE. (\$5.493.839) c) un último pago correspondiente al mes de diciembre por valor de DOS MILLONES CIENTO NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE. (\$ 2.197.536) MCTE.

**Plazo:** Será hasta el 12 de diciembre del 2026



**Objeto** Prestar servicios personales de carácter temporal de instructores, para orientar la formación profesional en el nivel complementaria víctima, en el Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad de la Regional Chocó durante la vigencia 2026, en las Áreas temáticas definidas en el anexo 2.



#### Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	<b>Establecer estrategias de enseñanza-aprendizaje-evaluación según programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.</b>	En el mes de mayo, se está dando cumplimiento a las obligaciones contractuales, se elaboraron las guías de aprendizaje; permitiendo así que los aprendices se orienten mejor en los temas y actividades que vamos a desarrollar durante la formación.	Guía de aprendizaje
2	<b>Orientar los procesos de enseñanza-aprendizaje, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizajes y programas curriculares vigentes.</b>	<p>Durante el mes de mayo de 2026</p> <p>Se realizó el registro y verificación de los aprendices en la plataforma Sofia plus. Posteriormente la elaboración del archivo plano, inscripción y matrícula del curso: OBTENCION DE ALIMENTO ALTERNATIVO BALANCEADO PARA ANIMALES; formación con ficha: <b>3503090 y 3503119</b></p> <p>se realizó la concertación de los horarios a trabajar en el municipio de Quibdó, en barrio Reposo parte 2 y el barrio villa española.</p> <p>Además, se realizó la inducción a los aprendices al programa de formación.</p> <p>Se socializaron las guías de aprendizaje de la formación.</p> <p>Se identificaron los principales potenciales de productos a trabajar por la comunidad en la posible unidad productiva.</p> <p>Y posteriormente se realizamos la</p>	Registro fotográficos y listas de asistencias.






		<p>En la ejecución de la formación:</p> <p><b>OBTENCION DE ALIMENTO ALTERNATIVO BALANCEADO PARA ANIMALES</b></p> <p><b>Con la competencia</b></p> <p>PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.</p> <p><b>Con sus resultados de aprendizajes:</b></p> <p>IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS NO CONVENCIONALES SEGÚN APORTES NUTRICIONALES Y DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL DE ALIMENTOS.</p> <p>EVALUAR LA CALIDAD DE LA RACIÓN SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS</p> <p>PREPARAR LA RACIÓN NO CONVENCIONAL DE LOS ANIMALES SEGÚN ESPECIE ANIMAL Y ETAPA PRODUCTIVA</p> <p><b>Se realizaron las siguientes actividades para la realización del alimento para los animales-</b></p> <p><b>INTERPRETAR TABLAS DE REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DE MONOGÁSTRICOS Y RUMIANTES.</b></p> <p><b>IDENTIFICAR LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL.</b></p> <p><b>ALISTAR LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS PARA LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES.</b></p> <p><b>INTERPRETAR Y EJECUTAR ORDENES DE FORMULACIÓN.</b></p>	
--	--	--	--





		<p><b>PREPARAR LAS DIFERENTES RACIONES DE ACUERDO A LA ESPECIE Y ETAPA PRODUCTIVA.</b></p> <p><b>ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPO PARA EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.</b></p> <p><b>DILIGENCIAR REGISTROS.</b></p> <p><b>ADEMAS CONOCER E IDENTIFICAR LOS NUTRIENTES: CARACTERÍSTICAS Y CLASIFICACIÓN.</b></p> <p><b>CONSUMO ANIMAL: TABLAS (AVES, CERDOS, CONEJOS).</b></p> <p><b>REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DE MONOGÁSTRICOS Y RUMIANTES</b></p> <p><b>GENERALIDADES SOBRE LA CALIDAD Y EVALUACIÓN DE LAS PROTEÍNAS. NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS</b></p> <p><b>DE LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. CONCEPTO DE BALANCEO Y PREPARACIÓN DE RACIONES</b></p> <p><b>Paso a paso para la elaboración:</b></p> <p> <b>Materiales y equipos</b></p> <p><b>Balanza</b></p> <p><b>Recipientes o baldes</b></p> <p><b>Pala o mezclador manual</b></p> <p><b>Molino (manual o eléctrico)</b></p> <p><b>Costales</b></p> <p><b>Guantes</b></p> <p> <b>Materias primas (ejemplo práctico)</b></p> <p><b>Harina de achin</b></p>	
--	--	---	--







		<p><b>Harina de nacedera, batata, matarratón</b></p> <p><b>Harina de pescado</b></p> <p><b>Harina de cascara de huevo</b></p> <p><b>Sales minerales</b> <b>Aceite de cerdo</b></p> <p><b>Banano maduro</b></p> <p> <b>Fórmula práctica (10 kg de concentrado)</b> <b>Etapas de crecimiento–engorde</b></p> <p><b>3 kg Harina de achin</b></p> <p><b>3 kg Harina de nacedera, batata, matarratón</b></p> <p><b>1 kg Harina de pescado</b></p> <p><b>2kg Harina de cascara de huevo</b></p> <p><b>0,5 kg Banano maduro</b></p> <p><b>Sales minerales</b> <b>0.5 kg Aceite de cerdo</b></p> <p> <b>Actividad práctica paso a paso</b> <b>1. Reconocimiento de ingredientes</b></p> <p><b>Observar color, olor y textura</b></p> <p><b>Identificar calidad (sin humedad ni moho)</b></p> <p> <b>Explicar riesgos como Molienda</b></p> <p><b>Moler todas las proteina y carbohidratos</b></p> <p><b>Textura: fina pero no polvo excesivo</b></p>	
--	--	---	--



		<p><b>3. Pesaje</b></p> <p>Dividir a los participantes en grupos</p> <p>Cada grupo pesa un ingrediente</p> <p><b>4. Mezclado</b></p> <p>Mezclar primero los ingredientes secos</p> <p>Añadir melaza poco a poco</p> <p>Revolver hasta lograr uniformidad</p> <p><b>5. Evaluación del concentrado</b></p> <p>Color uniforme</p> <p>Olor agradable</p> <p>Sin grumos grandes</p> <p><b>6. Empaque y almacenamiento</b></p> <p>Guardar en costales</p> <p>Lugar seco, fresco y ventilado</p> <p> <b>Suministro a los pollos</b></p> <p>Edad 1–21 días: concentrado más fino y proteico</p> <p>22 días en adelante: concentrado de engorde</p> <p>Agua limpia siempre disponible</p> <p> <b>Actividad de cierre</b></p> <p><b>Preguntas para los participantes:</b></p> <p>¿Qué ingrediente aporta más energía?</p>	
--	--	---	--



		<p><b>¿Cuál aporta proteína?</b></p> <p><b>¿Qué pasaría si no se mezcla bien?</b></p> <p> <b>Enfoque agroecológico</b></p> <p><b>Se pueden incluir:</b></p> <p><b>Harina de hojas de morera</b></p> <p><b>Botón de oro</b></p> <p><b>Residuos agrícolas</b></p> <p> <b>Evaluación práctica</b></p> <p>✓ <b>Participa en la mezcla</b></p> <p>✓ <b>Identifica ingredientes</b></p> <p>✓ <b>Explica el proceso</b></p> <p>.</p> <p>todo mediante clases tecnificadas por que en su momento no disponíamos de un lugar para realizar las salidas a campo.</p>	
3	<b>Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimiento para la ejecución de acciones de formación profesional.</b>	Se logró establecer en compañía de los aprendices la Durante este mes se desarrolló de la concertación de los horarios a trabajar, Durante este mes se desarrollará la ejecución de la formación, en el municipio de Quibdó, Para la formación en el municipio de Quibdó, en el barrio reposo parte 2 y el barrio villa España.	acta de concertación, guía de aprendizaje y evidencias fotográficas.
4	<b>Llevar el registro de evidencias de la actividad enseñanza-aprendizaje en el portafolio personal, para cuando sea requerido.</b>	Se comparte a través de drive las evidencias desarrolladas durante el proceso de formación, de acuerdo con las guías de aprendizaje y estructura curricular.	Ver portafolio de evidencias del instructor
5	<b>Reportar información académica y administrativa según las</b>	Envío y Reporte de información para inscripción de aspirantes a programa de formación.	Ver portafolio de evidencias del instructor



	<b>responsabilidades institucionales asignadas.</b>	OBTENCION DE ALIMENTO ALTERNATIVO BALANCEADO PARA ANIMALES; formación con ficha: <b>3503090 y 3503119</b> Para la formación en el municipio de Quibdó, en el barrio reposo parte 2 y el barrio villa España	
6	<b>Emitir los juicios evaluativos de los aprendices durante el proceso formativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente.</b>	Se emiten los juicios evaluativos de FORTALECIMIENTO EN LA APLICACION DE PRACTICAS SANITARIAS EN PRODUCCION DE POLLOS DE ENGORDE, formaciones con numero de Ficha: <b>3475989 Y 3475994</b> , los resultados desarrollados durante el mes objeto del contrato.	Reportes de juicios evaluativos
7	<b>Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.</b>	Presentación de informe de actividades desarrolladas en el mes objeto de cobro.	Informe mensual y evidencias requeridas por la supervisión.
8	<b>Reportar 160 horas mes de labores en formación.</b>	Se entregaron los archivos planos y caracterización de las formaciones, municipio de Quibdó, Para la formación en el municipio de Quibdó, en el barrio reposo parte 2 y el barrio villa española para su respectiva programación mensual en Sofia plus.	Reporte de horas Sofia plus

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización cuenta con el visto bueno del supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				



Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal **No. 6013332770** de la planilla, operador SOI y periodo referente al **Abril de 2026**.

Cordialmente,

**Tatiana Moreno Lemos**  
**Contratista**  
**C.C. No. 1077430911**

**ELSA INES ROMAÑA ROMAÑA**  
**Supervisor(a) Contrato N°CO1.PCCNTR. 9012539 de 2026**  
**Cargo Coordinador Académico**



# ANEXOS





**Tema:** Ejecución de la formación  
**Fecha:** :mayo de 2026  
**Lugar:** Quibdo -reposo parte 2  
**Logros:** ejecución de la formación











**Tema:** Ejecución de la formación  
**Fecha:** :mayo de 2026  
**Lugar:** Quibdo VILLA ESPAÑA  
**Logros:** ejecución de la formación









REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE Novo DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)		Ejecucion de b Formacion								
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Maria Cristina	54251931						31276661		Cristina
2	Ledy's D'Arcos Ch.	1019960445						311694228		Ledy's
3	Bocilio Martinez	35892151						314694195		Bocilio
4	Juan Cardona Vilca	1035229051						3122693772		Juan Cardona
5	Ana yudi Sanchez	1003720088						3118356376		Ana yudi
6	Isabel Valencia	35893236						312816060		Isabel
7	Marcia Huaillo	4795265						31226571061		Marcia
8	Yisias Menon	4795588						3146946327		Yisias
9	Alba Santos Gonzalez	34259662								Alba
10	Glady's Ariza	26309310						3105949316		Glady's

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.







REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA Mayo DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S)

Ejecución de la Formación

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Leydis Patricia Chula	1078960445						3116976201	Si	Leydis Chula
2	Maria Gabriela Pardo	54251937						312647601	Si	Cristina
3	Basilio Martinez M	35892151						3146941856	Si	Basilio
4	Osia menor ARR	4795391								
5	Alba Luz Santos	54259162						314846362		ALBA LUZ
6	Isabel Uzcencia	55893236						3128160110		Isabel
7	Juan Francisco Luján V.	1035229091						3122683372		Juan Luján
8	Ana Ysely Sandoval	1003480089						3118356376		
9	Marcela Murillo	4475265						3122654060		MA
10	Bladys Arias	26309310						3105929316		Bladys

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



Escaneado con CamScanner

GOR-F-085 V02



De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA \_\_\_\_\_ DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S)		Ejecucion de la Formacion								
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ALBA LUC SANTOS	54.259/62						3148463677		ALBA LUC
2	Maria-Cristina	54.251.931						3127611601		Cristina
3	Bacilia MORA	35892151						314694189		Bacilia
4	Amayusti Sanchez	1003780089						318356376		Amayusti
5	Maria Yolanda M	25337614						3148739521		Yolanda
6	Camacho Maza Piedad	3504438						3122332535		Piedad
7	Glady's Mosquera	26.309310						3105124316		Glady's
8	Osias Mena	4795491						3102651061		Osias
9	Marcelo Turillo	4795265						3112359578		Marcelo
10	Yohanna Marcela Mosquera	1077479081						3712357378		Yohanna
11	Luis A. Palacios M.	1077427953						3712357378		Luis
12	Leydis Patricia C.	1018460445						3116976201		Leydis C.
13	Cruz Yasmira P.	35892335						31140430		Cruz Yasmira
14	Haider David Z.	1003780441						31140430		Haider David
15	Isabel Yolanda M.	35893236						3128160260		Isabel

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



Escaneado con CamScanner

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 1 Mayo DEL MES DE Mayo DEL AÑO 202 6

OBJETIVO (S)		Ejecucion de la Formacion								
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Leda-Ly Ochoa	26343816						31352238		Leda Ly Ochoa
2	Kelly Johana Cortes	107742568						23		
3	Aydeliza Cuatrecasas	32795995						31138490		Kelly Johana
4	Ara Paulina Martinez	35891376						377618909		Aydeliza
5	Juanita de la Cruz	22086023						3274305885		Ara Paulina
6	Araelis Mosquera	35245055						314656207		Araelis
7	Juana Francisca Lopez	35892781						3207074080		Juana
8	Luz marleny m.	38566559						3127402216		Luz marleny
9	Luz MY Riquelme	35555621						3127230058		Luz MY

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.





## Epreuve de la Formation

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA \_\_\_\_\_ DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S)		Ejecución de 6 Formas								
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Juanita mora	8115559						320525 6219		Eduardo
2	Vivertina mora	26272 228						312225 8725		Vivertina
3	Elizabeth									
4	Rangel Palacios.	4819225						31077336 05		Rangel
5	Lido-ly obregon	26343816						31352238		Lido-ly o m
6	AV deliza cuota P	32795995						3276189439 23		AV deliza
7	Ana Paulina martinez	35897376						3214305885		Paulina
8	Juana Francisca Lora	3589781						3207074880		Juana F.L.
9	Luz Yaciry perez palacio	1001847553						3135529562		Luz palacios
10	Yaciris Morlinguez	1047436031						312333670		Yaciris M.C
11	Luz marleny m.	38566539						31274022 16		Luz marleny m
12	Araelis masquera	35755055						3146562079		Araelis
13	Yacalis Palacios S	32195932						3106479764		Yacalis
14	Horacia Perea P.	1001847849								Horacia
15	Yancey Perea P.	1077437465								Yancey

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.





ACTA No. 4			
<b>NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: INICIO CONCERTAR HORARIOS DE CLASES</b>			
<b>CIUDAD Y FECHA:</b>	<b>4 DE MAYO DE 2026</b>	<b>HORA INICIO:</b> 2 PM	<b>HORA FIN:</b> 4 PM
<b>LUGAR Y/O ENLACE:</b>	<b>QUIBDO REPOSO PARTE 2</b>	<b>DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:</b> <b>C.R.N.I.B</b>	
<b>AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Saludo d Bienvenida</li><li>2. Presentación de la Instructora y Aprendices</li><li>3. Horarios de clases e inducción de todo lo relacionado con la formación y el programa VICTIMA.</li><li>4. Asuntos Varios</li></ol>			
<b>OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:</b> <b>1. Concertación de la formación del programa Victima, cursos de OBTENCION DE ALIMENTO ALTERNATIVO BALANCEADO PARA ANIMALES CON FICHA # 3503090 - y concertar los horarios para el desarrollo del curso.</b>			
<b>DESARROLLO DE LA REUNIÓN</b>			
<p>En la Reunión adelantada en el municipio de Quibdó en el barrio reposo parte 2, se dio inicio al proceso de concertación para las formaciones <b>OBTENCION DE ALIMENTO ALTERNATIVO BALANCEADO PARA ANIMALES CON FICHA # 3503090</b> de la siguiente forma.</p> <p>La Instructora Técnica <b>Tatiana Moreno Lemos</b> da el saludo de bienvenida y posteriormente se da inicio a la reunión, Luego la señora <b>ANA PAULINA MARTINEZ, representante</b> del grupo de mujeres desplazadas por la violencia en la ciudad de Quibdó; realizó una breve presentación donde además expuso las expectativas que se tienen frente a la formación, Manifestando la satisfacción que les genera recibir esta formación, aduciendo colocar toda su disposición para lograrsacarla adelante.</p> <p>Posteriormente se explicó los objetivos y alcances del programa Victima, encaminado en fortalecer el sector Agropecuario en su comunidad, luego se realizó una socialización con todos los aprendices inscriptos en la ficha, la concertaciónse llevó a cabo en centro de atención a todos los habitantes de la comunidad, se le dio a conocer el horario del curso que es de lunes a sábados 8 horas/ Dia; por tal motivo de disponibilidad ya que muchas son madres cabeza de hogar y estudian en la semana solo se va a trabajar, se acordó trabajar los días Lunes. Miercoles y Viernes</p>			



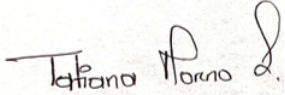

en la formación, en un horario de 2 pm a 4 pm.

En la socialización los aprendices manifestaron su buen interés en recibir la formación y se acordó trabajar con la elaboración de **OBTENCION DE ALIMENTO ALTERNATIVO BALANCEADO PARA ANIMALES.**

#### CONCLUSIONES

Concluyendo así la reunión de concertación en el municipio de Quibdó en el barrio reposo parte dos sin ningún contratiempo a las 4 pm

#### ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
CONCERTAR HORARIOS DE CLASES	4 de mayo del 2026	TATIANA MORENO LEMON	
CONCERTAR HORARIOS DE CLASES	4 de mayo del 2026	ANA PAULINA MARTINEZ	

#### DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL





De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

## ANEXOS





ACTA No. 5			
<b>NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: INICIO CONCERTAR HORARIOS DE CLASES</b>			
<b>CIUDAD Y FECHA:</b>	<b>2 DE MAYO DE 2026</b>	<b>HORA INICIO:</b> 2 PM	<b>HORA FIN:</b> 4 PM
<b>LUGAR Y/O ENLACE:</b>	<b>QUIBDO VILLA ESPAÑA</b>	<b>DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:</b> <b>C.R.N.I.B</b>	
<b>AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Saludo d Bienvenida</li><li>2. Presentación de la Instructora y Aprendices</li><li>3. Horarios de clases e inducción de todo lo relacionado con la formación y el programa VICTIMA.</li><li>4. Asuntos Varios</li></ol>			
<b>OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:</b> <b>1. Concertación de la formación del programa Victima, cursos de OBTENCION DE ALIMENTO ALTERNATIVO BALANCEADO PARA ANIMALES CON FICHA # 3503119 - y concertar los horarios para el desarrollo del curso.</b>			
<b>DESARROLLO DE LA REUNIÓN</b>			
<p>En la Reunión adelantada en el municipio de Quibdó en el barrio reposo parte 2, se dio inicio al proceso de concertación para las formaciones <b>OBTENCION DE ALIMENTO ALTERNATIVO BALANCEADO PARA ANIMALES CON FICHA # 3503119</b> de la siguiente forma.</p> <p>La Instructora Técnica <b>Tatiana Moreno Lemos</b> da el saludo de bienvenida y posteriormente se da inicio a la reunión, Luego la señora <b>BASILIA MARTINEZ representante</b> del grupo de mujeres desplazadas por la violencia en la ciudad de Quibdó; realizó una breve presentación donde además expuso las expectativas que se tienen frente a la formación, Manifestando la satisfacción que les genera recibir esta formación, aduciendo colocar toda su disposición para lograrsacarla adelante.</p> <p>Posteriormente se explicó los objetivos y alcances del programa Victima, encaminado en fortalecer el sector Agropecuario en su comunidad, luego se realizó una socialización con todos los aprendices inscriptos en la ficha, la concertaciónse llevó a cabo en centro de atención a todos los habitantes de la comunidad, se le dio a conocer el horario del curso que es de lunes a sábados 8 horas/ Dia; por tal motivo de disponibilidad ya que muchas son madres cabeza de hogar y estudian en la semana solo se va a trabajar, se acordó trabajar el día sábado en las horas de la</p>			



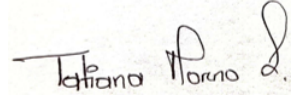
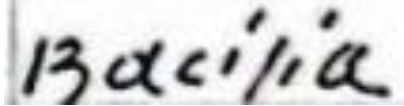
tarde en la formación.

En la socialización los aprendices manifestaron su buen interés en recibir la formación y se acordó trabajar con la elaboración de **OBTENCION DE ALIMENTO ALTERNATIVO BALANCEADO PARA ANIMALES.**

#### CONCLUSIONES

Concluyendo así la reunión de concertación en el municipio de Quibdó en el barrio villa España sin ningún contratiempo a las 4 pm

#### ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
CONCERTAR HORARIOS DE CLASES	2 de mayo del 2026	TATIANA MORENO LEMOS	
CONCERTAR HORARIOS DE CLASES	2 de mayo del 2026	BASILIA MARTINEZ	

#### DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL





De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.


## ANEXOS



 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN</p> <p>RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE PRODUCCIÓN LIMPIA</p>
<p align="center"><b>DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA</b></p>	
<p><b>CÓDIGO:</b></p>	<p align="center"><b>DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA</b></p>
<p>73321956</p>	<p align="center">OBTENCION DE ALIMENTO ALTERNATIVO BALANCEADO PARA ANIMALES</p>
<p><b>VERSIÓN:</b> 1</p>	<p align="center"><b>SECTOR DEL PROGRAMA:</b> PRIMARIO Y EXTRACTIVO</p>
<p><b>Vigencia del Programa</b></p>	<p>Fecha inicio Programa: 04/10/2012</p> <p>Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente</p>
<p><b>DURACIÓN MÁXIMA</b></p>	<p align="center">80 horas</p>
<p><b>JUSTIFICACIÓN:</b></p>	<p>La producción de alimento balanceado en el país se ha desarrollado en los últimos años debido al crecimiento de sectores como el avícola y otros, generando oportunidades para las empresas productoras de aumentar la producción y la incorporación de recurso humano competente.</p> <p>Las nuevas tendencias de conservación de recursos naturales y los alimentos sanos, hacen necesario que se generen alternativas de alimentación animal, a través de elaboración de alimento balanceado con enfoque sostenible, con materias primas que respeten el medio ambiente y la normatividad de producción pecuaria ecológica.</p> <p>El programa se creó para brindar al sector productivo Agropecuario y de extracción primaria, alternativas de producción de alimento balanceado alternativo.</p> <p>La línea tecnológica en la cual se desarrolla el programa de formación es producción y transformación</p>
<p><b>REQUISITOS DE INGRESO:</b></p>	<p>-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro</p>
<p><b>ESTRATEGIA METODOLÓGICA:</b></p>	<p>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.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-El instructor - Tutor</li> <li>-El entorno</li> <li>-Las TIC</li> <li>-El trabajo colaborativo</li> </ul>



 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN</p> <p>RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE PRODUCCIÓN LIMPIA</p>
COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
270501037	PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA	
DENOMINACIÓN	
Adecuar materia prima de uso animal según criterio técnico y procedimiento establecido.	
Aplicar técnica de procesamiento y conservación de alimento de uso animal según criterio técnico y normatividad vigente.	
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
DESCRIPCIÓN	
IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS NO CONVENCIONALES SEGÚN APORTES NUTRICIONALES Y DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL DE ALIMENTOS.	
EVALUAR LA CALIDAD DE LA RACIÓN SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	
PREPARAR LA RACIÓN NO CONVENCIONAL DE LOS ANIMALES SEGÚN ESPECIE ANIMAL Y ETAPA PRODUCTIVA	
3. CONOCIMIENTOS	
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	
<p>NUTRIENTES: CARACTERÍSTICAS Y CLASIFICACIÓN.</p> <p>CONSUMO ANIMAL: TABLAS (AVES, CERDOS, CONEJOS).</p> <p>REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DE MONOGÁSTRICOS Y RUMIANTES</p> <p>GENERALIDADES SOBRE LA CALIDAD Y EVALUACIÓN DE LAS PROTEÍNAS. NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. CONCEPTO DE BALANCEO Y PREPARACIÓN DE RACIONES</p>	
3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO	
<p>INTERPRETAR TABLAS DE REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DE MONOGÁSTRICOS Y RUMIANTES.</p> <p>IDENTIFICAR LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL.</p> <p>ALISTAR LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS PARA LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES.</p> <p>INTERPRETAR Y EJECUTAR ORDENES DE FORMULACIÓN.</p> <p>PREPARAR LAS DIFERENTES RACIONES DE ACUERDO A LA ESPECIE Y ETAPA PRODUCTIVA.</p> <p>ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPO PARA EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.</p> <p>DILIGENCIAR REGISTROS.</p>	
4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
<p>INTERPRETA TABLAS DE REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES SEGÚN ESPECIE Y ETAPA PRODUCTIVA.</p> <p>INTERPRETA TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A CRITERIOS TÉCNICOS.</p> <p>RECONOCE LAS DIFERENTES TABLAS DE CONSUMO ANIMAL SEGÚN ESPECIE Y ETAPA PRODUCTIVA.</p> <p>CLASIFICA LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS CUMPLIENDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTO ESTIPULADO.</p>	

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE PRODUCCIÓN LIMPIA
--	--


FORMULACIONES ESTABLECIDAS.  
RECEPCIONA Y ORGANIZA ADECUADAMENTE MATERIAS PRIMAS CUMPLIENDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTO ESTIPULADO  
ALISTA Y OPERA MAQUINARIA Y EQUIPO PARA EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A LAS FORMULACIONES

#### 5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	ZOOTECNISTA, MEDICO VETERINARIO, AGRONOMO, INGENIEROS AGROINDUSTRIALES Y DE ALIMENTOS, TECNOLOGO PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA O AFINES
Competencias mínimas	-FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. -TRABAJAR EN EQUIPO. -ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS. -MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN. -MANEJAR LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN POR COMPETENCIAS Y LA ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE POR PROYECTOS PARA ORIENTAR LA FORMACIÓN.
Experiencia laboral y/o especialización	UN (1) AÑO DE EXPERIENCIA DOCENTE IMPARTIENDO CONOCIMIENTO EN EL ÁREA PECUARIA O AFINES. UN (1) AÑO DE EXPERIENCIA EN EL EJERCICIO DE SU PROFESIÓN

#### CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	GUSTAVO VEGA OROZCO	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO.	04/10/2012
Responsable del diseño	GUSTAVO VEGA OROZCO	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO.	04/10/2012
Responsable del diseño	GUSTAVO VEGA OROZCO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO.	04/10/2012

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN</p> <p>RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE PRODUCCIÓN LIMPIA</p>
---	---

Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	ACTIVO: Solicitud de Activación de 3500 programas Dir. Gral. DEPURACION	null. DIRECCIÓN GENERAL	16/01/2013
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	null. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	reversar ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	null. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013
Aprobación	GUSTAVO VEGA OROZCO		CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO. REGIONAL HUILA	04/10/2012



**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

**IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- Denominación del Programa de Formación:  
**OBTENCION DE ALIMENTO ALTERNATIVO BALANCEADO PARA ANIMALES**

- Código : 73321956
- Nombre del Proyecto ( NO APLICA)
- Fase del Proyecto ( NO APLICA )
- Actividad de Proyecto(NO APLICA)

**Con la competencia**

- PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

**Con sus resultados de aprendizajes:**

- IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS NO CONVENCIONALES SEGÚN APORTES NUTRICIONALES Y DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL DE ALIMENTOS.
- 
- EVALUAR LA CALIDAD DE LA RACIÓN SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
- PREPARAR LA RACIÓN NO CONVENCIONAL DE LOS ANIMALES SEGÚN ESPECIE ANIMAL Y ETAPA PRODUCTIVA

**Duración de la Guía 80 horas**

**2. PRESENTACIÓN:**

Teniendo en cuenta que en la zona de acción de esta unidad productiva existe una gran cantidad de subproductos agropecuarios por tanto se pretende aprovechar la materia prima existente en la región cultivada con el fin de orientar los procesos para la utilización de los subproductos derivados de Las cosechas de los diferentes cultivos ricos en proteínas, vitaminas, grasas, aminoácidos, carbohidratos, minerales y elementos pecuarios con el fin de reducir los altos costos en los centrados para la cría y producción de animales, de esta Manera obtener mayor rentabilidad en las unidades productivas establecidas por la comunidad rural.



Por tanto, es de importancia la aplicación de técnicas innovadoras y habilidades para la conversión de estos subproductos y su utilización como base en la alimentación pecuaria, es necesario intervenir a la comunidad para cualificarla y hacer de estos subproductos concentrados de forma artesanales como dietas alternativas de la región.



CS Escaneado con CamScanner



CS Escaneado con CamScanner

### 3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

#### Actividad N° 1.

#### **Identificar los Conocimientos básicos de nutrición animal**

En esta actividad los aprendices deben identificarlo relacionado con la nutrición

En grupos de 5 aprendices identificar la materia prima para elaborar concentrado con materiales de la región

Ambiente Requerido: espacios abiertos

Materiales: documentos de internet – video

conferencia Evidencias Socialización

Duración 60 horas

Ambientes requeridos



30 horas de trabajo autónomo

30 horas de trabajo presencial

## **Actividad N°2**

Seleccionar Recolectar la materia prima

En estas activad los aprendices deben seleccionar y recolectar la materia prima parar la elaboración de concentrado artesanal para alimentación de los animales.

De igual manera los aprendices deben realizar una visita a las diferentes fincas de la región para seleccionar los residuos de la cosecha disponible para la elaboración de concentrado

Ambiente Requerido: espacios abiertos

Materiales: documentos de internet – video conferencia

Vistas afincas de la zona

Evidencias Socialización

Duración 60 horas

Ambientes requeridos

20 horas de trabajo autónomo

20 horas de trabajo presencial

## **Actividad N°3**

**Identificar los sitios para almacenar del producto de acuerdo a las especificaciones técnicas**

En esta actividad los aprendices deben identificar las diferentes tipos de bodega, baldes, para almacenar el concentrado de manera que no lleguen los roedores y se conserve el concentrado

Ambiente Requerido: espacios abiertos

Materiales: documentos de internet – video conferencia

Vistas porquerizas de la zona

Evidencias Socialización

Duración 60 horas

Ambientes requeridos salón de caleses, bibliotecas, sala de internet

30 horas de trabajo autónomo

30 horas de trabajo presencial





## **Actividad N°4**

### **Suministrar dieta de acuerdo a los requerimientos de la especie pecuaria**

Esta actividad el aprendiz debe conocer los las etapas de crecimientos de las animales (pollos de engorde, gallinas ponedoras y cerdos) para suministrar el alimentos a la especies pecuarias de acuerdo a la edad (levante y ceba)

En grupos de 5 aprendices realizar una visita a las diferentes explotaciones pecuarias de la zona para realizar un registro de tabla de dietas alimentaria de acuerdo la etapa decrecimiento de los animales

Para ello deberá adquirir conocimiento los tipos de dietas alimentarias para animales de acuerdo a la etapa de crecimientos

- Consultar tipos de dietas para animales
- Ambiente Requerido: salón de clases – terrenos
- Materiales: documentos de internet – video conferencia
- Vistas porquerizas de la zona
- Evidencias: socialización.
- Duración: 60
- 30horas de trabajo autónomo
- 30horas de trabajo presencial

## **Actividad N°5**

**Realiza las operaciones de molinería y mezcla de materia prima e insumos de acuerdo con procedimiento establecido,**

### **Protocolo de seguridad y salud ocupacional.**

Esta actividad los aprendices deben saber moler y mezclar los insumos para la elaboración del concentrado y seguir los protocolos de bioseguridad.

En grupos de 5 aprendices realizar un concentrado para animal para las diferentes etapas (levante y seba)

Para ello deberá adquirir conocimiento los tipos de dietas alimentarias para animales de acuerdo a la etapa de crecimientos

- Consultar tipos de dietas para animales
- Ambiente Requerido: salón de clases – terrenos
- Materiales: documentos de internet – video conferencia
- Vistas porquerizas de la zona
- Evidencias: socialización.



- Duración: 40
- horas de trabajo autónomo
- 30horas de trabajo presencial
- **30horas de trabajo presencial**

#### **4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular





Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<b>Evidencias de Conocimiento :</b>  Pruebas escritas u orales que demuestren dominio cognitivo en	✓ Identificar los diferentes tipos de cultivos que se realicen dietas alimentarias para	✓ Formulación de preguntas Instrumento de evaluación Cuestionario.
	✓	✓



<p>saberes relacionados con las dietas alimentaria para concentrado animal</p> <p>Realiza los registros en forma clara y precisa en el formato según directriz de la empresa</p> <p><b>Evidencias de Desempeño:</b></p> <p>Clasifica la materia prima según característica establecida</p> <p><b>Evidencias de Producto:</b></p> <p>Elabore un concentrado para gallinas ponedoras, cerdo y pollos de engorde en la eta de ceba y prepostura</p>	<p>animales</p> <p>✓ Seleccionar herramientas y equipos a utilizar en la elaboración de concentrados para animales</p> <p>Llevar un registro de elaboración del concentrado para animales.</p> <p>Realice una lista de cultivos que tengan alto contenido de proteína, minerales vitaminas, carbohidratograsa entre otros</p> <p>Identificar los insumos para la elaboración de concentrado.</p>	<p>✓ Observación directa Instrumentos de Evaluación Lista de chequeo</p> <p>✓ Observación directa Instrumentos de Evaluación Lista de chequeo</p> <p>Clasifica la materia prima según característica establecida</p> <p>✓ Valoración de producto Instrumento de evaluación Lista de chequeo</p>
--	--	---

## GLOSARIO DE TERMINOS

**Concentrado:**Un Alimento Concentrado en Nutrición Animal es todo ingrediente o mezcla de ingredientes, que permiten ofrecer una alta proporción de proteínas o de energía a la dieta. En otras palabras, son alimentos que aportan una alta concentración de nutrientes utilizables por el animal, por unidad de volumen

GFPI-F-135 V01



**Levante:** Es posterior a la cría, va desde los 9 meses de edad del animal hasta los 2 años, esto implica los cuidados de nutrición, sanidad y bienestar del animal (dependiendo el animal a explotar

**Ceba:** Consiste en engordar un animal, especialmente cuando se desea aprovechar su carne para consumo humano.

**Registro:** Se utilizan para llevar un control de nacimiento, alimentación, monta, enfermedad y sacrificios en los animales

**Mezcla de ingredientes:** mezcla de ingredientes, en el cual los sustratos energéticos o proteicos se encuentran en alta proporción, y que deberá ser adicionado a otros, a los fines de obtener un alimento balanceado o una ración.

## 6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

[www.mergedocsonline.com/Download](http://www.mergedocsonline.com/Download)

[llojtadevic.org/redaccio/arxiu/imatgesbutlleti/manual porcino final.pdf](http://llojtadevic.org/redaccio/arxiu/imatgesbutlleti/manual_porcino_final.pdf)

[https://searchingnews.com/?a=xle\\_rnew\\_19\\_32\\_ssg22&referrer=&type=undefined&sdk\\_ver=1.4&q=majejo%2Bde%2Bporcinos&cd=2Y1L1Qzu0EzztDtAzy0A0FyD0ByDtAyDzz0DtA0CtN1B1Q2ZzutBtDtCzytDzztDzytCtCtBtBtBzztAyBtA&cr=682447604](https://searchingnews.com/?a=xle_rnew_19_32_ssg22&referrer=&type=undefined&sdk_ver=1.4&q=majejo%2Bde%2Bporcinos&cd=2Y1L1Qzu0EzztDtAzy0A0FyD0ByDtAyDzz0DtA0CtN1B1Q2ZzutBtDtCzytDzztDzytCtCtBtBtBzztAyBtA&cr=682447604)

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	TATIANA MORENO LEMOS	INSTRUCTORA	VICTIMA	2026



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

Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del
--------	-------	-------------	-------	-----------





					<b>Cambio</b>
<b>Autor (es)</b>					



## CARACTERIZACION DE LA FORMACION

F006-007-25 / Versión 01

Proceso: Administración educativa

Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: **3503090**

No. SOLICITUD\_

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **OBTENCION DE ALIMENTO ALTERNATIVO****BALANCEADO PARA ANIMALES**TIPO DE FORMACION: TITULADA: \_\_\_\_\_ COMPLEMENTARIA: XCODIGO PROGRAMA: **73321956** VERSION: 1 SECTOR: \_\_\_\_\_

CONVENIO \_\_\_\_\_

PROGRAMA ESPECIAL: \_\_\_\_\_

FECHA: INICIO: **04/05/2026** TERMINACIÓN: **29/05/2026** TOTAL HORAS: **80**Nº APRENDICES: **17** MUNICIPIO: **QUIBDO**VEREDA: **REPOSO PARTE 2** DIRECCIÓN: \_\_\_\_\_

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	<b>SALON MULTIPLE</b>	<b>8AM</b>	<b>12PM</b>
MARTES	<b>SALON MULTIPLE</b>	<b>8AM</b>	<b>12PM</b>
MIERCOLES	<b>SALON MULTIPLE</b>	<b>8AM</b>	<b>12PM</b>
JUEVES	<b>SALON MULTIPLE</b>	<b>8AM</b>	<b>12PM</b>
VIERNES	<b>SALON MULTIPLE</b>	<b>8AM</b>	<b>12PM</b>
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: TATIANA MORENO LEMOS TELEFONO: 3218888472EMAIL: tay1187hotmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: \_\_\_\_\_

NIT N° \_\_\_\_\_ TELEFONO: \_\_\_\_\_ FAX: \_\_\_\_\_

DIRECCION: \_\_\_\_\_ APARTADO: \_\_\_\_\_

E-MAIL: \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL GERENTE: \_\_\_\_\_

No DE EMPLEADOS: \_\_\_\_\_ ACTIVIDAD ECONOMICA: \_\_\_\_\_

DPTO: \_\_\_\_\_ MUNICIPIO: \_\_\_\_\_ GREMIO: \_\_\_\_\_

TIPO DE EMPRESA

Ámbito de Lucro	Limitada		Solidaria	Precooperativas		Instituciones Educativas	
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas:	
						Publica <input type="checkbox"/>	Privada <input type="checkbox"/>
	En Comandita			Cooperativas Públicas		Otros	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

ELSA INES ROMAÑA R  
COORDINADOR ACADEMICO

28/05/2026

FECHA DE ENTREGA



## CARACTERIZACION DE LA FORMACION

F006-007-25 / Versión 01

Proceso: Administración educativa

Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: **3503119**

No. SOLICITUD \_\_\_\_\_

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **OBTENCION DE ALIMENTO ALTERNATIVO****BALANCEADO PARA ANIMALES**TIPO DE FORMACION: TITULADA: \_\_\_\_\_ COMPLEMENTARIA: XCODIGO PROGRAMA: **73321956** VERSION: 1 SECTOR: \_\_\_\_\_

CONVENIO \_\_\_\_\_

PROGRAMA ESPECIAL: \_\_\_\_\_

FECHA: INICIO: **04/05/2026** TERMINACIÓN: **29/05/2026**TOTAL HORAS: **80**Nº APRENDICES: **17** MUNICIPIO: **QUIBDO**VEREDA: **VILLA ESPAÑA** DIRECCIÓN: \_\_\_\_\_

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	<b>SALON MULTIPLE</b>	<b>2 AM</b>	<b>6 PM</b>
MARTES	<b>SALON MULTIPLE</b>	<b>2 AM</b>	<b>6 PM</b>
MIERCOLES	<b>SALON MULTIPLE</b>	<b>2 AM</b>	<b>6 PM</b>
JUEVES	<b>SALON MULTIPLE</b>	<b>2 AM</b>	<b>6 PM</b>
VIERNES	<b>SALON MULTIPLE</b>	<b>2 AM</b>	<b>6 PM</b>
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha: _____		

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: TATIANA MORENO LEMOS TELEFONO: 3218888472EMAIL: [tay1187hotmail.com](mailto:tay1187hotmail.com)

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: \_\_\_\_\_

NIT N° \_\_\_\_\_ TELEFONO: \_\_\_\_\_ FAX: \_\_\_\_\_

DIRECCION: \_\_\_\_\_ APARTADO: \_\_\_\_\_

E-MAIL: \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL GERENTE: \_\_\_\_\_

No DE EMPLEADOS: \_\_\_\_\_ ACTIVIDAD ECONOMICA: \_\_\_\_\_

DPTO: \_\_\_\_\_ MUNICIPIO: \_\_\_\_\_ GREMIO: \_\_\_\_\_

TIPO DE EMPRESA

Ámbito de Lucro	Limitada	Solidaria	Precooperativas	Instituciones Educativas		
	Anónima		Cooperativas	Instituciones Educativas: Pública <input type="checkbox"/> Privada <input type="checkbox"/>		
	En Comandita		Cooperativas Públicas	Otros		
	Economía Mixta		Empresas Comunales	Entes Territoriales		
	Colectiva		Mutuales	ONGS		
	Unipersonal		Fondo de Empleados	Grupos		

INSTRUCTOR

ELSA INES ROMAÑA R  
COORDINADOR ACADEMICO

28/04/2026

FECHA DE ENTREGA

## Reporte de Juicios de Evaluación

1									
2	Fecha del Reporte:	03/05/2026							
3	Ficha de Caracterización:	3475989							
4	Código:	73322052							
5	Versión:	1							
6	Denominación:	FORTALECIMIENTO EN LA APLICACION DE PRACTICAS SANITARIAS EN PRODUCCION DE POLLOS DE ENGORDE							
7	Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA							
8	Fecha Inicio:	06/04/2026							
9	Fecha Fin:	28/04/2026							
10	Modalidad de Formación:	PRESENCIAL							
11	Regional:	27 - REGIONAL CHOCO							
12	Centro de Formación:	9522 - CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD							
13	Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fech
14	CC	1001846151	YANILA	LEZCANO MORENO	POR CERTIFICAR	37793 - Aplicar plan sanitario según especie animal y legislación vigente	615727 - 27050104201. IDENTIFICAR COMPONENTES DEL PLAN SANITARIO DE ACUERDO CON LA REGIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	03/0
15	CC	1001846151	YANILA	LEZCANO MORENO	POR CERTIFICAR	37793 - Aplicar plan sanitario según especie animal y legislación vigente	615728 - 27050104202. REALIZAR ACTIVIDADES ESTABLECIDAS EN EL PLAN SANITARIO DE ACUERDO CON CRONOGRAMA Y PROTOCOLO	APROBADO	03/0
16	CC	1001846151	YANILA	LEZCANO MORENO	POR CERTIFICAR	37793 - Aplicar plan sanitario según especie animal y legislación vigente	615729 - 27050104203. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN SANITARIO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO	03/0
17	CC	1001846151	YANILA	LEZCANO MORENO	POR CERTIFICAR	37793 - Aplicar plan sanitario según especie animal y legislación vigente	616683 - 27050104204. DOCUMENTAR EL DESARROLLO DEL PLAN SANITARIO DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	03/0
18	CC	1075089852	YORLENIS	PEREA VALENCIA	EN FORMACION	37793 - Aplicar plan sanitario según especie animal y legislación vigente	615727 - 27050104201. IDENTIFICAR COMPONENTES DEL PLAN SANITARIO DE ACUERDO CON LA REGIÓN Y NORMATIVA	NO APROBADO	03/0
19	CC	1075089852	YORLENIS	PEREA VALENCIA	EN FORMACION	37793 - Aplicar plan sanitario según especie animal y legislación vigente	615728 - 27050104202. REALIZAR ACTIVIDADES ESTABLECIDAS EN EL PLAN SANITARIO DE ACUERDO CON CRONOGRAMA Y PROTOCOLO	NO APROBADO	03/0
20	CC	1075089852	YORLENIS	PEREA VALENCIA	EN FORMACION	37793 - Aplicar plan sanitario según especie animal y legislación vigente	615729 - 27050104203. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN SANITARIO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	NO APROBADO	03/0
21	CC	1075089852	YORLENIS	PEREA VALENCIA	EN FORMACION	37793 - Aplicar plan sanitario según especie animal y legislación vigente	616683 - 27050104204. DOCUMENTAR EL DESARROLLO DEL PLAN SANITARIO DE ACUERDO CON NORMATIVA	NO APROBADO	03/0
22	CC	1077436031	YACIRIS	MARTINEZ CUESTA	POR CERTIFICAR	37793 - Aplicar plan sanitario según especie animal y legislación vigente	615727 - 27050104201. IDENTIFICAR COMPONENTES DEL PLAN SANITARIO DE ACUERDO CON LA REGIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	03/0
23	CC	1077436031	YACIRIS	MARTINEZ CUESTA	POR CERTIFICAR	37793 - Aplicar plan sanitario según especie animal y legislación vigente	615728 - 27050104202. REALIZAR ACTIVIDADES ESTABLECIDAS EN EL PLAN SANITARIO DE ACUERDO CON CRONOGRAMA Y PROTOCOLO	APROBADO	03/0
24	CC	1077436031	YACIRIS	MARTINEZ CUESTA	POR CERTIFICAR	37793 - Aplicar plan sanitario según especie animal y legislación vigente	615729 - 27050104203. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN SANITARIO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO	03/0
25	CC	1077436031	YACIRIS	MARTINEZ CUESTA	POR CERTIFICAR	37793 - Aplicar plan sanitario según especie animal y legislación vigente	616683 - 27050104204. DOCUMENTAR EL DESARROLLO DEL PLAN SANITARIO DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	03/0
26	CC	1077454719	DIANA MARCELA	PALACIOS PALACIOS	POR CERTIFICAR	37793 - Aplicar plan sanitario según especie animal y legislación vigente	615727 - 27050104201. IDENTIFICAR COMPONENTES DEL PLAN SANITARIO DE ACUERDO CON LA REGIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	03/0
27	CC	1077454719	DIANA MARCELA	PALACIOS PALACIOS	POR CERTIFICAR	37793 - Aplicar plan sanitario según especie animal y legislación vigente	615728 - 27050104202. REALIZAR ACTIVIDADES ESTABLECIDAS EN EL	APROBADO	03/0



## Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	03/05/2026								
Ficha de Caracterización:	3475394								
Código:	73321956								
Versión:	1								
Denominación:	OBTENCIÓN DE ALIMENTO ALTERNATIVO BALANCEADO PARA ANIMALES								
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA								
Fecha Inicio:	06/04/2026								
Fecha Fin:	28/04/2026								
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL								
Regional:	27 - REGIONAL CHOCÓ								
Centro de Formación:	9522 - CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD								
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio	Funcionario que r
CC	1001846151	YANILA	LEZCANO MORENO	POR CERTIFICAR	35096 - PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	432898 - IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS NO CONVENCIONALES SEGÚN APORTES NUTRICIONALES Y DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL DE ALIMENTOS.	APROBADO	03/05/2026 8:59 a	CC 10774303911 - TAT
CC	1001846151	YANILA	LEZCANO MORENO	POR CERTIFICAR	35096 - PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	432899 - EVALUAR LA CALIDAD DE LA RACIÓN SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	03/05/2026 9:00 a	CC 10774303911 - TAT
CC	1001846151	YANILA	LEZCANO MORENO	POR CERTIFICAR	35096 - PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	432900 - PREPARAR LA RACIÓN NO CONVENCIONAL DE LOS ANIMALES SEGÚN ESPECIE ANIMAL Y ETAPA PRODUCTIVA.	APROBADO	03/05/2026 9:00 a	CC 10774303911 - TAT
CC	1075089852	YORLENIS	PEREA VALENCIA	EN FORMACIÓN	35096 - PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	432898 - IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS NO CONVENCIONALES SEGÚN APORTES NUTRICIONALES Y DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL DE ALIMENTOS.	NO APROBADO	03/05/2026 9:01 a	CC 10774303911 - TAT
CC	1075089852	YORLENIS	PEREA VALENCIA	EN FORMACIÓN	35096 - PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	432899 - EVALUAR LA CALIDAD DE LA RACIÓN SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.	NO APROBADO	03/05/2026 9:01 a	CC 10774303911 - TAT
CC	1075089852	YORLENIS	PEREA VALENCIA	EN FORMACIÓN	35096 - PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	432900 - PREPARAR LA RACIÓN NO CONVENCIONAL DE LOS ANIMALES SEGÚN ESPECIE ANIMAL Y ETAPA PRODUCTIVA.	NO APROBADO	03/05/2026 9:01 a	CC 10774303911 - TAT
CC	1077436031	YACIRIS	MARTINEZ CUESTA	POR CERTIFICAR	35096 - PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	432898 - IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS NO CONVENCIONALES SEGÚN APORTES NUTRICIONALES Y DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL DE ALIMENTOS.	APROBADO	03/05/2026 8:59 a	CC 10774303911 - TAT
CC	1077436031	YACIRIS	MARTINEZ CUESTA	POR CERTIFICAR	35096 - PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	432899 - EVALUAR LA CALIDAD DE LA RACIÓN SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	03/05/2026 9:00 a	CC 10774303911 - TAT
CC	1077436031	YACIRIS	MARTINEZ CUESTA	POR CERTIFICAR	35096 - PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	432900 - PREPARAR LA RACIÓN NO CONVENCIONAL DE LOS ANIMALES SEGÚN ESPECIE ANIMAL Y ETAPA PRODUCTIVA.	APROBADO	03/05/2026 9:00 a	CC 10774303911 - TAT
CC	1077454719	DIANA MARCELA	PALACIOS PALACIOS	POR CERTIFICAR	35096 - PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	432898 - IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS NO CONVENCIONALES SEGÚN APORTES NUTRICIONALES Y DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL DE ALIMENTOS.	APROBADO	03/05/2026 8:59 a	CC 10774303911 - TAT
CC	1077454719	DIANA MARCELA	PALACIOS PALACIOS	POR CERTIFICAR	35096 - PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	432899 - EVALUAR LA CALIDAD DE LA RACIÓN SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	03/05/2026 9:00 a	CC 10774303911 - TAT
CC	1077454719	DIANA MARCELA	PALACIOS PALACIOS	POR CERTIFICAR	35096 - PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	432900 - PREPARAR LA RACIÓN NO CONVENCIONAL DE LOS ANIMALES SEGÚN ESPECIE ANIMAL Y ETAPA PRODUCTIVA.	APROBADO	03/05/2026 9:00 a	CC 10774303911 - TAT
CC	10773937631	ANAYIVI	ARBOLEDA MORENO	POR CERTIFICAR	35096 - PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	432898 - IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS NO CONVENCIONALES SEGÚN APORTES NUTRICIONALES Y DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL DE ALIMENTOS.	APROBADO	03/05/2026 8:59 a	CC 10774303911 - TAT
CC	10773937631	ANAYIVI	ARBOLEDA MORENO	POR CERTIFICAR	35096 - PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	432899 - EVALUAR LA CALIDAD DE LA RACIÓN SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	03/05/2026 9:00 a	CC 10774303911 - TAT
CC	10773937631	ANAYIVI	ARBOLEDA MORENO	POR CERTIFICAR	35096 - PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	432900 - PREPARAR LA RACIÓN NO CONVENCIONAL DE LOS ANIMALES SEGÚN ESPECIE ANIMAL Y ETAPA PRODUCTIVA.	APROBADO	03/05/2026 9:00 a	CC 10774303911 - TAT

<

>

Hoja

+

</

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** TATIANA MORENO LEMOS

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

**FECHA INICIAL:** 01/05/2026 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/05/2026 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3503090 - OBTENCION DE ALIMENTO ALTERNATIVO BALANCEADO PARA ANIMALES

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EVALUAR LA CALIDAD DE LA RACIÓN SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS NO CONVENCIONALES SEGÚN APORTES NUTRICIONALES Y DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL DE ALIMENTOS.

PREPARAR LA RACIÓN NO CONVENCIONAL DE LOS ANIMALES SEGÚN ESPECIE ANIMAL Y ETAPA PRODUCTIVA

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 99,70

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3503119 - OBTENCION DE ALIMENTO ALTERNATIVO BALANCEADO PARA ANIMALES

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EVALUAR LA CALIDAD DE LA RACIÓN SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS NO CONVENCIONALES SEGÚN APORTES NUTRICIONALES Y DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL DE ALIMENTOS.

PREPARAR LA RACIÓN NO CONVENCIONAL DE LOS ANIMALES SEGÚN ESPECIE ANIMAL Y ETAPA PRODUCTIVA

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 79,70

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 179,40

### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

### ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

**INSTRUCTOR:** TATIANA MORENO LEMOS

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD