

Con el apoyo de:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

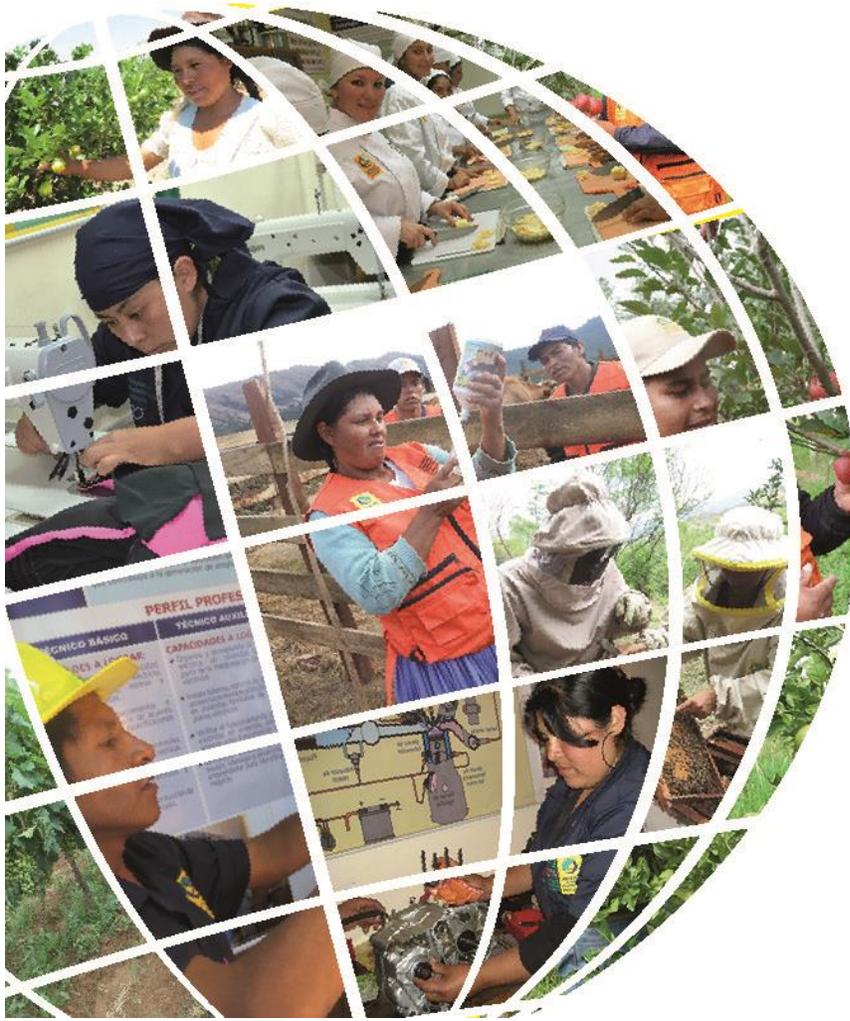
Cooperación Suiza en Bolivia

Formación técnica profesional

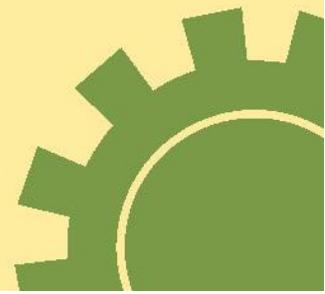


PERFIL PROFESIONAL Y DISEÑO CURRICULAR

PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO



Octubre 2013



INDICE

Contenido

I.	CONCEPTUALIZACION DE PERFIL PROFESIONAL POR COMPETENCIAS	3
1.1.	Componentes de Perfil Profesional Basado en Competencias.	3
1.1.1	Competencia General de la Ocupación:	3
1.1.2	Unidades de Competencia o Competencias Específicas:	3
1.1.3	Elementos de Competencia:	3
1.1.4	Criterios de Desempeño:	4
1.1.5	Evidencias:	4
II.	PERFIL PROFESIONAL DEL PRODUCTOR DE “CARNE DE POLLO”	5
2.1.	Estructura de Unidades de Competencia	5
2.2.	Desarrollo de Unidades de Competencia.	6
↳	Responsable y preciso en la disposición de equipos y herramientas.	6
1.3.	Perfil de Egreso.	8
III.	DISEÑO CURRICULAR	8
3.1.	Relación del Diseño Curricular con el Perfil Profesional	8
3.2.	Características del Diseño Curricular	9
3.2.1.	Diseño Curricular	9
3.2.2.	Modalidades de Atención:	10
3.2.3.	Estrategia de Aprendizaje y Evaluación	10
IV.	ORGANIZACIÓN CURRICULAR DE LA CARRERA DE “PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO”	10
4.1.	Objetivo General de la Carrera	10
4.2.	Trayecto Formativo	11
4.3.	Organización Modular y Carga Horaria	12
V.	INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO, RECURSOS DIDÁCTICOS Y MATERIALES.	21

I. CONCEPTUALIZACION DE PERFIL PROFESIONAL POR COMPETENCIAS

Es un instrumento que describe las competencias y capacidades necesarias para el desempeño de una determinada ocupación o rol profesional. El perfil constituye el punto de partida y la referencia fundamental para el diseño curricular así como para la evaluación y certificación por competencias.

Un perfil profesional generalmente se traduce en un Programa de Formación modular y flexible, con múltiples entradas y salidas, de manera que los participantes puedan construir sus propios itinerarios de aprendizaje y alternancia entre educación y trabajo, de acuerdo a sus necesidades y posibilidades.

1.1. Componentes de Perfil Profesional Basado en Competencias.

Su diseño comprende los siguientes componentes:

1.1.1 Competencia General de la Ocupación:

Describe las competencias y capacidades requeridas para el desempeño de una ocupación y se define como el desarrollo de conocimientos, destrezas y actitudes que permiten al individuo estar capacitado para desarrollar con éxito actividades de trabajo en su área profesional, adaptarse a nuevas situaciones y en muchos casos poder transferir esas competencias a áreas profesionales próximas.

1.1.2 Unidades de Competencia o Competencias Específicas:

Incluye el conjunto de elementos de competencias, con valor y significado en el desempeño de un trabajo. La unidad no sólo se refiere a las funciones directamente relacionadas con el objetivo del empleo, sino que incorpora también elementos relacionados con la seguridad, la calidad y las relaciones de trabajo

1.1.3 Elementos de Competencia:

Describen lo que una persona debe ser capaz de hacer en las situaciones reales de trabajo. Por tanto se refiere a la acción, comportamiento o resultado que el trabajador debe demostrar que *sabe hacer*.

1.1.4 Criterios de Desempeño:

Se refiere a los resultados esperados en relación con cada elemento de competencia. Constituye un enunciado evaluativo de la calidad que ese resultado debe presentar.

Se puede afirmar que los criterios de desempeño constituyen una descripción de los requisitos de calidad que deben evidenciarse como resultado del desempeño laboral y que permite establecer si el trabajador alcanza o no el resultado descrito en el elemento de competencia.

1.1.5 Evidencias:

Las evidencias son descripciones que permiten verificar el logro de los desempeños y se constituyen en:

- **Evidencia de desempeño**, referida a las actividades que se realizan para demostrar el logro de la competencia específica y se verifican mediante la observación. Permiten inferir que el desempeño fue logrado efectivamente.
- **Evidencias de producto**, referida al **resultado material** que se obtiene de las actividades que se realizan, son resultados reales, observables, tangibles de las consecuencias del desempeño.
- **Evidencia de conocimiento**, forman el componente que hace referencia, según proceda, a la teoría, principios, técnicas y métodos necesarios que la persona debe dominar para lograr el desempeño competente.
- **Evidencia de actitudes**, enuncian las actitudes que acompañan el desempeño de la función correspondiente, deben ser críticas para el desempeño o el producto y no estar incluidas en los criterios de desempeño, deben estar relacionadas con una evidencia por desempeño o por producto.

La finalidad principal del perfil profesional es proporcionar una referencia de calidad para el diseño de cualquier programa o acción formativa de cualquier agente de formación público o privado que desee preparar a las personas para la obtención de las certificaciones.

II. PERFIL PROFESIONAL DEL PRODUCTOR DE “CARNE DE POLLO”

Sector ocupacional:	Agropecuaria y forestal
Familia ocupacional:	Pecuaria
Área Ocupacional:	Avicultura
Ocupación:	Avicultor/a
Competencia General	Producir carne de pollo de acuerdo a normas de bioseguridad.

2.1. Estructura de Unidades de Competencia

UNIDADES DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
1. Planificar la producción de carne de pollo de acuerdo a la demanda de producción, criterios técnicos y normas de bioseguridad.	1.1. Organizar la producción de acuerdo a las necesidades de producción y criterios técnicos.
	1.2. Acondicionar la infraestructura productiva de acuerdo a criterios técnicos y normas de bioseguridad.
	1.3. Disponer equipos y herramientas para la producción de acuerdo a criterios técnicos.
2. Manejar la sanidad avícola de acuerdo a las etapas de desarrollo y buenas prácticas.	2.1. Planificar la recepción de pollitos bebe de acuerdo a criterios técnicos.
	2.2. Aplicar técnicas de sanidad avícola según normas de bioseguridad y criterios técnicos.
3. Manejar la alimentación avícola de acuerdo a las etapas de desarrollo y buenas prácticas.	3.1. Alimentar las aves en etapa de inicio, según requerimientos nutricionales.
	3.2. Alimentar las aves en etapa de acabado, según requerimientos nutricionales.

2.2. Desarrollo de Unidades de Competencia.

Unidad de competencia 1:				
Planificar la producción de carne de pollo de acuerdo a la demanda de producción, criterios técnicos y normas de bioseguridad.				
Elementos de competencia	Criterios de desempeño	Evidencias		
		Conocimiento	Desempeño/ producto	Actitudes y valores
1.1 Organizar la producción de acuerdo a las necesidades de producción y criterios técnicos.	<ol style="list-style-type: none"> Los datos agroclimáticos se analizan según criterios técnicos. El plan de producción es determinado según costos de producción. La producción de carne de pollo es registrada de acuerdo al destino de mercado. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Condiciones climáticas. ↪ Topografía del suelo. ↪ Fuentes hídricas. ↪ Costos fijos y variables de producción. ↪ Operaciones básicas. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Registro de datos climáticos. ↪ Registro de disponibilidad de agua. ↪ Ficha técnica de costos de producción de carne de pollo. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Responsable y seguro en la planificación de producción de carne de pollo.
1.2 Acondicionar la infraestructura productiva de acuerdo a criterios técnicos y normas de bioseguridad.	<ol style="list-style-type: none"> Las instalaciones son preparadas de acuerdo a normas de bioseguridad. La instalación y distribución de agua y alimento son previstos de acuerdo a criterios técnicos. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Normas de bioseguridad. ↪ Sistemas de bebederos y comederos. ↪ Instalaciones productivas con bioseguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Acondiciona las instalaciones productivas. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Disciplinado y responsable en el acondicionamiento de la infraestructura productiva.
1.3 Disponer equipos y herramientas para la producción de acuerdo a criterios técnicos.	<ol style="list-style-type: none"> Los equipos y herramientas son previstos de acuerdo a requerimiento técnico. Los equipos y herramientas son manejados de acuerdo al desarrollo avícola. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Equipos y herramientas para producir carne de pollo. ↪ Uso y manejo de equipos. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Instala adecuadamente los equipos. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Responsable y preciso en la disposición de equipos y herramientas.

Unidad de competencia 2:

Manejar la sanidad avícola de acuerdo a las etapas de desarrollo y buenas prácticas.

Elementos de competencia	Criterios de desempeño	Evidencias		
		Conocimiento	Desempeño/ producto	Actitudes y valores
<p>2.1. Planificar la recepción de pollitos bebe de acuerdo a criterios técnicos.</p>	<p>1. La recepción de pollitos BB es organizada según la capacidad de producción.</p> <p>2. La nave es preparada de acuerdo a técnicas de higiene y sanidad.</p>	<p>↳ Características técnicas de recepción de pollitos.</p> <p>↳ Equipos complementarios.</p> <p>↳ Normas de higiene y bioseguridad en la etapa de inicio.</p>	<p>↳ Recepción adecuada de pollitos BB.</p>	<p>↳ Responsable y organizado en el manejo de pollitos.</p>
<p>2.2. Aplicar técnicas de sanidad avícola según normas de bioseguridad y criterios técnicos.</p>	<p>1. Las vacunas son identificadas de acuerdo al programa de sanidad avícola.</p> <p>2. Las vacunas son aplicadas de acuerdo al programa de sanidad avícola y etapas de desarrollo.</p>	<p>↳ Tipos de vacunas.</p> <p>↳ Programa de sanidad avícola.</p> <p>↳ Vías de aplicación de vacunas.</p> <p>↳ Etapas de desarrollo avícola.</p>	<p>↳ Aplica el programa de sanidad avícola.</p>	<p>↳ Responsable y riguroso en la aplicación de medidas de sanidad animal.</p>

Unidad de competencia 3:

Manejar la alimentación avícola de acuerdo a las etapas de desarrollo y buenas prácticas.

Elementos de competencia	Criterios de desempeño	Evidencias		
		Conocimiento	Desempeño/producto	Actitudes y valores
3.1 Alimentar las aves en etapa de inicio, según requerimientos nutricionales.	1. Los bebederos y comederos son dispuestos de acuerdo a la etapa de inicio. 2. Las raciones alimenticias se preparan de acuerdo a dietas para la etapa de inicio.	↪ Insumos alimenticios. ↪ Calidad de agua. ↪ Formulación de raciones. ↪ Requerimientos nutricionales de los pollitos BB	↪ Suministra raciones alimenticias.	↪ Responsable y organizado en las labores de alimentación.
3.2 Alimentar las aves en etapa de acabado, según requerimientos nutricionales.	1. Los bebederos y comederos son dispuestos de acuerdo a la etapa de acabado. 2. Las raciones alimenticias se preparan de acuerdo a dietas para la etapa de acabado.	↪ Insumos alimenticios. ↪ Calidad de agua. ↪ Formulación de raciones. ↪ Requerimientos nutricionales de los pollos.	↪ Suministra raciones alimenticias.	↪ Responsable y organizado en las labores de alimentación.

1.3. Perfil de Egreso.

Al finalizar el proceso formativo el/la participante estará preparado para realizar actividades de planificación del proceso productivo de pollos, manejar una Granja avícola aplicando buenas prácticas de producción y normas de bioseguridad. Asimismo podrá realizar actividades de alimentación, control de enfermedades y aplicación de técnicas de sanidad avícola según las etapas de crecimiento de los pollos, en base a registros.

III. DISEÑO CURRICULAR**3.1. Relación del Diseño Curricular con el Perfil Profesional**

En el proceso de diseño curricular de una oferta técnica bajo el enfoque de formación basada en competencias el perfil profesional se constituye en un referente básico, a partir de del cual se define el programa formativo, se estructuran los módulos formativos, se definen los objetivos, contenidos y otros aspectos que constituyen el diseño curricular.

Traducción formativa del perfil profesional al diseño curricular:

Perfil Profesional		Diseño Curricular
Competencia General	➔	Objetivo General de la oferta técnica.
Unidad de Competencia	➔	Módulo Formativo
		Objetivo general del modulo
Elemento de competencia	➔	Unidad de aprendizaje
		Objetivo General de Unidad de Aprendizaje
Criterios de desempeño	➔	Objetivos específicos de cada Unidades de Aprendizaje.

La **competencia general de la ocupación** se traduce en el objetivo general de la oferta técnica o del currículo formativo.

Las **unidades de competencia** se traducen en los módulos formativos, a partir de los cuales se elaboran los componentes o contenidos formativos, estableciendo el objetivo y las competencias requeridas para un desempeño competente en el módulo de formación.

Los **elementos de competencia** se traducen en unidades de aprendizaje, a partir de los cuales se elaboran los contenidos formativos estableciendo los conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores requeridos para un desempeño.

Los **criterios de desempeño** se traducen en los objetivos específicos de cada unidad de aprendizaje, sirven de base para organizar los contenidos, la estrategia didáctica, los recursos y medios, los criterios de evaluación y el tiempo de desarrollo, son precisiones que indican el grado de concreción aceptable para cada objetivo o capacidad terminal. La evaluación se orienta a determinar las capacidades y competencias profesionales logradas.

En general, todos los elementos del perfil profesional aportan información para la estructuración de los currículos.

3.2. Características del Diseño Curricular

3.2.1. Diseño Curricular

El diseño curricular de la oferta técnica se caracteriza por su estructura modular especializada, articulada a módulos transversales y básicos con cargas horarias establecidas, presentados en itinerarios formativos; lo que facilita el logro de capacidades básicas, específicas y transversales en los participantes.

Con el desarrollo del diseño curricular se busca, responder a las necesidades actuales del mundo del trabajo, asegurar la pertinencia en términos de inserción laboral, generar autoempleo y mejorar los sistemas de producción.

3.2.2. Modalidades de Atención:

Las modalidades de atención para el desarrollo del proceso formativo son:

- **Presencial:** caracterizada porque los participantes asisten de manera personal, continua y regular a las aulas - taller de los centros de formación técnica, y se desarrolla principalmente en espacios urbanos.
- **Semipresencial:** caracterizada porque se combina actividades de aprendizaje presencial y actividades independientes de los participantes con el acompañamiento del docente facilitador, esta modalidad se desarrolla principalmente en comunidades campesinas del área rural.

3.2.3. Estrategia de Aprendizaje y Evaluación

Las estrategias de enseñanza-aprendizaje están centradas en el desarrollo de habilidades, conocimientos, actitudes y valores que permiten el logro de desempeños; se desarrollan a través de prácticas grupales, individuales y vinculación de la práctica con la teoría.

La evaluación se concibe como un proceso de reflexión, análisis y verificación de desempeños logrados en los participantes de las ofertas técnicas a través de la aplicación de distintos instrumentos de evaluación.

La evaluación se realiza en diferentes momentos del proceso formativo:

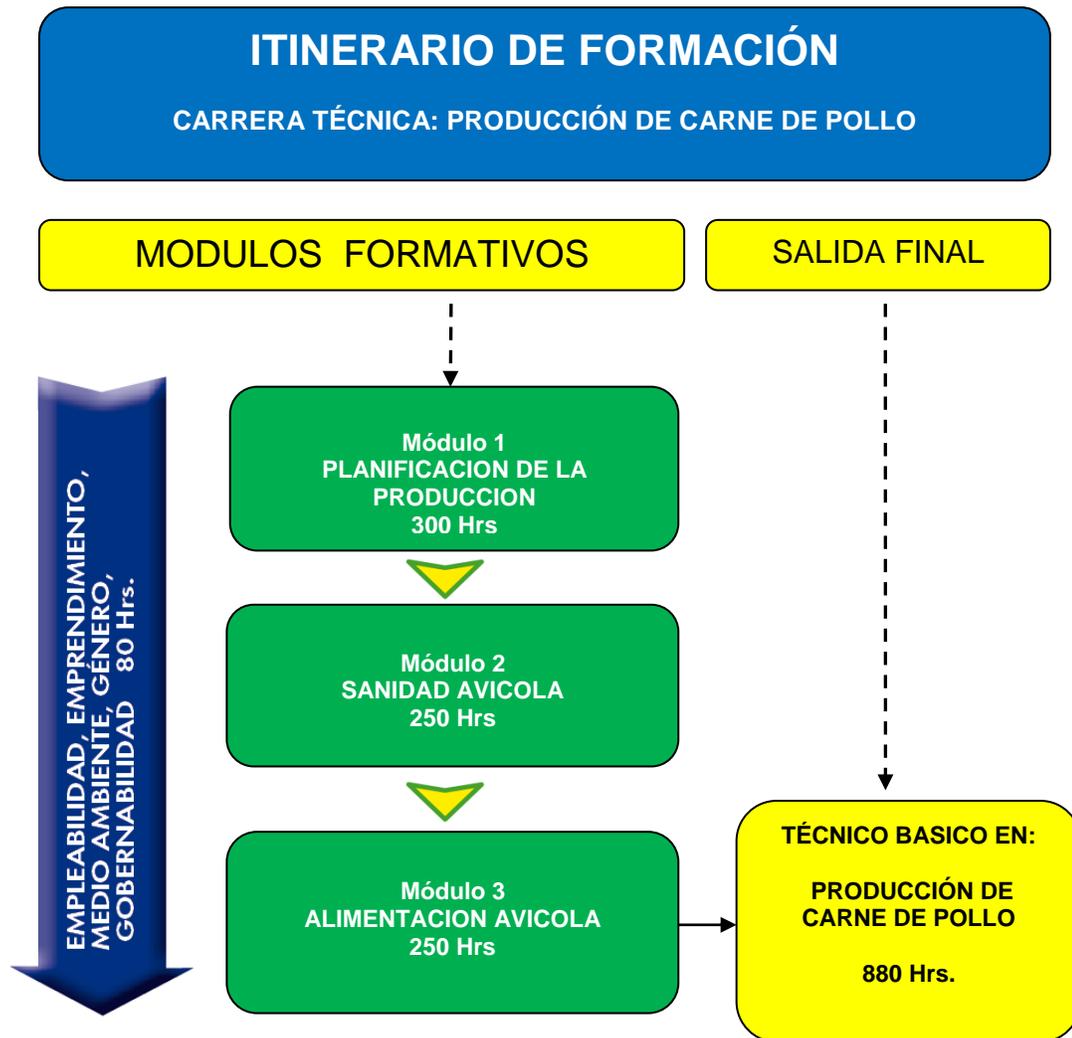
- **Evaluación diagnóstica:** Se realiza al inicio del proceso formativo con el objetivo de detectar conocimientos y habilidades previas
- **Evaluación formativa:** Se realiza continuamente durante el desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje con el objetivo de ajustar, fortalecer capacidades en los participantes.
- **Evaluación sumativa:** Se realiza al final del proceso enseñanza aprendizaje con el propósito de comprobar si los objetivos y capacidades han sido logrados; proceso en el cual se reúne toda la información recogida en las evaluaciones inicial y formativa para dar paso al proceso de calificación.

IV. ORGANIZACIÓN CURRICULAR DE LA CARRERA DE “PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO”

4.1. Objetivo General de la Carrera.

Producir carne de pollo de acuerdo a buenas prácticas y normas de bioseguridad.

4.2. Trayecto Formativo



4.3. Organización Modular y Carga Horaria

PLAN DE ESTUDIOS					
Módulos		Unidades de Aprendizaje	Horas		Total
			Prácticas	Teóricas	
MODULOS ESPECÍFICOS	Módulo 1: Planificación de la producción	1.1. Planificación de la producción de carne de pollo	64	16	80
		1.2. Infraestructura productiva	96	24	120
		1.3. Equipos y herramientas	80	20	100
		Sub Total Módulo 1	240	60	300
	Módulo 2: Sanidad Avícola	2.1. Recepción de pollitos.	80	20	100
		2.2. Técnicas de sanidad avícola	120	30	150
		Sub Total Módulo 2	200	50	250
	Módulo 3: Alimentación Avícola	3.1. Alimentación en etapa inicial	80	20	100
		3.2. Alimentación en etapa de acabado	120	30	150
		Sub Total Módulo 3	200	50	250
SUB TOTAL			640	160	800
TRANSVERSALES		Género, empleabilidad, emprendedurismo, gobernabilidad, medio ambiente e interculturalidad	40	40	80
TOTAL			680	200	880

4.4 ORGANIZACIÓN CURRICULAR POR MODULO

MÓDULO 1: “Planificación de la producción de carne de pollo”

OBJETIVO DEL MÓDULO: Planificar la producción de carne de pollo de acuerdo a la demanda de producción, criterios técnicos y normas de bioseguridad.

UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: “Planificación del establecimiento del viñedo”					
OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE: Organizar la producción de acuerdo a las necesidades de producción y criterios técnicos.					
Objetivos Específicos	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
O.E.1. Analizar los datos agroclimáticos, según criterios técnicos.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Clima: temperatura máximas, mínimas y medias. ☞ Topografía del suelo. ☞ Fuente y calidad de agua. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Explicación teórica ☞ En plenaria análisis histórico de datos climáticos de la zona. ☞ Llenado de registro. ☞ Práctica grupal e individual para analizar las características físicas del suelo. ☞ Practica de campo para medir el Ph del agua. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Gráficos del comportamiento climático de la zona. ☞ Manual del participante ☞ Papelógrafos ☞ Data display ☞ Phmetro ☞ Fuentes de agua 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Exposición y presentación del registro climático de la zona. ☞ Presentación del registro de fuentes y caudal de agua en la zona. ☞ Elige el terreno considerando las características físicas del suelo. 	80 horas
O.E.2. Determinar el plan de producción, según costos de producción.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Mercado: oferta, demanda ☞ Plan de producción ☞ Capacidad de producción ☞ Registros de egresos de mano de obra, herramientas, materiales e insumos. ☞ Operaciones básicas 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Explicación teórica. ☞ Práctica individual para determinar los costos y plan de producción avícola. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Cuaderno ☞ Lápiz ☞ Manual del participante ☞ Calculadora ☞ Papelógrafos ☞ Data display 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Presenta el plan de producción 	

O.E.3. Registrar la producción de carne de pollo, de acuerdo al destino de mercado.	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de registro - Contenido de registro - Información: primaria, secundaria. 	<ul style="list-style-type: none"> - Explicación teórica. - Práctica individual para realizar el registro de producción. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno - Lápiz - Manual del participante - Calculadora - Papelógrafos - Data display 	<ul style="list-style-type: none"> - Presenta y explica el registro de producción de su granja. 	
Actitudes a desarrollar:		Responsable y seguro en la planificación de producción de carne de pollo.			

UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: "Infraestructura productiva"

OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Acondicionar la infraestructura productiva de acuerdo a criterios técnicos y normas de bioseguridad.

Objetivos Específicos	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
<p>O.E.1. Preparar las instalaciones, de acuerdo a normas de bioseguridad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ↳ Infraestructura productiva: galpones, cortinas, duchas, hornos de desinfección, rodiluvios y otros. ↳ Normas de bioseguridad para instalaciones. ↳ Desinfección y limpieza de instalaciones. ↳ Uso adecuado de instalaciones 	<ul style="list-style-type: none"> ↳ Explicación teórica ↳ Práctica de desinfección y limpieza de galpones. 	<ul style="list-style-type: none"> ↳ Insumos de limpieza. ↳ Equipos de desinfección. ↳ Manual del participante ↳ Papelógrafos ↳ Data display 	<ul style="list-style-type: none"> ↳ Prepara las instalaciones para la producción de carne de pollo, adecuadamente. 	<p>120 horas</p>
<p>O.E.2. Prever la instalación y distribución de agua y alimento de acuerdo a criterios técnicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ↳ Sistema de bebederos, según la etapa de crecimiento. ↳ Sistema de comederos, según la etapa de crecimiento. ↳ Normas de bioseguridad para equipamiento productivo. 	<ul style="list-style-type: none"> ↳ Explicación teórica ↳ Práctica para realizar la instalación del equipamiento para la distribución del alimento y agua. 	<ul style="list-style-type: none"> ↳ Bebederos ↳ Comederos ↳ Manual del participante ↳ Papelógrafos ↳ Data display 	<ul style="list-style-type: none"> ↳ Sistema de comederos y bebederos instalados técnicamente. 	
<p>Actitudes a desarrollar:</p>		<p>Disciplinado y responsable en el acondicionamiento de la infraestructura productiva.</p>			

UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: "Equipos y herramientas"					
OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE: Disponer equipos y herramientas para la producción de acuerdo a criterios técnicos.					
Objetivos Específicos	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
O.E.1. Prever los equipos y herramientas, de acuerdo a requerimiento técnico.	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Características de los equipos y herramientas para producir carne de pollo. ↪ Funciones de equipos y herramientas. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Explicación teórica ↪ Practica para identificar equipos y herramientas. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Equipos: termómetro, calefones, mochila fumigadora, balanza y otros. ↪ Herramientas ↪ Manual del participante ↪ Papelógrafos ↪ Data display 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Selección adecuada de equipos y herramientas. 	100 horas
O.E.2. Manejar equipos y herramientas de acuerdo al desarrollo avícola.	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Uso y manejo de equipos. ↪ Uso y manejo de herramientas. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Explicación teórica ↪ Practica individual de manejo de equipos y herramientas. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Equipos: termómetro, calefones, mochila fumigadora, balanza y otros. ↪ Herramientas ↪ Manual del participante. ↪ Papelógrafos ↪ Data display 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Verificación del funcionamiento correcto de equipos y herramientas. 	
Actitudes a desarrollar:		Responsable y preciso en la disposición de equipos y herramientas.			

MÓDULO 2: "Sanidad Avícola"

OBJETIVO DEL MÓDULO: Manejar la sanidad avícola de acuerdo a las etapas de desarrollo y buenas prácticas.

UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: "Recepción de pollitos"					
OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE: Planificar la recepción de pollitos BB de acuerdo a criterios técnicos.					
Objetivos Específicos	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
O.E.1. Organizar la recepción de pollitos BB, según la capacidad de producción.	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Sellado de galpones antes de la recepción. ↪ Identificar equipos complementarios. ↪ Normas de higiene y bioseguridad en la etapa de inicio. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Explicación teórica ↪ Práctica individual para realizar el sellado del galpón. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Manual del participante ↪ Papelógrafos ↪ Data display ↪ Equipos ↪ Insumos 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Describe las Normas de higiene y bioseguridad en la recepción de pollitos. 	100 horas
O.E.2. Preparar la nave de acuerdo a técnicas de higiene y sanidad.	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Temperatura y calentamiento del galpón. ↪ Preparación de la cama. ↪ Iluminación del galpón. ↪ Ventilación del galpón. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Explicación teórica. ↪ Práctica individual para preparar la cama. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Insumos ↪ Manual del participante ↪ Papelógrafos ↪ Data display ↪ Equipos 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ La cama es preparada adecuadamente. 	
Actitudes a desarrollar:		Responsable y organizado en el manejo de pollitos.			

UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: “Técnicas de sanidad avícola”

OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Aplicar técnicas de sanidad avícola según normas de bioseguridad y criterios técnicos.

Objetivos Específicos	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
<p>O.E.1. Identificar las vacunas de acuerdo al programa de sanidad avícola.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Diagnóstico preventivo de aves ↪ Principales enfermedades de las aves. ↪ Contagio de enfermedades. ↪ Tipos de vacunas. ↪ Etapas de desarrollo avícola. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Explicación teórica ↪ Práctica individual para realizar diagnóstico en pollos. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Manual del participante ↪ Papelógrafos ↪ Data display ↪ Aves ↪ Tijera 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Selecciona las vacunas según el diagnóstico. 	150 horas
<p>O.E.2. Aplicar las vacunas de acuerdo al programa de sanidad avícola y etapas de desarrollo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Programa de sanidad avícola. ↪ Vías de aplicación de vacunas. ↪ Etapas de desarrollo avícola. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Explicación teórica. ↪ Práctica individual para aplicar vacunas. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Vacunas ↪ Manual del participante ↪ Papelógrafos ↪ Data display ↪ Instrumentos de aplicación. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Aplica el programa de sanidad avícola según la etapa de desarrollo. 	
Actitudes a desarrollar:		Responsable y riguroso en la aplicación de medidas de sanidad animal.			

MÓDULO 3:

"Alimentación Avícola"

OBJETIVO DEL MÓDULO:

Manejar la alimentación avícola de acuerdo a las etapas de desarrollo y buenas prácticas.

UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: "Alimentación en etapa inicial"					
OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:					
Alimentar las aves en etapa de inicio, según requerimientos nutricionales.					
Objetivos Específicos	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
O.E.1. Disponer los bebederos y comederos de acuerdo a la etapa de inicio.	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Características de comederos y bebederos para etapa inicial ↪ Ubicación de comederos y bebederos. ↪ Limpieza de comederos y bebederos 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Explicación teórica ↪ Práctica grupal para disponer bebederos y comederos en el galpón. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Manual del participante ↪ Papelógrafos ↪ Data display ↪ Equipos ↪ Insumos 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Coloca comederos y bebederos adecuadamente. 	100 horas
O.E.2. Preparar las raciones alimenticias de acuerdo a dietas para la etapa de inicio.	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Insumos alimenticios. ↪ Calidad de agua. ↪ Formulación de raciones. ↪ Requerimientos nutricionales de los pollitos BB 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Explicación teórica. ↪ Práctica individual para preparar la ración alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Insumos ↪ Manual del participante ↪ Papelógrafos ↪ Data display ↪ Equipos 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Suministra raciones alimenticias 	
Actitudes a desarrollar:		Responsable y organizado en las labores de alimentación.			

UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: "Alimentación en etapa de acabado"					
OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE: Alimentar las aves en etapa de acabado, según requerimientos nutricionales.					
Objetivos Específicos	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
O.E.1. Los bebederos y comederos son dispuestos de acuerdo a la etapa de acabado.	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Características de comederos y bebederos para etapa de acabado. ↪ Ubicación de comederos y bebederos. ↪ Limpieza de comederos y bebederos. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Explicación teórica ↪ Práctica grupal para disponer bebederos y comederos en el galpón. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Manual del participante ↪ Papelógrafos ↪ Data display ↪ Equipos ↪ Insumos 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Coloca comederos y bebederos adecuadamente. 	150 horas
O.E.2. Las raciones alimenticias se preparan de acuerdo a dietas para la etapa de acabado.	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Insumos alimenticios. ↪ Calidad de agua. ↪ Formulación de raciones. ↪ Requerimientos nutricionales de los pollos. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Explicación teórica. ↪ Práctica individual para preparar la ración alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Insumos ↪ Manual del participante ↪ Papelógrafos ↪ Data display ↪ Equipos 	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Suministra raciones alimenticias. 	
Actitudes a desarrollar:		Responsable y organizado en las labores de alimentación.			

V. INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO, RECURSOS DIDÁCTICOS Y MATERIALES.

ITEM	UNIDAD	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
AMBIENTE	Aula	1	Para desarrollo de conocimientos teóricos
	Granja Avícola	1	Para desarrollo capacidades técnicas
INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA	Global	1	Rodiluvio
	Global	1	Pediluvio
	Global	1	Duchas de baño
MAQUINAS y EQUIPOS	Pieza	1	Horno de desinfección
	Pieza	1	Tijera para necropsia
	Global		Comederos
	Global		Bebedores
	Pieza	1	Termómetro
	Pieza	1	Mochila de fumigación
	Pieza	1	Quemador –lanza llamas
	Pieza	2	Cajas guarda ropas
RECURSOS DIDACTICOS	Pza.	1	Proyecto multimedia (Data display)
	Pza.	1	Computadora
	Pza	1	Cámara fotográfica
	Pza	1	Texto guía del participante
	Pza	1	Pizarra
	Global		Cuadros didácticos
HERRAMIENTAS	Pieza	1	Pala
	Pieza	1	Pico
	Pieza	1	Rastrillo
	Pieza	1	Carretilla
MATERIAL / INSUMOS	Global		Cortinas impermeables
	Global		Paraformaldeido
	Global		Alambre de puas
	Global		Alimento para etapa inicial
	Global		Alimento para etapa de acabado

VI. INSTRUMENTOS DE EVALUACION

