



## INDICE

### Contenido

<b>I. CONCEPTUALIZACION DE PERFIL PROFESIONAL POR COMPETENCIAS</b> .....	3
<b>1.1. Componentes de Perfil Profesional Basado en Competencias.</b> .....	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
<b>II. PERFIL PROFESIONAL DEL PRODUCTOR DE “CARNE DE CERDO”</b> .....	5
2.1. Estructura de Unidades de Competencia.....	5
2.2. Desarrollo de Unidades de Competencia. ....	6
– Responsable en el establecimiento de la infraestructura.....	6
2.3. Perfil de Egreso. ....	7
<b>III. DISEÑO CURRICULAR</b> .....	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: .....	9
3.2.3. Estrategia de Aprendizaje y Evaluación .....	9
<b>IV. ORGANIZACIÓN CURRICULAR DE LA CARRERA DE “PRODUCCIÓN DE CARNE DE CERDO”</b> .....	10
4.1. Objetivo General de la Carrera.....	10
4.2. Trayecto Formativo.....	10
4.3. Organización Modular y Carga Horaria .....	11
4.4. Organización Curricular por Modulo .....	12
<b>V. INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO, RECURSOS DIDÁCTICOS Y MATERIALES.</b> .....	18
<b>VI. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b> .....	18

## **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 CERDO”

<b>Sector ocupacional:</b>	Agropecuaria y forestal
<b>Familia ocupacional:</b>	Pecuaria
<b>Área Ocupacional:</b>	Porcinolcultura
<b>Ocupación:</b>	Productora/a de carne de cerdo
<b>Competencia General</b>	Producir carne de cerdo de acuerdo a parámetros e índices zootécnicos.

### 2.1. Estructura de Unidades de Competencia

UNIDADES DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
1. Organizar la producción de acuerdo al desarrollo de la pira y criterios técnicos.	1.1. Proyectar la producción de acuerdo a criterios técnicos
	1.2. Acondicionar la infraestructura productiva de acuerdo a diseño establecido
2. Manejar la pira tomando en cuenta la sanidad y alimentación.	2.1. Aplicar técnicas de sanidad animal según normas y criterios técnicos.
	2.2. Alimentar la pira según necesidades fisiológicas y etapas del proceso productivo.
3. Realizar el Manejo productivo y reproductivo de la pira, tomando en cuenta los índices zootécnicos	3.1. Manejar las etapas de producción de la pira tomando en cuenta el desarrollo de los animales
	3.2. Manejar las etapas de reproducción según índices zootécnicos

## 2.2. Desarrollo de Unidades de Competencia.

Unidad de competencia 1:				
Organizar la producción de acuerdo al desarrollo de la pira y criterios técnicos.				
Elementos de competencia	Criterios de desempeño	Evidencias		
		conocimiento	Desempeño/ producto	actitudes y valores
1.1. Proyectar la producción de acuerdo a criterios técnicos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El sistema de explotación de porcinos, es definido en función al contexto local.</li> <li>2. El tamaño de la pira es definido de acuerdo a la disponibilidad de insumos, agua y acceso a mercados.</li> <li>3. Las Razas de porcinos se evalúan en función a la adaptabilidad al medio local.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razas producción de carne de credo.</li> <li>- Sistemas de explotación, intensivo y semi intensivo.</li> <li>- Datos agroclimáticos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Costo de implementación de una cabaña porcina.</li> <li>- Evalúa la disponibilidad de insumos, agua y el acceso a la cabaña.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsable en la proyección del desarrollo de la pira.</li> </ul>
1.2. Acondicionar la infraestructura productiva de acuerdo a diseño establecido.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La cabaña es diseñada de acuerdo al tamaño de la explotación.</li> <li>2. La cabaña es construida de acuerdo al desarrollo de la pira.</li> <li>3. Los equipos y herramientas se disponen tomando en cuenta su funcionalidad dentro la cabaña.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseño de cabaña porcina.</li> <li>- Cálculo de materiales.</li> <li>- Materiales.</li> <li>- Tipos de comederos y bebederos.</li> <li>- Equipos veterinarios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Croquis de cabaña porcina.</li> <li>- Calcula los materiales necesarios para la construcción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsable en el establecimiento de la infraestructura.</li> </ul>

Unidad de competencia 2:				
Manejar la pira tomando en cuenta la sanidad y alimentación.				
Elementos de competencia	Criterios de desempeño	Evidencias		
		Conocimiento	Desempeño/ producto	Actitudes y valores
2.1. Aplicar técnicas de sanidad animal según normas y criterios técnicos.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Las enfermedades se identifican y controlan según la sintomatología que presentan.</li> <li>2. Los fármacos y equipos veterinarios se utilizan según diagnóstico y sintomatología clínica.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enfermedades patológicas y clínicas en la explotación porcina.</li> <li>- Calendario sanitario.</li> <li>- Uso y manejo de productos, insumos y equipos veterinarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calendario sanitario elaborado.</li> <li>- Realiza los tratamientos de control preventivo y curativo</li> <li>- Usa y maneja de manera adecuada los productos, insumos y equipos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsable y organizado en la aplicación de medidas de sanidad animal.</li> </ul>

			veterinarios.	
<b>2.2.</b> Alimentar la pira según necesidades fisiológicas y etapas del proceso productivo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Las raciones alimenticias se preparan de acuerdo a las etapas de producción</li> <li>Los alimentos son suministrados de acuerdo a las etapas de desarrollo de los animales.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insumos alimenticios.</li> <li>Formulación de raciones.</li> <li>Requerimientos nutricionales de los animales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prepara raciones alimenticias.</li> <li>Suministra alimentos por etapas de desarrollo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Responsable y organizado en las labores de alimentación.</li> </ul>

Unidad de competencia 3:				
Realizar el manejo productivo y reproductivo de la pira, tomando en cuenta los índices zootécnicos.				
Elementos de competencia	Criterios de desempeño	Evidencias		
		Conocimiento	Desempeño/Producto	Actitudes y valores
3.1. Manejar las etapas de producción de la pira tomando en cuenta el desarrollo de los animales.	<ol style="list-style-type: none"> <li>El periodo productivo de los animales es determinado según periodo de lactancia, inicio, crecimiento y acabado</li> <li>El descolmillado, castración, selección, tatuaje es realizado de acuerdo al desarrollo productivo de los animales</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anatomía y fisiología de porcinos.</li> <li>Ciclo productivo: lactancia, inicio, crecimiento y acabado.</li> <li>Registro productivo de la pira.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elabora el ciclo productivo de la pira.</li> <li>Realiza actividades de manejo del desarrollo productivo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Responsable en el manejo de las etapas de desarrollo productivo.</li> </ul>
3.2. Manejar las etapas de reproducción según índices zootécnicos.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Los animales aptos para reproducción son seleccionados de acuerdo a su conformación anatómica y fisiológica.</li> <li>El manejo reproductivo de la marrana es realizado tomando en cuenta el celo, monta, gestación y parto.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aparato reproductor de la marrana y verraco.</li> <li>Tipos de cruzamiento.</li> <li>Ciclo reproductivo.</li> <li>Manejo de registros reproductivos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica a reproductores y reproductoras.</li> <li>Aplica el registro reproductivo.</li> <li>Realiza la detección del celo, control de la monta, gestación y atención del parto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Responsable y preciso en el manejo reproductivo.</li> </ul>

### 2.3. Perfil de Egreso.

Al finalizar el proceso formativo el/la participante estará preparado para realizar actividades que le permitan establecer su unidad productiva, adecuar su infraestructura para la producción de carne de cerdo, así mismo tendrá los conocimientos y capacidades para realizar el manejo técnico sobre la proyección de su producción, aplicación de técnicas de sanidad animal, alimentación y finalmente el participante tendrá la capacidad y destreza para manejar el proceso productivo y reproductivo de la pira.

### 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:

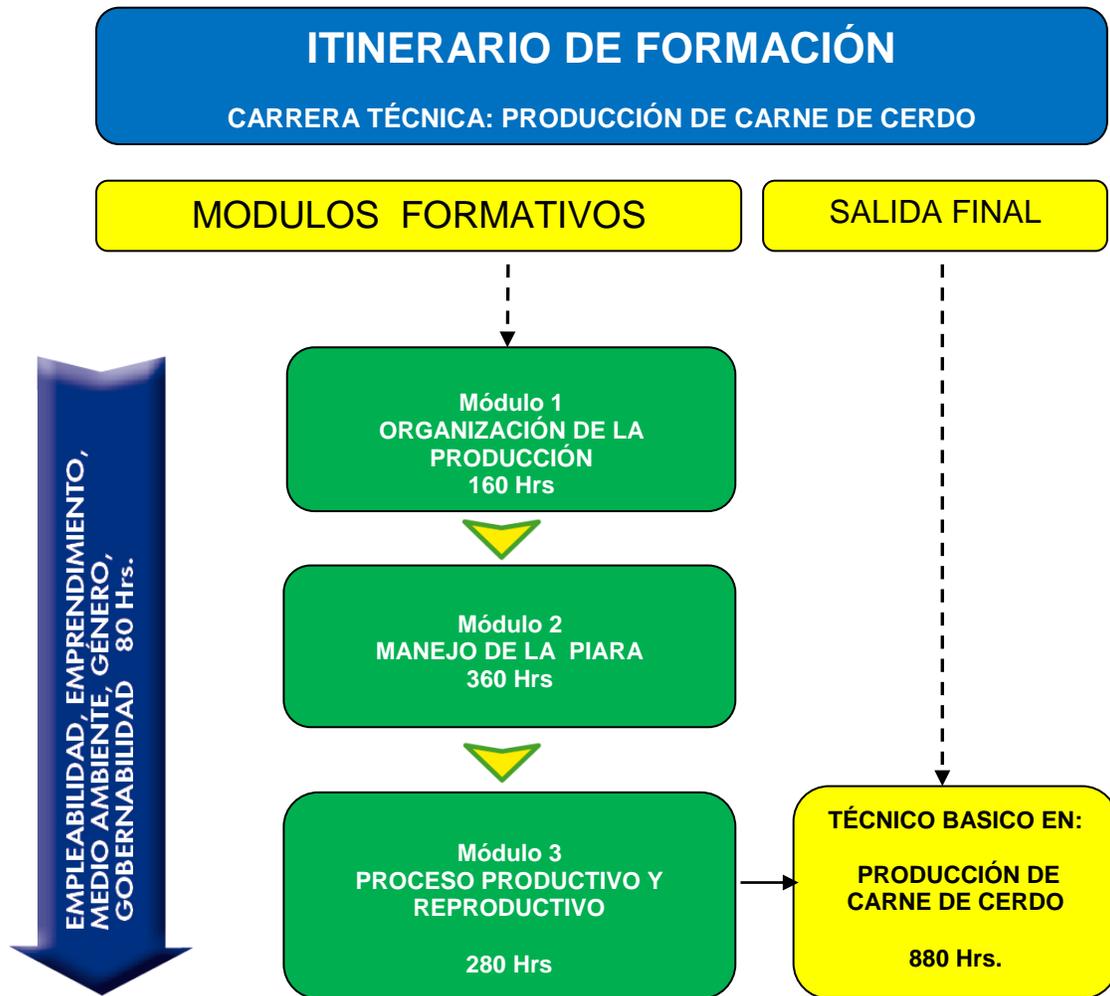
- **Evaluación diagnóstica:** Se realiza al inicio del proceso formativo con el objetivo de detectar conocimientos y habilidades previas
- **Evaluación formativa:** Se realiza continuamente durante el desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje con el objetivo de ajustar, fortalecer capacidades en 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 CERDO”

##### 4.1. Objetivo General de la Carrera.

Producir chirimoya de calidad con buenas prácticas de manejo técnico.

##### 4.2. Trayecto Formativo



### 4.3. Organización Modular y Carga Horaria

PLAN DE ESTUDIOS					
Módulos		Unidades de Aprendizaje	Horas		Total
			Prácticas	Teóricas	
MODULOS ESPECÍFICOS	<b>Módulo 1:</b> Organización de la producción	1.1. Proyección de la producción.	60	10	70
		1.2. Acondicionamiento de la infraestructura productiva	80	10	90
		<b>Sub Total Módulo 1</b>	<b>140</b>	<b>20</b>	<b>160</b>
	<b>Módulo 2:</b> Manejo de la piara	2.1. Técnicas de sanidad animal	160	20	180
		2.2. Alimentación de la piara	160	20	180
		<b>Sub Total Módulo 2</b>	<b>320</b>	<b>40</b>	<b>360</b>
	<b>Módulo 3:</b> Proceso productivo y reproductivo	3.1. Control del proceso productivo de la piara	120	20	140
		3.2. Control del proceso y reproductivo de la piara	120	20	140
		<b>Sub Total Módulo 3</b>	<b>240</b>	<b>40</b>	<b>280</b>
	SUB TOTAL			<b>700</b>	<b>100</b>
Transversales	<b>Género, empleabilidad, emprendimiento, medio ambiente y gobernabilidad.</b>		<b>60</b>	<b>20</b>	<b>80</b>
	<b>TOTAL</b>			<b>760</b>	<b>120</b>

#### 4.4. Organización Curricular por Modulo

**MÓDULO 1:** "Organización de la producción"

**OBJETIVO DEL MÓDULO:** Organizar la producción de acuerdo al desarrollo de la piara y criterios técnicos.

UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: "Proyección de la producción de la piara".					
OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE: Proyectar la producción de acuerdo a criterios técnicos.					
Objetivos Específicos de la U.A.	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
<b>O.E.1.</b> Determinar el sistema de explotación porcina considerando el contexto local.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistemas de producción (intensivo.</li> <li>- semi-intensivo.)</li> <li>- Sistema tradicional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica</li> <li>- Prácticas de campo grupales.</li> <li>-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manual del participante</li> <li>- Papelógrafos</li> <li>- Marcadores</li> <li>- Pizarra</li> <li>- Data display</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Expone los sistemas de producción porcina.</li> </ul>	70 horas
<b>O.E.2.</b> Definir el tamaño de la explotación de acuerdo a la disponibilidad de insumos, agua y acceso a mercados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producción de granos en la zona.</li> <li>- Acceso a insumos y suplementos alimenticios.</li> <li>- Fuentes de agua (vertientes, ríos, acuíferos).</li> <li>- Cálculo de áreas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica</li> <li>- Práctica individual sobre identificación de fuentes de agua.</li> <li>- Mapeo de producción de granos de la zona.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manual del participante</li> <li>- Papelógrafos</li> <li>- Marcadores</li> <li>- Pizarra</li> <li>- Data display.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Determina el tamaño de la explotación porcina.</li> </ul>	
<b>O.E.3.</b> Evaluar las razas de porcinos tomando en cuenta su adaptabilidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La producción cerdos en Chuquisaca y Bolivia</li> <li>- Razas de porcinos.</li> <li>- Características de las razas de cerdos de carne.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica</li> <li>- Visitas de campo.</li> <li>- Evaluación de las razas mestizas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manual del participante</li> <li>- Diapositivas</li> <li>- Papelógrafos</li> <li>- Marcadores</li> <li>- Pizarra</li> <li>- Data display</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evalúa las razas de cerdos introducidas en la zona.</li> </ul>	
<b>Actitudes</b>	Disciplinado y responsable en la proyección de la explotación porcina.				

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: "Acondicionamiento de la infraestructura productiva"**

**OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:**

Acondicionar la infraestructura productiva de acuerdo a diseño establecido.

Objetivos Específicos	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
<b>O.E.1.</b> Diseñar la cabaña de acuerdo al tamaño de la explotación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseño de cabañas en sistema intensivo y semi-intensivo.</li> <li>- Ubicación y diseño de la cabaña.</li> <li>- Presupuestos de implementación de cabaña porcina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica</li> <li>- Prácticas grupales de campo</li> <li>- Diseño.</li> <li>- Elaboración de cuadros presupuestos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manual del participante</li> <li>- Presentación de diapositivas.</li> <li>- Papelógrafos</li> <li>- Marcadores</li> <li>- Pizarra</li> <li>- Data display</li> <li>- Huincha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseña la cabaña.</li> <li>- Elabora cuadro de presupuesto.</li> </ul>	90 horas
<b>O.E.2.</b> La cabaña es construida de acuerdo al desarrollo de la piara.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Construcciones rurales.</li> <li>- Compartimentos de una cabaña porcina.</li> <li>- Materiales y herramientas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica</li> <li>- Prácticas individuales de replanteo y construcción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manual del participante</li> <li>- Huincha</li> <li>- Hilo de albañil.</li> <li>- Estacas</li> <li>- Herramientas de construcción</li> <li>- Papelógrafos</li> <li>- Marcadores</li> <li>- Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Construye la cabaña porcina.</li> </ul>	
<b>O.E.3.</b> Disponer equipos y herramientas tomando en cuenta la funcionalidad dentro la cabaña.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comederos.</li> <li>- Chupones.</li> <li>- Lechonerías.</li> <li>- Parideras.</li> <li>- Instrumentos de uso veterinario.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica</li> <li>- Prácticas individuales sobre acondicionamiento de comederos, chupones, equipos y herramientas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manual del participante</li> <li>- Papelógrafos</li> <li>- Marcadores</li> <li>- Pizarra.</li> <li>- Diapositivas</li> <li>- Data display</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza la disposición de equipos y herramientas.</li> </ul>	
<b>Actitudes</b>	Responsable y observador en la proyección de la explotación porcina.				

**MÓDULO 2:** "Manejo de la piara"

**OBJETIVO DEL MÓDULO:** Manejar la piara tomando en cuenta la sanidad y alimentación..

UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: "Sanidad animal"					
OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE: Aplicar técnicas de sanidad animal según normas y criterios técnicos.					
Objetivos Específicos	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
<b>O.E.1.</b> Identificar y controlar las enfermedades según la sintomatología presenta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enfermedades infecto-contagiosas.</li> <li>- Calendario sanitario.</li> <li>- Medidas preventivas.</li> <li>- Medidas curativas.</li> <li>- Control de enfermedades.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica</li> <li>- Prácticas individuales.</li> <li>- Prácticas grupales.</li> <li>- Calendario sanitario.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manual del participante</li> <li>- Data Display</li> <li>- Papelografos</li> <li>- Marcadores</li> <li>- Cuadros didácticos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifica y controla enfermedades.</li> </ul>	180 horas
<b>O.E.2.</b> Utilizar fármacos y equipos veterinarios según diagnóstico y sintomatología clínica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vías de administración</li> <li>- Vacunas</li> <li>- Desparasitantes</li> <li>- Reconstituyentes</li> <li>- Biológicos</li> <li>- Equipos e instrumentos veterinarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica</li> <li>- Prácticas individuales.</li> <li>- Prácticas grupales.</li> <li>- Manejo de registros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manual del participante</li> <li>- Data Display</li> <li>- Papelografos</li> <li>- Marcadores</li> <li>- Pizarra acrílica</li> <li>- Insumos veterinarios.</li> <li>- Herramientas y equipos veterinarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplica medidas preventivas de control y curativas.</li> </ul>	
<b>Actitudes y valores</b>	Responsable y organizado en la aplicación de medidas de sanidad animal.				

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: "Alimentación de la piara"**

**OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:**  
Alimentar la piara según necesidades fisiológicas y etapas del proceso productivo.

Objetivos Específicos	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
<b>O.E.1.</b> Preparar las raciones alimenticias de acuerdo a las etapas de producción y desarrollo de la piara.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Requerimientos nutricionales.</li> <li>- Etapas de desarrollo de la piara (Inicio, crecimiento y acabado).</li> <li>- Alimentos proteicos, energéticos y minerales.</li> <li>- Conversión alimenticia.</li> <li>- Aparato digestivo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica.</li> <li>- Prácticas grupales demostrativas.</li> <li>- Prácticas individuales.</li> <li>- - Cuadro de raciones alimenticias por etapas de crecimiento de la piara.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manual del participante</li> <li>- Data Display</li> <li>- Papelografos</li> <li>- Marcadores</li> <li>- Pizarra acrílica</li> <li>- Insumos alimenticios.</li> <li>- Premix.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elabora el cuadro de raciones por etapa de desarrollo de la piara.</li> </ul>	180 horas
<b>O.E.2.</b> Alimentar la piara según necesidades fisiológicas y etapas del proceso productivo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etapas de desarrollo de la piara (Inicio, crecimiento y acabado).</li> <li>- Cálculo alimento por día y etapa de desarrollo.</li> <li>- Dieta alimentaria por día.</li> <li>- Alimentos concentrados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica.</li> <li>- Prácticas grupales demostrativas.</li> <li>- Prácticas individuales.</li> <li>- - Preparación de raciones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manual del participante</li> <li>- Insumos.</li> <li>- Registros de alimentación</li> <li>- Papelógrafos</li> <li>- Marcadores</li> <li>- Pizarra</li> <li>- Data display</li> <li>- Balanza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimenta la piara con dietas diarias y por cada etapa de desarrollo.</li> </ul>	
<b>Actitudes y valores</b>	Responsable y organizado en las labores de alimentación				

**MÓDULO 3:** "Proceso productivo y reproductivo"

**OBJETIVO DEL MÓDULO:** Realizar el manejo productivo y reproductivo de la piara, tomando en cuenta los índices zootécnicos.

UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: "Proceso productivo según índices zootécnicos"					
OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE: Manejar las etapas de producción de la piara tomando en cuenta el desarrollo de los animales.					
Objetivos Específicos	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
<b>O.E.1.</b> Determinar el periodo productivo de los animales según índices zootécnicos (periodo de lactancia, inicio, crecimiento y acabado)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anatomía y fisiología de porcinos.</li> <li>- Ciclo productivo: lactancia, inicio, crecimiento y acabado.</li> <li>- Registro productivo de la piara.</li> <li>- Inventario de la piara.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica.</li> <li>- Prácticas grupales</li> <li>- Practicas individuales.</li> <li>- - Diapositivas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manual del participante</li> <li>- Ficha de categorización.</li> <li>- Papelógrafos</li> <li>- Marcadores</li> <li>- Pizarra</li> <li>- Data display</li> </ul>	- Elabora el ciclo productivo de la piara.	140 horas
<b>O.E.2.</b> Realizar el manejo en la etapa de lactancia y destete, (descolmillado, castración, selección, tatuaje) de acuerdo al desarrollo productivo de los animales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lactancia y destete.</li> <li>- Atención del lechón (Descolmillado, Castración, selección y marcación o tatuaje).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica.</li> <li>- Prácticas grupales</li> <li>- Practicas individuales.</li> <li>- - Diapositivas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manual del participante</li> <li>- Cuadro didácticos</li> <li>- Papelógrafos</li> <li>- Marcadores</li> <li>- Pizarra</li> <li>- Data display</li> </ul>	- Realiza el manejo en la etapa de lactancia y destete.	
<b>Actitudes</b>	Responsable en el manejo de las etapas de desarrollo productivo.				

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: "Proceso reproductivo según índices zootécnicos"**

**OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:**  
**Manejar las etapas de reproducción de la pira según índices zootécnicos.**

Objetivos Específicos	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
<b>O.E.1.</b> Seleccionar Los animales aptos para la reproducción de acuerdo a su conformación anatómica y fisiológica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anatomía y fisiología del Verraco y la marrana.</li> <li>- Índices reproductivos</li> <li>- Detección del celo</li> <li>- Cruzamiento.</li> <li>- Diagnostico de preñez</li> <li>- Gestación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica.</li> <li>- Prácticas grupales.</li> <li>- Práctica in individual.</li> <li>- - Proyección de diapositivas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manual del participante</li> <li>- Ficha de registro de reproducción.</li> <li>- Guantes de palpación.</li> <li>- Insumos veterinarios.</li> <li>- Equipos veterinarios.</li> <li>- Papelógrafos</li> <li>- Marcadores</li> <li>- Pizarra</li> <li>- Data display</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza la selección de reproductoras/es</li> </ul>	140 horas
<b>O.E.2.</b> Realizar el manejo reproductivo de la marrana tomando en cuenta el celo, monta, gestación y parto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ciclo estral.</li> <li>- Tipos de cruzamiento.</li> <li>- Gestación.</li> <li>- Atención del Parto.</li> <li>- Índices zootécnicos en la reproducción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica.</li> <li>- Prácticas grupales.</li> <li>- Práctica in individual.</li> <li>- - Proyección de diapositivas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manual del participante</li> <li>- Guantes de palpación.</li> <li>- Insumos veterinarios.</li> <li>- Equipos veterinarios.</li> <li>- Papelógrafos</li> <li>- Marcadores</li> <li>- Pizarra</li> <li>- Data display</li> <li>- Registro de reproducción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maneja la etapa de cruzamiento y gestación de la marrana.</li> <li>- Realiza la atención del parto.</li> </ul>	
<b>Actitudes</b>	Responsable y preciso en el manejo reproductivo.				

**V. INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO, RECURSOS DIDÁCTICOS Y MATERIALES.**

ITEM	UNIDAD	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
AMBIENTE	Aula	1	Para desarrollo de conocimientos teóricos
	Apiario	1	Para desarrollo capacidades técnicas
MAQUINAS y EQUIPOS	Pieza	1	Descolmillador.
	Pieza	1	Estuche quirúrgico.
	Pieza	1	Jeringa de 10 ml.
	Pieza	1	Jeringa de 20 ml.
	Pieza	1	Agujas desechables.
	Equipo	1	Equipos de protección completo: Botas de agua, guantes, overol.
	Pieza	1	Muezqueador.
	Pieza	1	Descolador.
	Pieza	2	Aretes LF
	Pieza	1	Estante (vitrina)
	Pieza	1	Mesa inox de 1.90 mts x 0,90 mts. ancho
	Pieza	1	Areteador
RECURSOS DIDACTICOS	Pieza	1	Proyecto multimedia (Data display)
	Pieza	1	Computadora
	Pieza	1	Cámara fotográfica
	Pieza	1	Texto guía del participante
	Pieza	1	Pizarra
	Global	1	Cuadros didácticos
	Pieza	1	Manual práctico del porcicultor
HERRAMIENTAS	Pieza	2	Palas rectas
	Pieza	2	Azadones
	Juego	1	Herramientas de plomería
	Pieza	1	Carretilla.
	Pieza	2	Mangueras.
	Pieza	10	Chupones medianos.
	Pieza	10	Chupones grandes.
	Pieza	1	Balanza de 20 Kg.
	Pieza	1	Dosificador.
MATERIAL / INSUMOS	Bolsa	Global	Premix de inicio, desarrollo, crecimiento y acabado.
	Insumos veterinarios	Global	Insumos veterinarios: Antibióticos, desparasitantes, hierro, reconstituyentes, desinflamantes y bolos intrauterinas.

**VI. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**