

CAPACITACIÓN GRATUITA EN AVICULTURA

2024

**Una oportunidad
para aprovechar**

Aumenta la productividad
de tu proyecto avícola



Fonav
Fondo Nacional Avícola



✳ La formación, un factor clave — y determinante para aumentar la productividad

Conoce la gama de programas formativos diseñados a través de la alianza Fenavi-Sena y otras entidades como el ICA; cuyos contenidos temáticos proporcionan los conocimientos, herramientas prácticas y teóricas necesarias para una mejor comprensión de los conceptos, enfoques, normativas e innovaciones en materia avícola.

RESEÑA HISTÓRICA A NIVEL NACIONAL

Más de

54.000
personas
capacitadas
desde el 2017.

26

Departamentos

224

Municipios

A continuación, conoce el catálogo de
programas complementarios y titulados



✿ Formación Complementaria

— Dirigido a productores, administradores de granja, jóvenes rurales emprendedores, organizaciones productoras y estudiantes



Cursos cortos con los que podrás obtener unos conocimientos completos y necesarios para implementar prácticas adecuadas para la cría, manejo y explotación competitiva, sostenible en producción de pollo de engorde o huevo comercial.

▶ ÁREA DE PRODUCCIÓN Y MANEJO AVÍCOLA

01 Encasamiento de aves

Código 73322044 - Versión 1

- Sistemas de producción y tipos de alojamiento.
- Programa de bioseguridad.
- Protocolos de manejo y retiro de pollinaza o gallinaza.
- Equipos de calefacción, iluminación, ventilación, alimentación, limpieza y desinfección.
- Protocolo de limpieza y desinfección.
- Alistamiento del área de cría.
- Condiciones ambiental en el área de cría.
- Alistamiento de alimento y agua.
- Protocolo de recepción de aves.



48 HORAS PRESENCIAL

02 Prácticas de manejo en la producción de pollos de engorde

Código: 76130643 - Versión 2

- Normas de seguridad y salud en el trabajo.
- Programa de Limpieza y desinfección.
- Equipos, alojamientos, insumos.
- Control de parámetros ambientales en el galpón.
- Buenas prácticas avícolas.
- Líneas comerciales para la producción de carne/huevo.
- Sistemas de calefacción y crianza.
- Control de peso y uniformidad.
- Clasificación y disposición de mortalidad y residuos.
- Registros de control durante las diferentes etapas de las aves. Recolectión, clasificación, empaque y almacenaje de huevos y registros.



48 HORAS PRESENCIAL

03 Implementación de Prácticas de manejo del huevo

Código: 73322055 - Versión 1

- Equipos para la recolección, clasificación, impresión y etiquetado del huevo: tipos, características partes, manual de operación y mantenimiento.
- Área de clasificación y almacenamiento del huevo: infraestructura, condiciones higiénico-sanitarias y normativa.
- Calidad interna y externa del huevo comercial e incubable.
- Nidales: tipos, características, funcionamiento y mantenimiento.
- BPM: concepto, aplicación, puntos críticos de control.
- Producto no conforme: concepto, características, técnicas de manejo.
- Limpieza y desinfección: productos, uso y métodos de aplicación.
- Monitoreo y registros de las variaciones en el funcionamiento de los equipos y parámetros productivos.



48 HORAS PRESENCIAL

▶ ÁREA DE SANIDAD Y BIOSEGURIDAD

04

Aplicación del plan sanitario en granjas de producción de pollo de engorde

Código: 73322012 - Versión 2



48 HORAS PRESENCIAL

05

Aplicación del plan sanitario en granjas de producción de huevo

Código: 73322013 - Versión 2

- Cambios en la apariencia y comportamiento de las aves.
- Enfermedades prevalentes y de control oficial.
- Equipos e implementos para la administración de tratamientos y biológicos veterinarios.
- Protocolo para el manejo de medicamentos e insumos.
- Suministro de medicamentos y vacunas.
- Manejo del agua para dosificación de medicamentos y vacunas.
- Control y prevención de enfermedades.
- Manejo de residuos peligrosos.



48 HORAS PRESENCIAL

06

Aplicación del programa de bioseguridad en empresas avícolas

Código: 73322043 - Versión 1

- Normatividad en bioseguridad aplicada al sector avícola.
- Procedimientos Operativos Estandarizados (POE).
- Programa de bioseguridad para granja.
- Programas de limpieza y desinfección.
- Equipos e insumos para el control de calidad del agua.
- Manejo y control de plagas, vectores y aves silvestres.
- Protocolos para el manejo de residuos generados en la granja.
- Registros de información del plan de bioseguridad.



48 HORAS PRESENCIAL

▶ ÁREA DE ALIMENTACIÓN

07

Prácticas de alimentación para pollos de engorde

Código: 76130644 - Versión 1



40 HORAS PRESENCIAL

08

Prácticas de alimentación en aves de postura

Código: 76130645 - Versión 1

- Máquinas, equipos e insumos para alimentación aviar.
- Mantenimiento y Limpieza de equipos.
- Fisiología digestiva del ave.
- Programa de alimentación, iluminación y suministro de agua.
- Tabla de alimentación.
- Parámetros productivos líneas productoras de carne:
- Conversión y eficiencia alimenticia.
- Procesos de clasificación y disposición de residuos inherentes al alimento.
- Inventarios y registros de alimentación.



40 HORAS PRESENCIAL

▶ ÁREA AMBIENTAL

09

Implementación de prácticas ambientales en los sistemas productivos avícolas

Código: 73322040 - Versión 3

- Normativa Manejo Ambiental.
- Residuos Peligrosos y no peligrosos.
- Estabilización y almacenamiento de gallinaza/pollinaza.
- Compostaje de mortalidad.
- Manejo de emisiones de olores ofensivos.
- Técnicas de control y mitigación de olores.
- Métodos de tratamiento, sistemas de abastecimiento de agua.
- Indicadores de consumo de agua.
- Manejo de Aguas residuales y vertimientos.



72 HORAS PRESENCIAL

▶ ÁREA DE CALIDAD E INOCUIDAD

10

Higiene y manipulación de alimentos

Código: 96151529 - Versión 2

- Legislación sanitaria de alimentos y responsabilidad legal y social del manipulador de alimentos.
- Perfil higiénico sanitario.
- Causas, consecuencias y tipos de contaminación de alimentos.
- Conceptos Básicos de trazabilidad.
- Enfermedades transmitidas por alimentos.
- Principios de buenas prácticas de manufactura.
- Limpieza y desinfección.
- Prácticas higiénicas y medidas de protección.
- Manejo de residuos y control de roedores.
- Plan de capacitación para manipuladores de alimentos.



11

Aplicación de medidas de control para la inocuidad de alimentos

Código: 93610002 - Versión 1

- Normativa del sistema HACCP.
- Inocuidad de alimentos y enfermedades transmitidas por alimentos.
- Análisis de Peligros.
- Puntos críticos de control.
- Variables de proceso.
- Medidas correctivas.
- Registro de hallazgos.



▶ ÁREA DE FORTALECIMIENTO PROGRAMAS SENA EMPRENDE RURAL - SER

12

Manejo Técnico y Administrativo de Granjas de producción de pollo de engorde

Código: 73322049 - Versión 1



13

Manejo Técnico y Administrativo de pequeñas y medianas granjas avícolas de ponedora comercial

Código: 73322009 - Versión 1

- Normativa tributaria.
- Indicadores económicos.
- Balance General y Estados Financieros.
- Documentación devolución de IVA.
- Programa de Alimentación e Iluminación.
- Indicadores productivos.
- Plan sanitario y de bioseguridad.
- Manejo y disposición de residuos.
- Registros de información de sanitaria y de alimentación.
- Registros económicos (ingresos y costos de producción).
- Indicadores técnicos y económicos de la producción.





* Formación Titulada

— Comprende los programas en el nivel operativo, diseñados para preparar profesionalmente y cualificar el talento humano, requerido por los sistemas productivos de pollo de engorde, huevo, planta de incubación y planta de Beneficio de aves.



Están dirigidos a las empresas avícolas que deseen vincular nuevo talento humano competente a través del contrato de aprendizaje de etapa lectiva y/o productiva desde las estrategias de Formación Dual, Enlace de Tejido Social, Relevo Generacional institucional y Cesión de Contratos que Fenavi ha desarrollado para el sector Avícola o personal externo que quiera vincularse a las empresas del encadenamiento avícola.

Así mismo proporciona un título de formación profesional, que permite al egresado mayor la movilidad y/o promoción laboral entre las empresas avícolas



14

Operario en Producción de granja avícola

Código: 761329 - Versión 1

- Alistar instalaciones, equipos, redes hidráulicas e insumos requeridos para el plan sanitario, alimentación de aves según manual técnico de la empresa avícola.
- Alojjar aves de acuerdo a parámetros técnicos, buenas prácticas avícolas y protocolos establecidos por las empresas.
- Controlar condiciones ambientales del alojamiento para fomentar el bienestar de las aves, según criterios y recomendaciones técnicas.
- Implementar el programa de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos según criterios técnicos y protocolos establecidos.
- Suministrar agua y alimento a las aves de acuerdo con la cantidad y calidad establecida en el plan de alimentación.
- Documentar la información de las actividades de manejo, sanitarias, ambientales y de bioseguridad.



1.256 HORAS

PRESENCIAL

15

Operario en Labores en planta de incubación

Código: 761332 - Versión 1

- Realizar proceso de alistamiento de áreas y equipos para la recepción, almacenamiento e incubación de huevos fértiles, así como para el nacimiento y actividades postnacimiento según procedimiento establecido y normas vigentes.
- Realizar asentado de huevos incubables teniendo en cuenta parámetros técnicos establecidos.
- Cargar y monitorear máquina incubadora y nacedora teniendo en cuenta manual de funcionamiento.
- Efectuar toma física de inventarios de acuerdo con el flujograma de proceso de almacenamiento establecido.
- Efectuar actividades de clasificación, sexaje, vacunación, empaque y despacho de aves de acuerdo con procedimientos técnicos recomendados y normas vigentes.
- Documentar información del proceso de recepción, almacenamiento, incubación de huevo fértil, nacimiento de aves y actividades postnacimiento en formatos establecidos.



1.256 HORAS

PRESENCIAL

16

Operario en Beneficio y procesamiento de aves

Código: 936202 - Versión 1

- Alistar equipos y utensilios requeridos para el proceso de beneficio de aves, según protocolo establecido por la empresa.
- Recibir aves según protocolo establecido por la empresa y normativa vigente, cumpliendo con prácticas de salud y seguridad en el trabajo.
- Realizar proceso de lavado y desinfección de implementos, utensilios y zona de recepción, beneficio y evisceración del ave, según protocolos establecidos por la empresa.
- Clasificar pollo apto y no apto para el beneficio, de acuerdo a criterios técnicos y normativa vigente.
- Sacrificar aves según protocolos establecidos en la línea de producción.
- Eviscerar aves según criterios técnicos y normativa vigente.
- Verificar la calidad del procedimiento de sacrificio de las aves según criterios técnicos.



1.026 HORAS

PRESENCIAL



REQUISITOS

Formación Complementaria

- Constituir un grupo mínimo de 25 personas (vereda, municipio o empresa).
 - Copia del documento de las 25 personas (Anexar a la solicitud de inscripción).
 - Concertar el horario para la ejecución del curso.
- Importante! la certificación se expide por la participación del 100% de las sesiones estipuladas con el instructor.**

Formación Titulada

- Conformar un grupo mínimo de 25 personas (una o varias empresas de la zona).
- Disponibilidad completa.
- Edad mínima 14 años.
- Certificado mínimo 5to grado aprobado.
- Copia del documento de identidad.

¡Aprovecha esta oportunidad de Formación!

CONTÁCTANOS



Diana Marcela Ruiz

Líder Proyectos de Formación Fenavi



dmruiz@fenavi.org



316 025 9993

Tel. 601 432 1300 ext. 1017



Fonav
Fondo Nacional Avícola



www.fenavi.org