



OPERARIO DE LECHES HIGIENIZADAS

Sesión 26. Guía de inducción parte 5 y Conversatorio de productos

YESSICA MILENA ZAPATA

Ingeniero agroindustrial

ACTIVADOR COGNITIVO

guiainfantil com

GUIA DE INDUCCIÓN

Dia 5 - ***ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 7***

Realice cuidadosamente una lectura del material de apoyo " Desarrollo e implementación de la formación por Proyectos en el SENA " capítulo 5 denominado "Fundamentos de la Formación por Proyectos en el SENA", luego haga un mapa mental que resuma lo leído.

Fundamentos de la Formación por Proyectos en el SENA



La Formación por Proyectos como enfoque estratégico

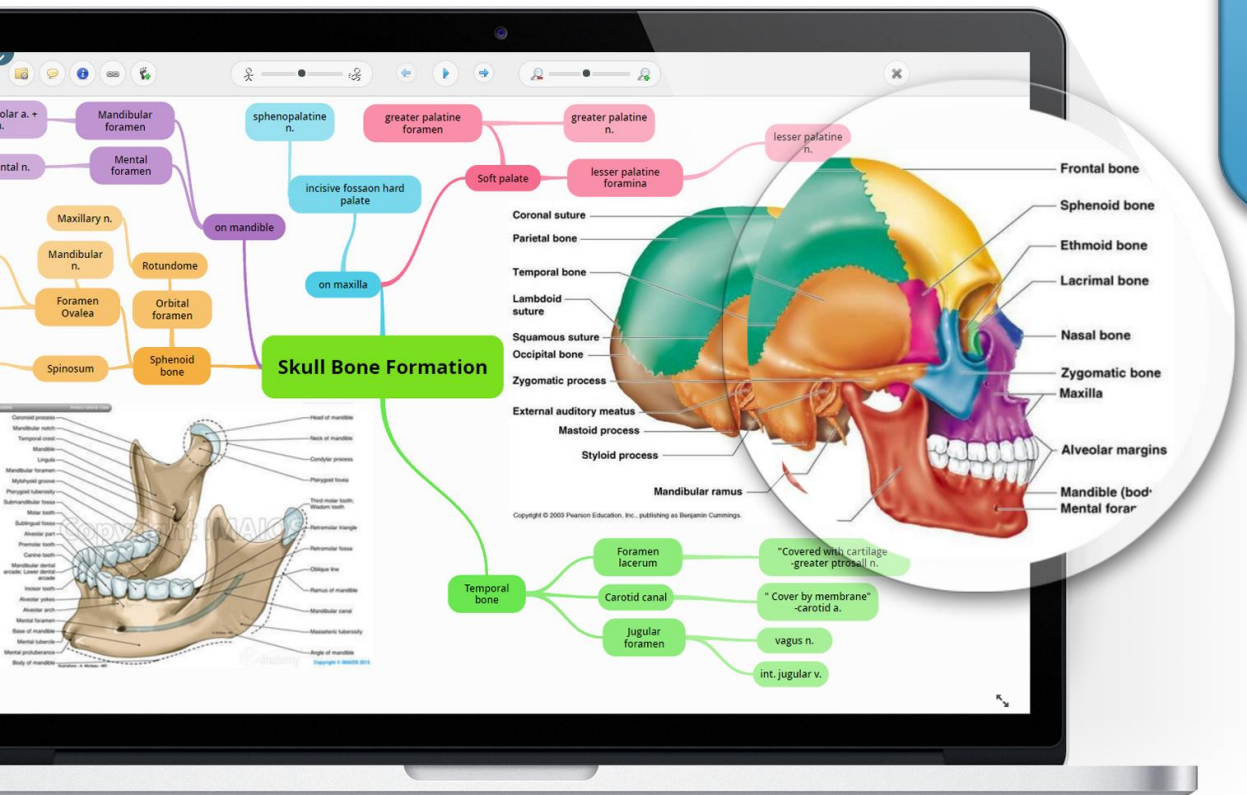


"Gestión de proyectos" versus "Formación por Proyectos"



Orientación didáctico-pedagógica de la Formación por Proyectos en los Centros de Formación del SENA

GUIA DE INDUCCIÓN



Un **mapa mental** es un diagrama que representa conceptos relacionados a partir de un tema principal o palabra clave. El tema principal se ubica al centro y se expande en todas direcciones con los conceptos relacionados – ideales para lluvias de ideas y organizar información de manera espontanea.

goconqr

https://www.goconqr.com

GUIA DE INDUCCIÓN



Elabore un video de 2 minutos donde pueda plasmar reflexiones sobre los contenidos y actividades que desarrollo en el curso de inducción y su importancia para el proceso de formación que está empezando en el SENA

Adjúntelo con el mapa mental a la actividad del día 5 de la inducción en el classroom



En el siguiente link puedes obtener algunos consejos para grabar un video desde tu celular:

https://applicantes.com/11-consejos-practicos-grabar-video-selfie-smartphone/



¿Qué productos hemos visto en clase?



- **Leches fermentadas**
  - Kumis
  - Yogurt batido
  - Yogurt aflanado
  - Yogurt griego
- **Leches evaporadas o concentradas**
  - Leche condensada
  - Arequipe
  - Manjar blanco
  - Cortado de leche
  - Panelitas
  - Cocadas
- **Bebidas lácteas sin alcohol**
  - Avenas
  - Batidos o smoothie
- **Bebidas lácteas con alcohol**
  - Crema de whisky
  - Piña colada

PRODUCTOS DE LOS APRENDICES



Kumis







PRODUCTOS DE LOS APRENDICES









PRODUCTOS DE LOS APRENDICES



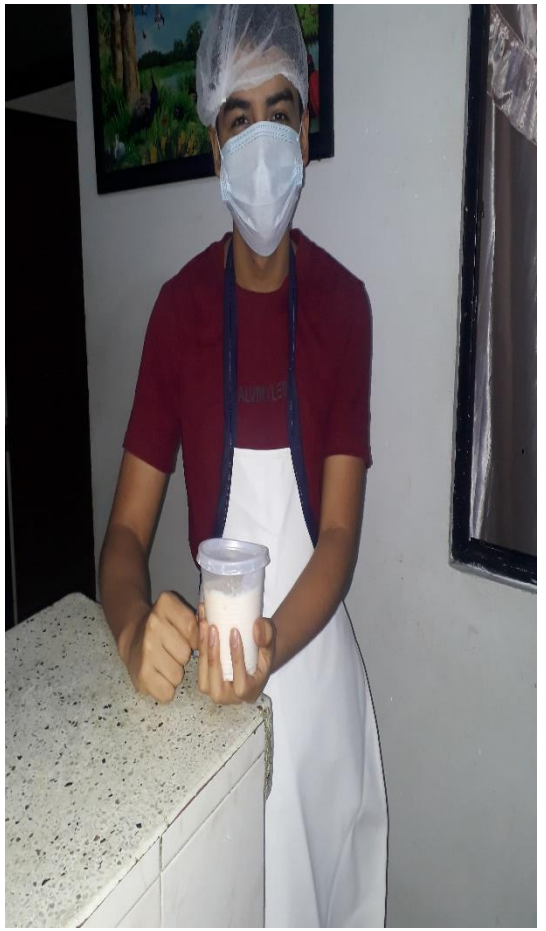
Yogurt aflanado











PRODUCTOS DE LOS APRENDICES









PRODUCTOS DE LOS APRENDICES









PRODUCTOS DE LOS APRENDICES



Manjar blanco













PRODUCTOS DE LOS APRENDICES











PRODUCTOS DE LOS APRENDICES

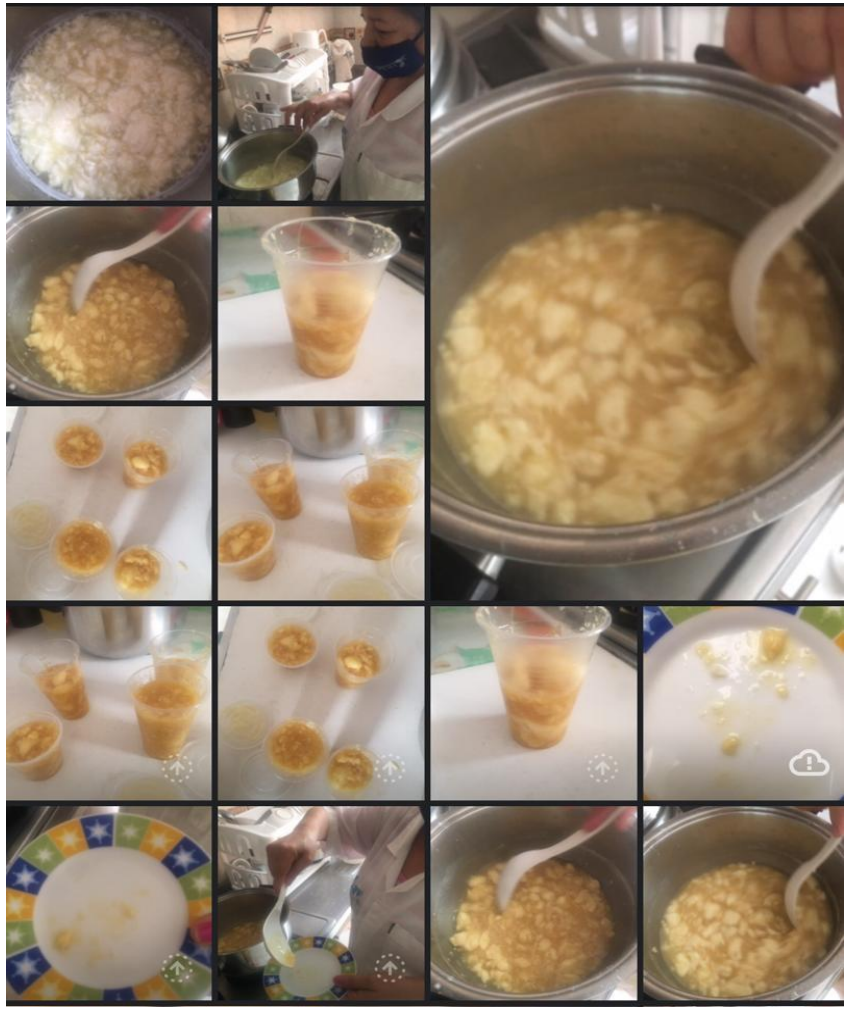


PRODUCTOS DE LOS APRENDICES



Cortado de leche





PRODUCTOS DE LOS APRENDICES







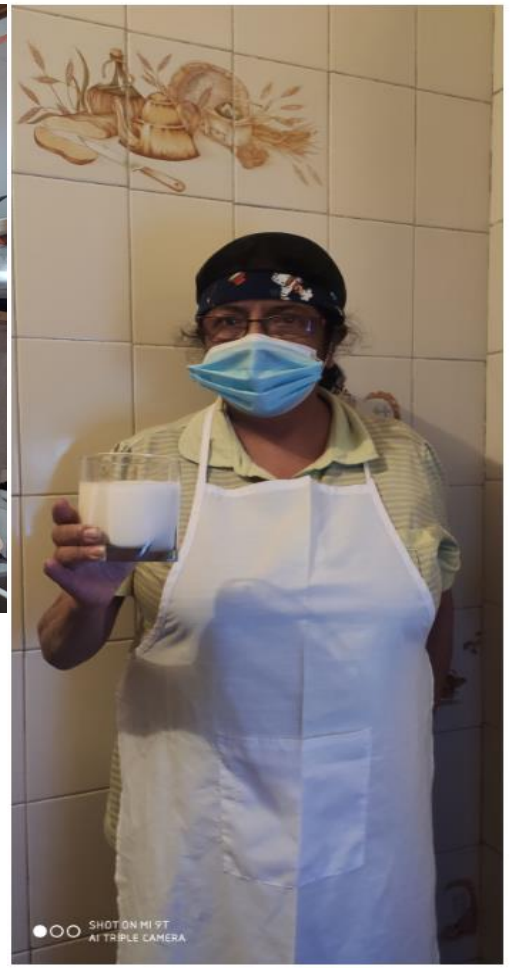
Avenas











PRODUCTOS DE LOS APRENDICES



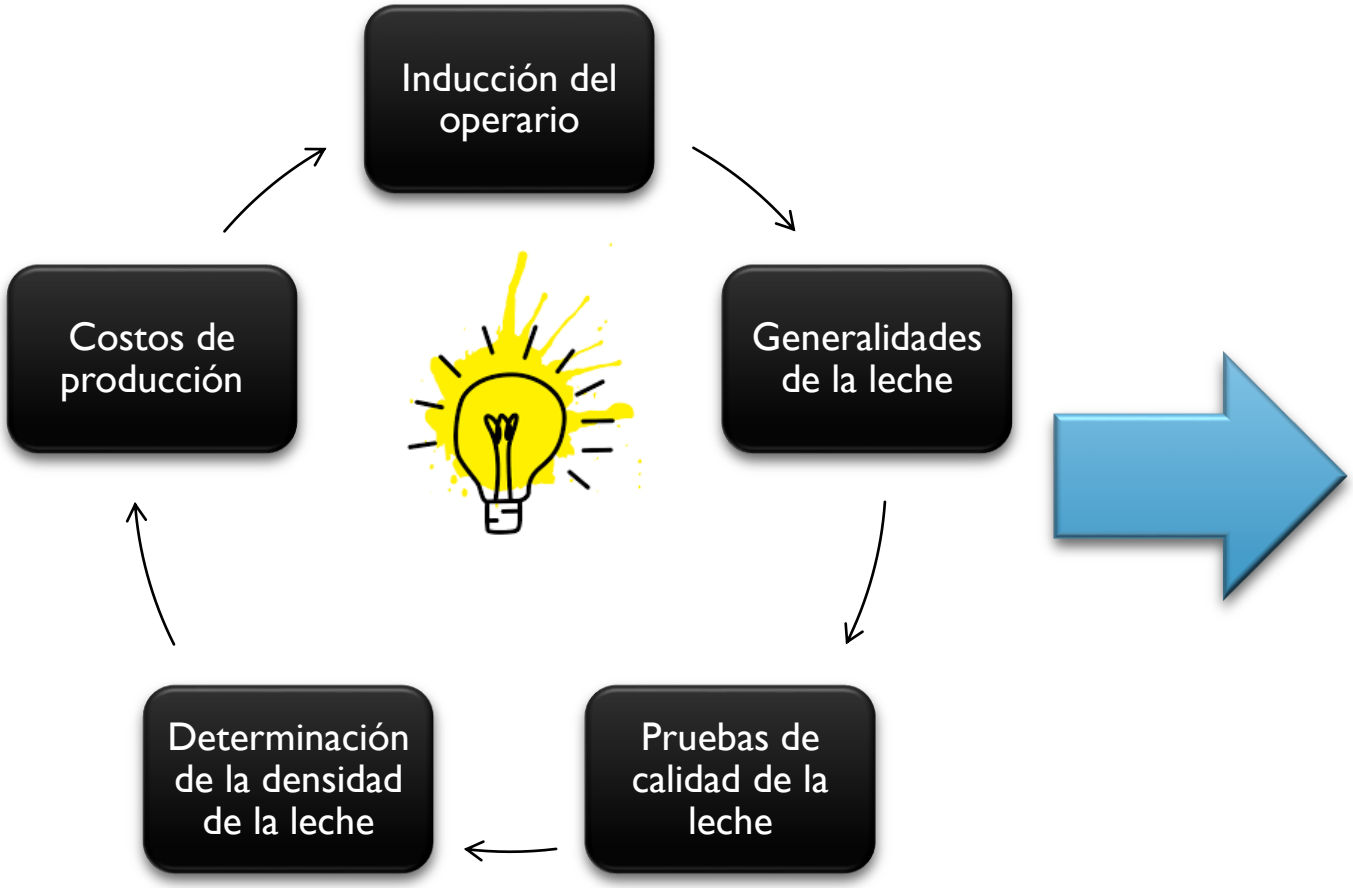








¿Qué otros temas adicionales hemos visto?



¿Qué otros temas teóricos nos hace falta ver?

- Punto de equilibrio
- Rendimiento
- Determinación del precio
- Equipos utilizados en la industria de los lácteos
- Elaboración de etiqueta
- Elaboración de ficha técnica

AVISO IMPORTANTE



Importante

Si deseas participar regístrate en el siguiente link:

Ingresa a: http://www.senaexpoempleojoven.com

ACTIVIDAD PARA LA CASA

1. Acomodar el trabajo de la guía de inducción ya sea en Word o a mano para presentarlo como evidencia de esta guía para el día 5
2. Revisar el classroom y verificar que me hace falta para ponerme al día en lo que debo.