PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Emprendimiento en produccion de leche.
- Código del Programa de Formación: 73322051
- Nombre del Proyecto: Implementacion de practticas de manejo en unidad pecuaria y sala de ordeño para mejorar la calidad de la leche en diferentes regiones de colombia.
- Fase del Proyecto: Evaluación.
- Actividad de Proyecto: Valorar funcionamiento de la unidad productiva de leche.
- Competencia:
  Control del funcionamiento de la unidad productiva Lechera.
  Ordeño de animales.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  Monitorear funcionamiento de la unidad productiva de la especie según Parámetros técnicos.
  Verificar proceso de ordeño de acuerdo con procedimiento y Buenas prácticas de ordeño.
- Duración de la Guía: 36 Horas

2. PRESENTACIÓN

Cordial saludo estimado aprendiz, Lo invito a participar activamente en el desarrollo de los resultados de aprendizaje, donde usted podrá adquirir habilidades, destrezas, conocimientos y capacidades para el Monitoreo de la Unidad productiva pecuaria y la verificación del proceso de ordeño de acuerdo a parámetros técnicos y las buenas practicas de ordeño.

Realice las actividades que a continuación se proponen y presente las evidencias solicitadas como mecanismo de comprobación de sus avances en el proceso de aprendizaje.

Lo invito a participar activamente para que sea proactivo en la implementación y uso de estos recursos para mejorar los procesos de obtención leche de Calidad.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Reflexión Inicial: Estimado Aprendiz lea la reflexión sobre este texto:

En las actividades desarrolladas en el sector ganadero, se presentan con cierta frecuencia accidentes y enfermedades a los colaboradores que ponen en riesgo, no solamente al trabajador de la finca, sino al micro empresario que de una u otra forma ve mermada su fuerza laboral, consecuencia de lo anterior, y por tanto su sostenibilidad en el mercado se ve en grave peligro. No es ajeno al estudio indicar que los sectores de explotación bovina concentran gran cantidad de mano de obra con poca o ninguna preparación, situación aunada al poco interés que los empresarios del sector le ponen al tema de seguridad y salud en el trabajo y a los manuales de bio seguridad, situación que lleva indudablemente a establecer los bajos índices de calidad y de rentabilidad del sector.

Las actividades en las operaciones de ordeño mecánico o manual, móvil o fijo, de limpieza y desinfección, son muy puntuales y requieren de gran concentración, dedicación y disciplina. los manuales están diseñados para darle una visión al empresario de los controles que allí se deben establecer para mitigar los peligros identificados en muchos estudios. Una vez se logre lo anterior estaremos bajo condiciones laborales más propicias para el trabajador y como consecuencia un aumento en los márgenes de utilidad del empresario ganadero.

De acuerdo con el texto anterior resuelva las siguientes preguntas:

1. ¿Cómo cree usted que están los sistemas de bioseguridad en el sector ganadero?
2. ¿Los trabajadores del sector de leche tienen a su disponibilidad los implementos de protección?

Argumente en una sesión grupal, con sus compañeros e instructor.

- Ambiente Requerido

- Materiales

3.2. Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

De acuerdo con el texto anterior resuelva las siguientes preguntas:

3. ¿En su sitio de trabajo utiliza los implementos minimos de protección, indique cuales usa?
4. ¿Los elementos de protección los suministra su empeador o son comprados por usted?
5. ¿Su empleador lo tiene afiliado a un sistema de salud y riesgos laborales?

- Ambiente Requerido:
- Materiales:

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Exposiciones, demostraciones de métodos, visitas técnicas, trabajo de campo**.**

3.3.1. Aplicar el control e inspección según protocolos y parámetros técnicos .

Leer sobre los procedimientos para las inspecciones, listas de chequeo y verificación aplicadas

Visite una unidad de producción de leche evidencia mediante un informe que controles se hacen en la misma de acuerdo a protocolo.

3.3.2. Comprobar funcionamiento de equipos, cadena de frio y rutina de ordeño de acuerdo a parametros técnicos, buenas practicas de ordeño y normativa.

Leer e interpretar manual de funciones.
Participe en las demostraciones de método de su instructor sobre la operación de los equipos de la unidad.

- Ambiente Requerido: Unidad productiva pecuaria, dotada y en funcionamiento
- Materiales:

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento.

De acuerdo a las actividades planteadas:
Aplique control e Inspección.
Compruebe funcionamiento de Equipos.
Asegure cadena de frio en tanque o cantina.
Compruebe cumplimieto de rutina de ordeño.

- Ambiente Requerido: Unidad productiva pecuaria, dotada y en funcionamiento
- Materiales
-

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
Evidencias de Conocimiento : N/A **Evidencias de Desempeño:** Revisa funcionalidad de equipos. **Evidencias de Desempeño:** Aplica la lista de chequeo al proceso de ordeño.	Elabora los informes del proceso de acuerdo con los parámetros técnicos y las normas de redacción de textos. Aplica lista de chequeo para el control de las buenas prácticas y bienestar de acuerdo con criterios técnicos y administrativos.	**TECNICA DE EVALUACIÓN:** Formulación de preguntas. **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN:** Cuestionario **TECNICA DE EVALUACIÓN:** Observación sistemática.

Evidencias de Producto: Dispone residuos **Evidencias de Producto:** Lista aplicada.	Verifica el proceso de ordeño de acuerdo a buenas prácticas de ordeño.	**INSTRUMENTO DE EVALUACION**: Lista de chequeo **TECNICA DE EVALUACIÓN:** Valoración de productos. **INSTRUMENTO DE EVALUACION**: lista de verificación de producto

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Agente Biológico: Se entiende por agente biológico cualquier microorganismo, incluyendo los genéticamente modificados, cultivo celular, animal o planta o producto de estos, capaz de producir cualquier tipo de infección, alergia o toxicidad en humanos animales u otros seres vivos.

Almacenamiento: Actividad que se ocupa de los materiales que la empresa mueve, conserva y transforma, para lograr los objetivos de producción.

Bioseguridad: Es un conjunto de normas, medidas y protocolos que son ampliados en múltiples procedimientos realizados en investigaciones científicas y trabajos docentes con el objetivo de contribuir a la prevención de riesgos o infecciones derivadas de la exposición a agentes potencialmente infecciosos o con cargas significativas de riesgo biológico, químico y/o físico, como por ejemplo el manejo de residuos especiales, almacenamiento de reactivos y uso de barreras protectoras entre otros.

Equipo de Protección Personal: Es un elemento diseñado para evitar que las personas que están expuestas a un peligro en particular entren en contacto directo con él.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Restrepo Ramírez, Carolina . (2019). Manual de Bioseguridad para el Proceso de Ordeño Mecánico. http://repository.udistrital.edu.co/

ICA. lista de chequeo de predios productores de leche con destino al consumo humano

www.ica.gov.co.

Callejo Ramos, Antonio. diseño de instalaciones de ordeño. oa.upm.es

(1984).Reglamento de inspeccion y certificacion sanitaria de la leche. es.slideshare.net

7.**CONTROL DEL DOCUMENTO**

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**CARLOS ALBERTO ESTEPA PARRA** **JUDITH VIVIANA ESPEJO SANABRIA** **DORA CLEMENCIA CORREDOR** **HELMER BARRERA**	**Instructor** **Instructor** **Instructor** **Instructor**	**CEDEAGRO/Regional Boyacá. PROGRAMA SER.**	**MARZO 2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					