1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE



- Denominación del Programa de Formación: **EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS**

- **Código del Programa de Formación**: **96151549**
- **Nombre del Proyecto**: **UNIDAD PRODUCTIVA DE LECHES FERMENTADAS ARTESANALMENTE DEL NORTE DEL VALLE.**
- **Fase del Proyecto:** ALISTAMIENTO
- **Actividad de Proyecto**: Identificar la producción y comercialización de leches fermentadas de la zona.

- **Competencia Técnica**
  - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.
  - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales.
  - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:

  Reconocer los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.
  Establecer características y competencias emprendedoras personales de acuerdo con sus potencialidades, objetivos y el entorno.
  Aplicar el comportamiento emprendedor de acuerdo con referentes conceptuales y retos personales y productivos.

- Duración de la Guía: 32 Horas

Estimado aprendiz SENA



Bienvenido al curso de **EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS, donde** te invitamos a incursionar en el maravilloso mundo del emprendimiento y la generación de recursos propios.

Felicitaciones por aceptar el reto.

¡ FELICITACIONES!

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividad 3.1.1. Reconociendo mis fortalezas



Por favor lea el Cuento: Las ranas en la crema**.**

Qué logros académicos y personales has

tenido a lo largo de tu vida?
Cuáles son las dificultades y obstáculos a los que te has enfrentado?
¿Cómo los has resuelto?

Qué tienes que seguir haciendo para alcanzar tus expectativas

Una vez leído el cuento, responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, por favor socialícelo con los demás compañeros y el instructor. Guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

Actividad 3.2.1. Reconociendo la limpieza



Lea El Alegre Barrendero, enviado por el instructor al grupo de WhatsApp y/o entregado, favor leerlo y responder la actividad del mismo, responda las siguientes preguntas:
¿Qué pasaría si un empresario en un proceso no le da importancia a la limpieza y desinfección y su sitio de trabajo y proceso?
¿Por qué se debe hacer un programa de limpieza y desinfección y registrar estos datos?
¿Por qué es importante verificar el estado de los equipos y utensilios antes de comenzar un proceso?

Una vez terminada la actividad, socialícelo con los demás compañeros. Socialización orientada por el instructor, guarde su actividad en el cuaderno.

3.2.2 Higiene y Manipulación de Alimentos



Observe el video LA MANO EN LA MASA, en el procesamiento de los alimentos, conforme a lo observado en dicho video, responda las preguntas:

1. ¿Qué importancia considera usted tiene la aplicación de las Bpm en el procesamiento de los alimentos?

2. ¿Qué consecuencias podrían presentarse en el consumidor la no utilización de las buenas prácticas de manufactura?

Realice las conclusiones teniendo en cuenta ventajas y desventajas, responda en su cuaderno, con lápiz o lapicero. Socialice sus respuestas con el instructor y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

LINK: https://www.youtube.com/watch?v=bIvjGwHEQmw

3.2.3 Principios de Higiene en la Manipulación de Alimentos

Observe el video sobre "Principios de Higiene en la Manipulación de Alimentos"**.** Teniendo en cuenta el video. Determine.

- Cuáles son los principios de higiene en la manipulación de alimentos
- Cuál es la importancia del lavado de manos en un proceso de alimentos.
- Qué importancia tiene el lavado de manos en la vida diaria.
- Como debe ser el lavado de manos
- Cuando y porque se deben lavar las manos.



Responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, socialice con el grupo y el instructor, guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

LINK VIDEO: https://www.youtube.com/watch?v=VMtAqeL9kKE

3.2.4 Actividades Radiales

Apreciado aprendiz, es muy importante estar pendiente cada semana de las audiciones de radio, En el programa ***Por los Saberes del Campo al Aire,*** donde se emitirá tema complementario de la formación y se dejaran las respectivas actividades de la semana.





Las Emisoras Aliadas son:

- Radio Viva 106,6 FM y www. emisoraradioviva.com,
- Versalles Stereo 90.3 FM,
- El Cairo Stereo 88.6 FM y elcairostereo.com (play Store).

Emisora virtual: www.summastereo.tv
Redes: https://www.facebook.com/senaemprenderuralcartago, #Sersenacartago, #Porlossaberesdelcampoalaire.

Blog: http://senacartago.blogspot.com/p/ser-sena-emprende-rural.html.

3.2.5 Seguridad Industrial

Observe el video "EL VIRUS DE LA ACTITUD" y de acuerdo a este video indique:



- La causa principal de los accidentes laborales
- Consecuencias de un accidente laboral para la empresa y para el operario.
- Cuáles son los cuidados que debe tener en cuenta al momento de trabajar en una cocina.

Responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, socialícelo con los compañeros, el instructor resolverá dudas y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

LINK: https://www.youtube.com/watch?v=SnOFalSWHdA

3.3. ACTIVIDADES APROPIACIÓN DE CONOCIMIENTOS.

3.3.1 Conocer los Materiales y equipos utilizados en el manejo de alimentos.



Teniendo en cuenta su experiencia y conocimiento de lo observado en casa, realice un listado en su cuaderno de los equipos y elementos que considera necesarios para la elaboración de un dulce artesanal.

Visite su cocina y haga un listado de los elementos, insumos, materiales y equipos necesarios para la preparación de un dulce. con los que usted cuenta, regístrelos en un cuadro según ejemplo.

NOMBRE	CLASIFICACION			CUANTAS UNIDADES TIENE	ESTADO		
	INSUMO	EQUIPO	UTENSILIO		BUENO	REGULAR	MALO

Responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero. Socialice en grupo y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

3.3.2 CREANDO LA UNIDAD PRODUCTIVA

Amigo aprendiz ten en cuenta tus habilidades de liderazgo, compromiso, entrega, amabilidad, honestidad, con estas cualidades tú puedes ser parte del progreso de tu familia, generando ingresos adicionales que te permitan satisfacer tus gustos y las de tus hijos.



Recuerda que las unidades productivas buscan 4 fines muy importantes

1- **PONER EN PRACTICA LOS CONOCIMIENTOS RECIBIDOS** en las diferentes formaciones impartidas por los Instructores profesionales pertinentes a las diferentes áreas del conocimiento.



2. generar productos y servicios mínimos viables para el **AUTOCONSUMO DE LOS PRODUCTOS EN SUS HOGARES.**

3. la **GENERACIÓN DE INGRESOS** para la población con enfoque rural por la venta de los productos mínimos viables.

4. El **FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES Y COMPETENCIAS** en los ambientes de aprendizaje.

El Sena hace acompañamiento de las iniciativas productivas orientadas al autoconsumo dentro de las unidades, las apoya para que puedan generar excedentes que impulsen negocios rurales y/o la creación empresa con el fortalecimiento a través del tiempo. Estudiada esta temática y de una manera democrática, amigo aprendiz postúlate a la conformación de la unidad productiva.

El instructor socializa sobre la creación, conformación y perfiles de una unidad productiva, escríbelo las notas más importantes para ti en tu cuaderno y guarda la evidencia de tu cuaderno.

Como refuerzo de esta actividad, escucha en las emisoras radiales, sobre la creación de la unidad productiva.

3.3.3 Organizando la unidad Productiva



Estudiada esta temática sobre las funciones de la unidad productiva enviada por el instructor.



Lee la diapositiva suministrada por el instructor sobre la creación, conformación y perfiles de una unidad productiva, escriba las notas más importantes en su cuaderno. Guarde la evidencia de tu cuaderno.

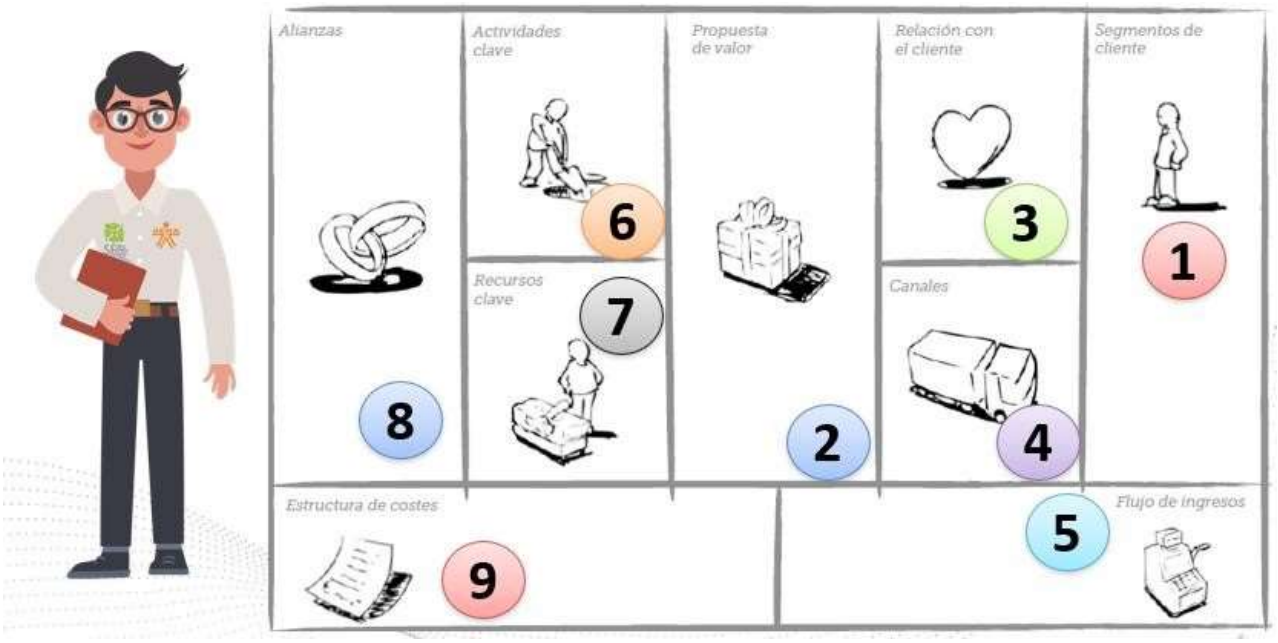
También puedes hacer tu inscripción a la unidad productiva diligenciando el siguiente formulario entregado por el instructor.

Como refuerzo de esta actividad, escuche las emisoras radiales, sobre la creación de la unidad productiva.

3.3.4 CONSTRUIR UN MODELO DE NEGOCIO VIABLE PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA QUE SE AJUSTE A LAS CONDICIONES DEL MERCADO

Aprendiz, revisa el flayer sobre el modelo CANVAS, herramienta que le permitirá organizar su idea de negocios y tener un horizonte claro sobre la línea de productos que se fabricarán y comercializarán, el segmento de clientes para esos productos, las estrategias de comercialización, además de los recursos necesarios para emprender la unidad productiva.

FORMATO CANVAS PARA EL DESARROLLO DEL MODELO DE NEGOCIO PARA LA UNIDAD PRODUCTIVA



Realiza la lectura de la temática entregados por el instructor sobre Emprendimiento, Unidad productiva, asociatividad, creación de empresas, estructura organizacional, manual de funciones. Seguidamente participe por el grupo de WhatsApp de la simulación sobre el funcionamiento de una empresa de confitería para comprender la importancia de rol que cada uno ocupa dentro de la misma. Llene el formato canvas enviado al grupo de WhatsApp por el instructor, tome una fotografía y envíe su evidencia a través del grupo.

Como refuerzo de esta actividad, escucha en las emisoras radiales: Radio viva 106.6 FM, Radio Versalles 90.3 FM, Radio el Cairo 88.6 FM. canales virtuales: www.summastereo.com, www.radioviva,org, El cairo stereo (play Store)

Amigo aprendiz, ahora con la información para le creación de modelos de negocio, por favor en el cuaderno de notas transcribir el formato CANVAS y diligenciarlo con información de la Unidad Productiva. Enviar la foto al grupo WhatsApp



3.3.5 CONSTRUIR LA PLATAFORMA ESTRATÉGICA, PARA MARCAR EL CAMINO GUÍA: MISIÓN – VISIÓN Y VALORES.



Imagínate que eres un "**APRENDIZ AGENTE SECRETO** 😎", ¿qué es lo primero que te asignan antes de enviarte al campo? Exactamente: una misión.

Ahora, si lo pasamos al mundo empresarial no es tan mundano como esto. Es uno de los pilares de la gestión empresarial para tomar en cuenta a la hora de darle forma al proyecto que tenemos en mente en la Unidad Productiva. La misión, visión y los valores de una Unidad Productiva son parte fundamental de la cultura empresarial. Amigo aprendiz vamos a construir estos valores para que les permita trazar un mapa de ruta y enfocarse en dar el MEJOR PRODUCTO Y/O SERVICIO AL CLIENTE SIN DESORIENTARTE, ni perder el objetivo.

Para empezar con la misión; es la razón de ser de la UP, debe ser clara, concisa y compartida, siempre enfocada en el cliente y no en el producto o servicio.

Refleja el propósito fundamental de la organización en el mercado. Es imprescindible saber cuál es el verdadero propósito de la UP. La misión es la forma en la que todas las estrategias, valores, colaboradores y filosofía se ponen a funcionar.
Para crear la misión de la empresa, es una buena estrategia tomar en cuenta las opiniones, las ideas y la filosofía de los todos los Aprendices.



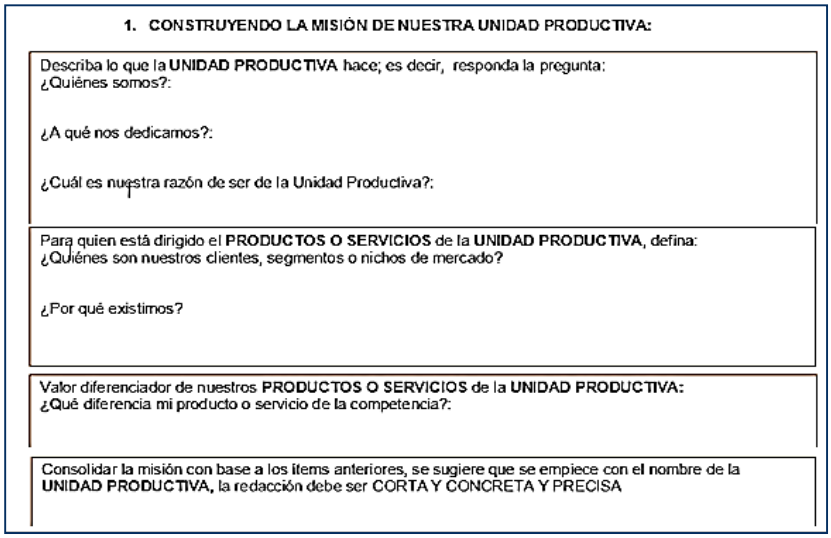
Es muy importante establecer perfectamente cuáles son la misión y la visión. Por ello hemos creado una pequeña guía que te ayudará.

PASOS PARA DEFINIR LA MISIÓN: a continuación, se sugieren algunas pautas que te ayudarán a poner sobre papel elementos para definir la misión:

1. IDENTIDAD: ¿Quiénes somos? Es imprescindible conocer las capacidades de los elementos de la empresa.

2. ACTIVIDADES: ¿Qué hacemos? Esta es una pregunta complicada para muchos emprendedores, aunque puede parecer simple: estamos produciendo artesanías, estamos vendiendo dulces típicos, estamos transformando el plátano.
3. FINALIDAD: ¿Quién es nuestro cliente? Al definir esto sensibilizamos a los Aprendices para que trabajen inspirados y cumplan un objetivo común mucho más grande que cobrar un salario.

RESPONDE ESTAS PREGUNTAS EN TU CUADERNO DE NOTAS Y ENVÍA LA IMAGEN AL GRUPO DE WHATSAPP



1. CONSTRUYENDO LA MISIÓN DE NUESTRA UNIDAD PRODUCTIVA:

Describa lo que la **UNIDAD PRODUCTIVA** hace; es decir, responda la pregunta:
¿Quiénes somos?:

¿A qué nos dedicamos?:

¿Cuál es nuestra razón de ser de la Unidad Productiva?:

Para quien está dirigido el **PRODUCTOS O SERVICIOS** de la **UNIDAD PRODUCTIVA**, defina:
¿Quiénes son nuestros clientes, segmentos o nichos de mercado?

¿Por qué existimos?

Valor diferenciador de nuestros **PRODUCTOS O SERVICIOS** de la **UNIDAD PRODUCTIVA:**
¿Qué diferencia mi producto o servicio de la competencia?:

Consolidar la misión con base a los ítems anteriores, se sugiere que se empiece con el nombre de la **UNIDAD PRODUCTIVA,** la redacción debe ser CORTA Y CONCRETA Y PRECISA

LLUVIA DE IDEAS: que los Aprendices puedan participar, intercambiar puntos de vista, ser realistas con la actividad de la UP. Se recomienda que las lluvias de ideas sean en entornos cómodos, no hay malas propuestas y que todos serán tomados en cuenta.

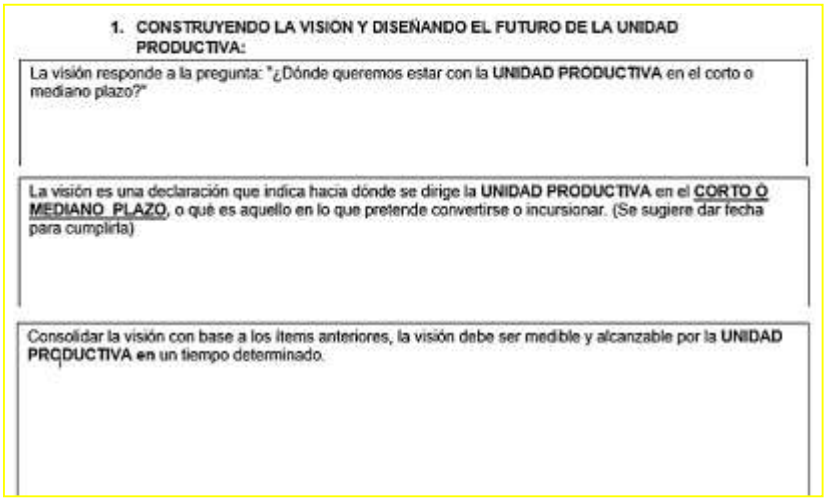
CARACTERÍSTICAS QUE DEBES EVALUAR EN LA MISIÓN DE LA EMPRESA: Si ha realizado el proceso, ya tiene una idea de misión de la UP.

AHORA HA LLEGADO EL MOMENTO DE EVALUARLA:

OBJETIVOS: ¿Expone los objetivos de forma clara?
CONTEXTO: ¿Hablas del estado actual? ¿Respetamos los valores de la sociedad y los aprendices?
CLARIDAD: ¿La redacción es directa y clara? ¿Lo pueden entender todos?
VIABILIDAD: ¿Son realistas los propósitos planteados? ¿se puede evaluar su cumplimiento? ¿Estoy tomando en cuenta a la sociedad y aprendices?
DIFERENCIABLE: ¿Se parece a la misión de otra UP o Microempresa con la que compito? ¿Qué le puedo cambiar para que no se parezcan?
Una vez con las respuestas a estas preguntas podrás tener una mejor perspectiva sobre qué tan precisa y acoplada a tus objetivos es la misión.

PASOS PARA REDACTA LA VISIÓN DE LA EMPRESA: La redacción de la visión es mucho más personal que la misión, transcurre hacia el interior de la Unidad Productiva.

RESPONDE ESTAS PREGUNTAS EN TU CUADERNO DE NOTAS Y ENVÍA LA IMAGEN AL GRUPO DE WHATSAPP



1. **CONSTRUYENDO LA VISION Y DISEÑANDO EL FUTURO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA:**

La visión responde a la pregunta: "¿Dónde queremos estar con la **UNIDAD PRODUCTIVA** en el corto o mediano plazo?"

La visión es una declaración que indica hacia dónde se dirige la **UNIDAD PRODUCTIVA** en el **CORTO O MEDIANO PLAZO**, o qué es aquello en lo que pretende convertirse o incursionar. (Se sugiere dar fecha para cumplirla)

Consolidar la visión con base a los ítems anteriores, la visión debe ser medible y alcanzable por la **UNIDAD PRODUCTIVA en** un tiempo determinado.

El rumbo lo definen quienes toman las decisiones, por ello es importante convocar a una reunión en la que se pueda tener una mesa de trabajo donde todos los aprendices involucrados proyecten de UNIDAD PRODUCTIVA aporten sus expectativas de crecimiento, evolución y cambio para los siguientes años. Cada una de las intervenciones debe ser honesta, realista y concisa. Entre todos se puede llegar a una serie de acuerdos del rumbo que debe tomar.

LA VISIÓN DEBE PERMITIR SOÑAR SIN VOLAR DEMASIADO.

UN BUEN PUNTO DE PARTIDA ES REALIZARSE LAS SIGUIENTES PREGUNTAS:

¿Qué hará mi Unidad Productiva en cinco años?
¿Con qué lo vamos a hacer?
¿Desde qué posición lo vamos a hacer?
¿Seremos los líderes? ¿Habremos ganado participación?
¿Qué hará mi Unidad Productiva por la sociedad en cinco años?
¿Será un Gran Lugar para Trabajar?
¿Qué hará mi Unidad Productiva por el entorno en cinco años?
¿Qué acciones implementaremos?

*Amigo aprendiz, ahora con esta introducción para la creación de la **MISIÓN Y VISIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA,** por favor diligenciar los 2 formularios de preguntas, toman la imagen y la comparten. Puedes escribirlo en tu cuaderno de notas y enviar la foto al grupo WhatsApp y se socilizara en la formacion.*



Como refuerzo de esta actividad, escucha la emisión radial en las emisoras radiales: Radio viva 106.6 FM, Radio Versalles 90.3 FM, Radio el Cairo 88.6 FM. canales virtuales: www.summastereo.com, www.radioviva,org, El cairo stereo (play Store).

4. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO.

3.4.1. Compartir conocimiento nuevo.



Recurra a sus recuerdos, seleccione un producto de dulcería, teniendo en cuenta lo aprendido a través de su vida.

¿Nombre del Producto?
¿Como lo elaboraron tu o tu familia? Paso a paso.

Expresa el sentimiento sobre ese recuerdo. Cuéntanos la historia de cuando elaboran o elaboraban el producto seleccionado en tu familia. Coméntalo con los integrantes de tu familia y comparte esta experiencia.

Responde en tu cuaderno u hoja con lápiz o lapicero. Socialice en plenaria con el grupo y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

3.4.2. DIAGNOSTICANDO LOS Productos de leches fermentadas artesanalmente de la región.



Indague en su entorno familiar, social y empresarial sobre los productos de confitería y dulcería artesanal que se producen y consumen en su municipio. A su vez, consulte desde casa, cuáles de esos productos tiene la mayor aceptación en la comunidad.



Elabore un escrito en su cuaderno con el resultado de la indagación y socialícelo por el grupo, para determinar las materias primas necesarias en la elaboración de los mismos.

Proponga dentro del grupo una lluvia de ideas de productos innovadores relacionados con dulces o productos a base de leches fermentadas, con el fin de determinar que producto estrella sacaremos para la unidad productiva.

3.5 AMBIENTE REQUERIDO

Ambiente de salón, con los protocolos de bioseguridad por la emergencia Sanitaria 2020. Computador (opcional), radio, móvil celular, servicio de internet.

3.6 MATERIALES

Computador (opcional), móvil celular, servicio de internet, cuaderno, lápiz, bolígrafo.

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 Desempeño: Establece factores de riesgo de contaminación de los alimentos.	*Establece los factores de riesgos de contaminación de los alimentos, de acuerdo con la fuente y tipos de alimentos *Valora sus características emprendedoras personales acorde con herramienta de diagnóstico personal. *Formula los objetivos personales de acuerdo con su motivación y propósito de vida. Relaciona los elementos del comportamiento emprendedor de acuerdo con retos personales y productivos.	**Técnica: Observación** **Instrumento: Lista de chequeo de desempeño**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Agricultor: Persona que tiene por oficio trabajar y cultivar la tierra.

Agroindustria: Industria encargada en el proceso de transformación de la materia prima producida en el campo.

Buenas prácticas de higiene (BPH): Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria (3).

Buenas prácticas de fabricación (BPF): Conformidad con los códigos de prácticas, normas, reglamentos y leyes referentes a la producción, elaboración, manipulación, etiquetado y venta de alimentos impuestos por órganos sectoriales, locales, estatales, nacionales e internacionales con el fin de proteger al público de enfermedades, adulteración de los productos y fraudes

Brix: Porcentaje (%) en peso (p/p) de sólidos disueltos (o solubles) en una solución. El cual puede ser medido por medio de un refractómetro o un aerómetro.

Implementación: Una implementación o implantación es la realización de una aplicación, o la ejecución de un plan, idea.

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan

Producción más limpia: Es la aplicación continua de una estrategia ambiental preventiva integrada a procesos, productos y servicios para incrementar sobre estos la eficiencia y reducir el riesgo para el ser humano y el medio ambiente.

Trazabilidad: Procedimientos que permiten controlar el histórico, la situación física y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministro en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas.

Trabajo colaborativo: Se define como aquellos procesos intencionales de un grupo para alcanzar objetivos

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Decreto 3075 de 1997
RESOLUCIÓN NÚMERO 2674 de 2013
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA IICA.
http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A5294e/A5294e.pdf

WEBGRAFIA

https://www.youtube.com/watch?v=HJ0MGgET7Mc -
https://www.youtube.com/watch?v=pp_DA2VsXkE&t=8s
http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A5294e/A5294e.pdf
Video. Principios e higiene en la manipulación de alimentos
https://www.youtube.com/watch?v=VMtAqeL9kKE

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LILIANA OCAMPO YEPES**	**INSTRUCTOR TECNICO**	**PROGRAMA SER**	**FEBRERO DE 2022**
Autor (es)		**INSTRUCTOR EMPRESARIAL**	**PROGRAMA SER**	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					