

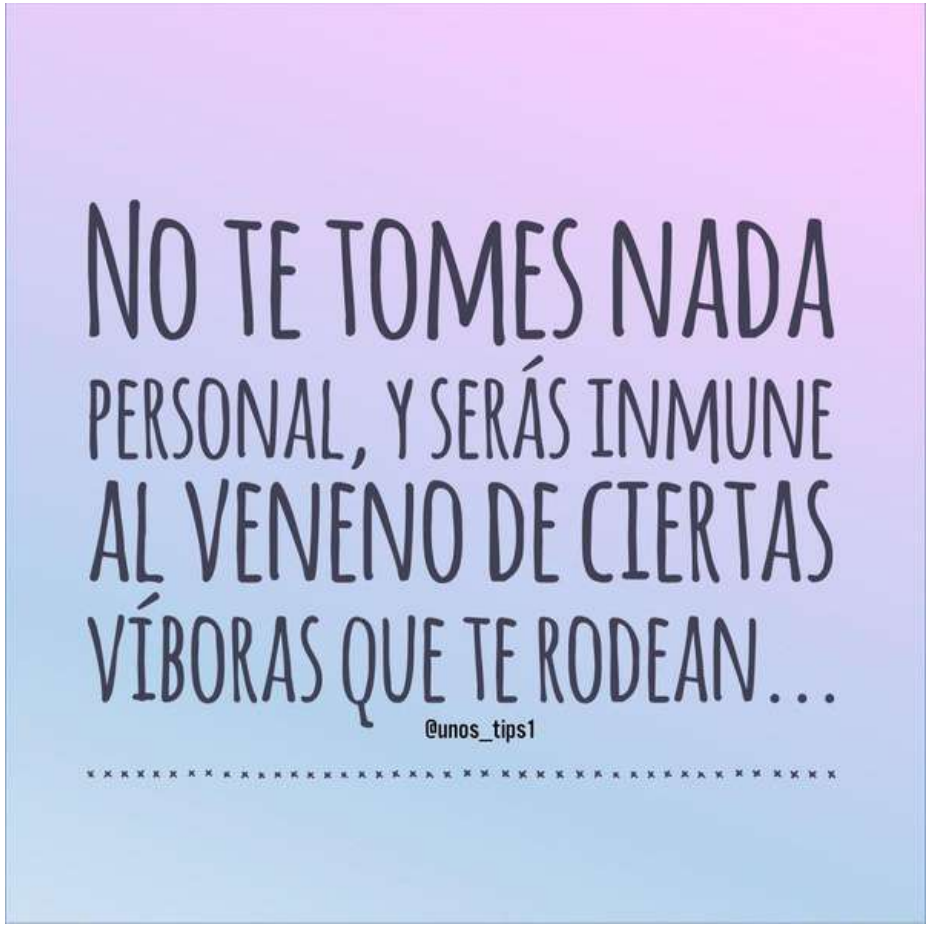


TÉCNICO PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS

Guía de inducción

INSTRUCTOR:**JOSE LUIS SERRATO PATIÑO**

ACTIVADOR COGNITIVO



GUIA DE INDUCCIÓN

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1

EL CARPINTERO

Un carpintero ya entrado en años estaba listo para retirarse. Le dijo a su jefe de sus planes de dejar el negocio de la construcción para llevar una vida más placentera con su esposa y disfrutar de su familia. Él iba a extrañar su cheque mensual, pero necesitaba retirarse. Ellos superarían esta etapa de alguna manera.

El jefe sentía ver que su buen empleado dejaba la compañía y le pidió que si podría construir una sola casa más, como un favor personal. El carpintero accedió, pero se veía fácilmente que no estaba poniendo el corazón en su trabajo. Utilizaba materiales de inferior calidad y el trabajo era deficiente. Era una desafortunada manera de terminar su carrera.

Cuando el carpintero terminó su trabajo y su jefe fue a inspeccionar la casa, el jefe le extendió al carpintero, las llaves de la puerta principal. «Esta es tu casa,» –dijo, «es mi regalo para ti.»



Respondalas preguntas:

1. **¿Si el carpintero lo hubiese sabido que la casa era para él, que hubiese hecho?**
2. **¿La vida la construimos de manera distraída sin hacer el mejor esfuerzo?**
3. **«La Vida Es Un Proyecto de Hágalo-Usted-Mismo». ¿Quién podría decirlo más claramente?**

GUIA DE INDUCCIÓN

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2



Conteste las siguiente preguntas:

¿Cuántas áreas de formación tiene la estrategia SENA Empresa ?

¿Dónde está ubicado el Centro Agropecuario La Granja?

¿Cuántas y cuales son las unidades Formación-Producción del área en la que de usted se va a formar?

https://youtu.be/vRj4vsrrOb0

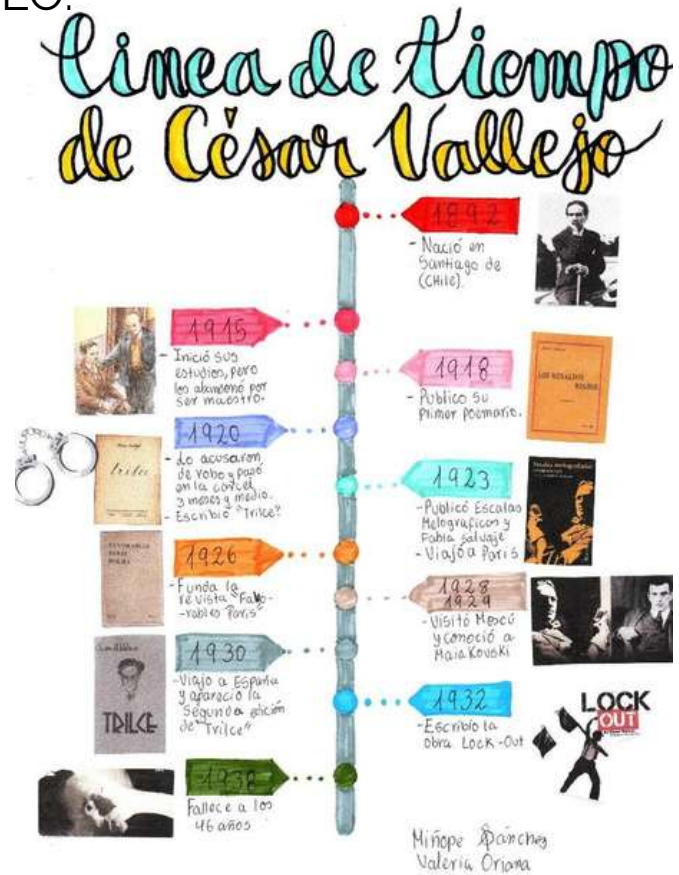
GUIA DE INDUCCIÓN

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3



Utilizando su creatividad, realice una línea del tiempo con la historia del SENA contada por ti. Usa todos los recursos que tengas a la mano, haz tu obra de arte, tómale una foto y compártela con el resto del grupo vía WhatsApp.

EJEMPLO:



Ver video en el anexo **VIDEO 1**

GUIA DE INDUCCIÓN

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4



Reflexione sobre 2 o 3 palabras que para usted sinteticen los testimonios, información e imágenes que sobre la entidad expresa el video.

GUIA DE INDUCCIÓN

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4

SENA	LÍNEA TECNOLÓGICA: PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS PECUARIAS RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO PECUARIA

1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA		
1.1 Denominación del Programa:	PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.	
1.2. Código Programa:	936193	
1.3. Versión Programa:	1	
1.4. Vigencia del Programa:	**Fecha inicio programa:** 23/07/2019 **Fecha fin programa:** El programa aún se encuentra vigente	
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	**Etapa Lectiva:**	1344 horas
	Etapa Productiva:	864 horas
	Total:	2208 horas
1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Título o certificado que obtendrá	TÉCNICO	

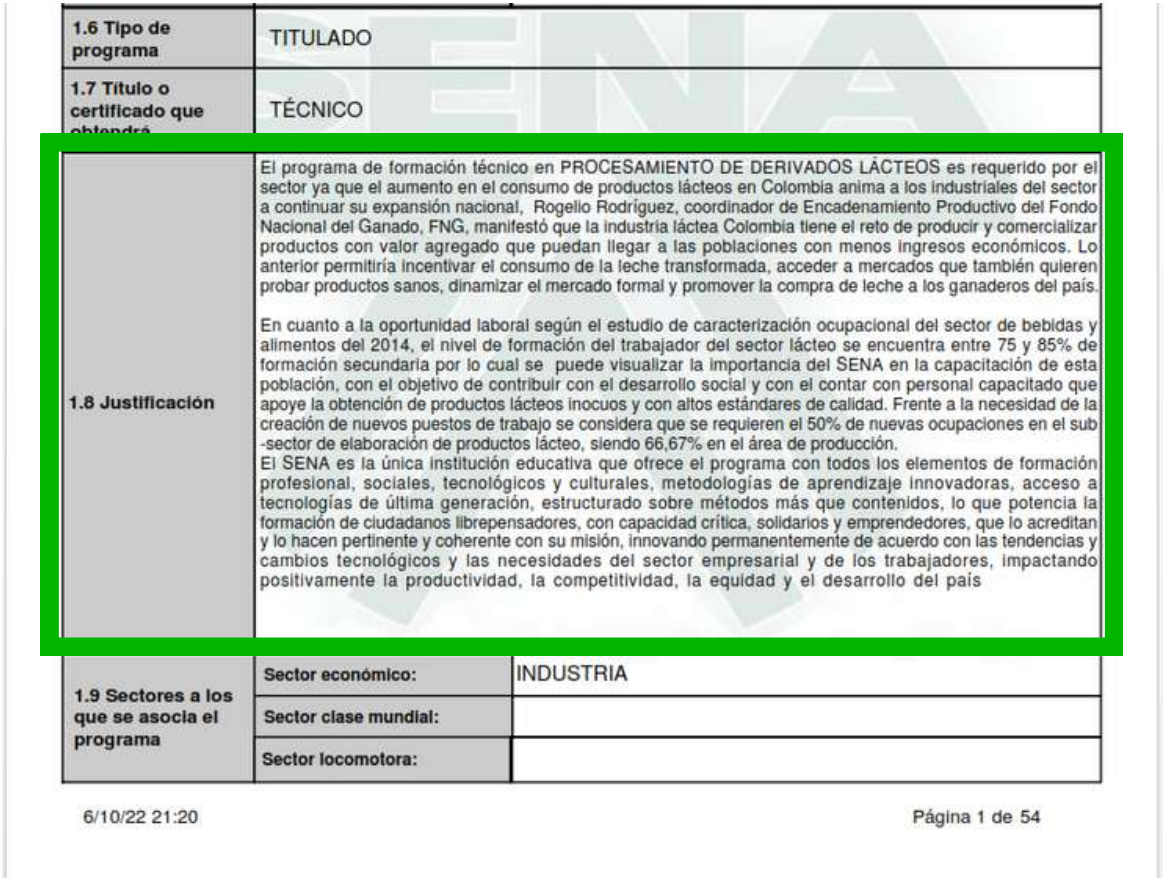
Conteste las siguiente preguntas:

1. ¿Cuál es el nombre del programa de formación?

Desde la pág. 1

GUIA DE INDUCCIÓN

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4



1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Título o certificado que obtendrá	TÉCNICO	
1.8 Justificación	El programa de formación técnico en PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS es requerido por el sector ya que el aumento en el consumo de productos lácteos en Colombia anima a los industriales del sector a continuar su expansión nacional, Rogelio Rodríguez, coordinador de Encadenamiento Productivo del Fondo Nacional del Ganado, FNG, manifestó que la industria láctea Colombia tiene el reto de producir y comercializar productos con valor agregado que puedan llegar a las poblaciones con menos ingresos económicos. Lo anterior permitiría incentivar el consumo de la leche transformada, acceder a mercados que también quieren probar productos sanos, dinamizar el mercado formal y promover la compra de leche a los ganaderos del país. En cuanto a la oportunidad laboral según el estudio de caracterización ocupacional del sector de bebidas y alimentos del 2014, el nivel de formación del trabajador del sector lácteo se encuentra entre 75 y 85% de formación secundaria por lo cual se puede visualizar la importancia del SENA en la capacitación de esta población, con el objetivo de contribuir con el desarrollo social y con el contar con personal capacitado que apoye la obtención de productos lácteos inocuos y con altos estándares de calidad. Frente a la necesidad de la creación de nuevos puestos de trabajo se considera que se requieren el 50% de nuevas ocupaciones en el sub -sector de elaboración de productos lácteo, siendo 66,67% en el área de producción. El SENA es la única institución educativa que ofrece el programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica, solidarios y emprendedores, que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país	
1.9 Sectores a los que se asocia el programa	**Sector económico:**	INDUSTRIA
	Sector clase mundial:	
	Sector locomotora:	

6/10/22 21:20 Página 1 de 54

Conteste las siguiente preguntas:

2. Resuma la justificación del programa de formación.

Desde la pág. 1

GUIA DE INDUCCIÓN

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4

N.	Nombre de Norma de Competencia Laboral / Unidad de competencia	Tipo de competencia
1	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	Laboral
2	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	Transversal
3	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES.	Laboral
4	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	Transversal
5	DESPACHAR LA MERCANCÍA SEGÚN NORMATIVA DE CARGUE Y SOLICITUD DE PEDIDO.	Laboral
6	EJERCER DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES.	Transversal
7	ENRIQUE LOW MURTRA-INTERACTUAR EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL DE ACUERDO CON PRINCIPIOS ÉTICOS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ.	Transversal
8	FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.	Laboral
9	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.	Transversal

Conteste la siguiente pregunta:

3. ¿Cuáles son las competencias laborales del programa?

GUIA DE INDUCCIÓN

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4

N.	Nombre de Norma de Competencia Laboral / Unidad de competencia	Tipo de competencia
10	GESTIONAR PROCESOS PROPIOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL DE ACUERDO CON EL PERFIL PERSONAL Y LOS REQUERIMIENTOS DE LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.	Transversal
11	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.	Laboral
12	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	Transversal
13	PRODUCIR QUESOS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y MANUAL OPERATIVO.	Laboral
14	RAZONAR CUANTITATIVAMENTE FRENTE A SITUACIONES SUSCEPTIBLES DE SER ABORDADAS DE MANERA MATEMÁTICA EN CONTEXTOS LABORALES, SOCIALES Y PERSONALES.	Transversal
15	RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCIÓN.	Laboral
16	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	Laboral
17	UTILIZAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE MANEJO DE INFORMACIÓN.	Transversal

Conteste la siguiente pregunta:

6. Mencione las competencias transversales o institucionales

GUIA DE INDUCCIÓN

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4



4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	290801085
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS.
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	144 horas
4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
DENOMINACIÓN	
29080108502 DISPONER MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.	
29080108504 ENVASAR LECHES FERMENTADAS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
29080108503 ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMATIVA SANITARIA, DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO	
29080108501 RECEPCIONAR LECHE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	
4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO	
APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. EVALUAR LA CALIDAD SENSORIAL Y FÍSICO-QUÍMICA DE LA LECHE. PESAR LA LECHE RECIBIDA Y COMPARAR CON LA SOLICITUD DE PEDIDO. REFRIGERAR LECHE PARA ASEGURAR LA CALIDAD.	

6/10/22 21:20 Página 27 de 54

Conteste las siguiente preguntas:

7. Elija una competencia y seleccione los resultados de aprendizaje

Desde la pág. 8 hasta la pág. 49

GUIA DE INDUCCIÓN

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4

5. Enuncie las partes que componen el diseño del programa de formación



LÍNEA TECNOLÓGICA: PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS PECUARIAS
RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO PECUARIA

1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA		
1.1 Denominación del Programa:	PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.	
1.2. Código Programa:	936193	
1.3. Versión Programa:	1	
1.4. Vigencia del Programa:	Fecha inicio programa:	23/07/2019
	Fecha fin programa:	El programa aún se encuentra vigente
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	Etapa Lectiva:	1344 horas
	Etapa Productiva:	864 horas
	Total:	2208 horas
1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Titulo o certificado que obtendrá	TÉCNICO	

GUIA DE INDUCCIÓN

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4



15 meses (9 meses de lectiva y 6 meses de productiva).

Es requerido por el sector, con la finalidad de dar respuesta al crecimiento de producción de leche que ha tenido el país en los últimos 10 años.

1.5. Duración máxima estimada del aprendizaje

1.6. Tipo de programa.

1.7. Titulo o certificado que obtendrá

1.8. Justificación

1.9. Sectores a los que se asocia el programa

2.0. Estrategia metodológica

GUIA DE INDUCCIÓN

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4

2. PERFIL IDONEO DE EGRESO

2.1. Perfil ocupacional

2.1.1. Nombre de la ocupación que podrá desempeñar

2.1.2. Principales productos del egresado

2.1.3 Competencias a desarrollar

Obreros y ayudantes en la elaboración de alimentos y bebidas



GUIA DE INDUCCIÓN

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4

2.2. Perfil profesional

2.3. Proyección del egresado

2.4. Descripción general del perfil del egresado



GUIA DE INDUCCIÓN

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4

- 3. PERFIL IDONEO DE INGRESO
  - 3.1. Requerimientos
  - 3.2. Aspectos actitudinales, motivacionales y de interés.
  - 3.3. Competencias a evaluar en el proceso de ingreso
  - 3.4. Dotación mínima de ambientes de aprendizaje



GUIA DE INDUCCIÓN

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	290801085
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS.
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	144 horas
4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
DENOMINACIÓN	
29080108502 DISPONER MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.	
29080108504 ENVASAR LECHES FERMENTADAS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
29080108503 ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMATIVA SANITARIA, DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO	
29080108501 RECEPCIONAR LECHE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	
4.6 CONOCIMIENTOS	
4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO	
APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. EVALUAR LA CALIDAD SENSORIAL Y FÍSICO-QUÍMICA DE LA LECHE. PESAR LA LECHE RECIBIDA Y COMPARAR CON LA SOLICITUD DE PEDIDO. REFRIGERAR LECHE PARA ASEGURAR LA CALIDAD.	

ACTIVIDAD

De acuerdo a lo aprendido en la sesión del día de hoy asocie las frases con las preguntas?

¿En que tipo de programa se encuentra matriculado?

Titulado

¿Cómo se llama el programa se encuentra matriculado?

Producción de leches higienizadas

¿Cuál es el perfil de salida del programa?

Obreros y ayudantes de alimentos y bebidas

¿Cuántas competencias se van a adquirir?

13

¿Qué tipo competencias vas a de adquirir?

Transversales y laborales

¿Cuál es la duración en meses del programa de formacion?

9

Frases relacionadas

- 9.
- Transversales y laborales.
- Titulado.
- 13.
- Producción de leches higienizadas.
- Obreros y ayudantes de alimentos y bebidas.

RECUERDA



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 2

GUIA DE INDUCCIÓN

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 5

Leer el reglamento del aprendiz



Luego de leerlo debe solucionar el siguiente caso:

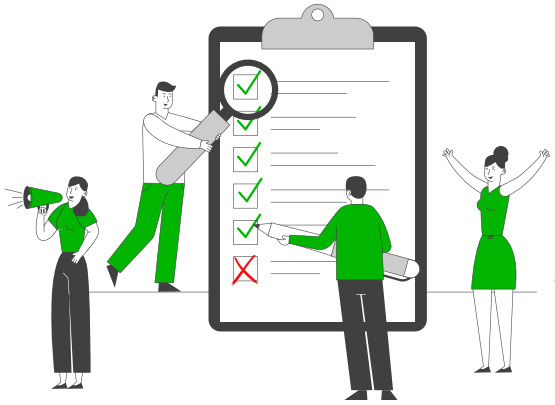
“El aprendiz Juan Choteliano fue citado a comité”

El Aprendiz Juan Choteliano necesitaba ir a sacar plata urgentemente del cajero que está en el Municipio del Espinal. Ese día miércoles a las 10AM, Juan Choteliano no encontró a quien pedirle permiso para irse del Centro de Formación, y decidió salir del centro educativo. Como por la portería del Centro de formación no pudo salir porque los guardas de seguridad o celadores no lo permitieron, Juan Choteliano se fue para la unidad de ganadería, salto el cerco y salió del Centro.

Por esta situación Juan Choteliano fue citado a comité de evaluación y cuando el comité se fue a realizar estaba integrado por las siguientes personas:

- Un instructor del programa de formación.
- Un profesional de Bienestar al aprendiz.
- El representante de los Aprendices.
- El Coordinador formación del Centro o quien haga sus veces.
- El Aprendiz vocero del grupo o programa de formación.

GUIA DE INDUCCIÓN



2 ocasión de no aprobación en el mismo resultado

El Aprendiz Juan Choteliano en el desarrollo de su programa de formación no logró aprobar un resultado de aprendizaje. Juan le dice a un amigo, que no aprobó la evaluación de ese resultado, y que es la segunda vez que le pasa con el mismo resultado de aprendizaje.

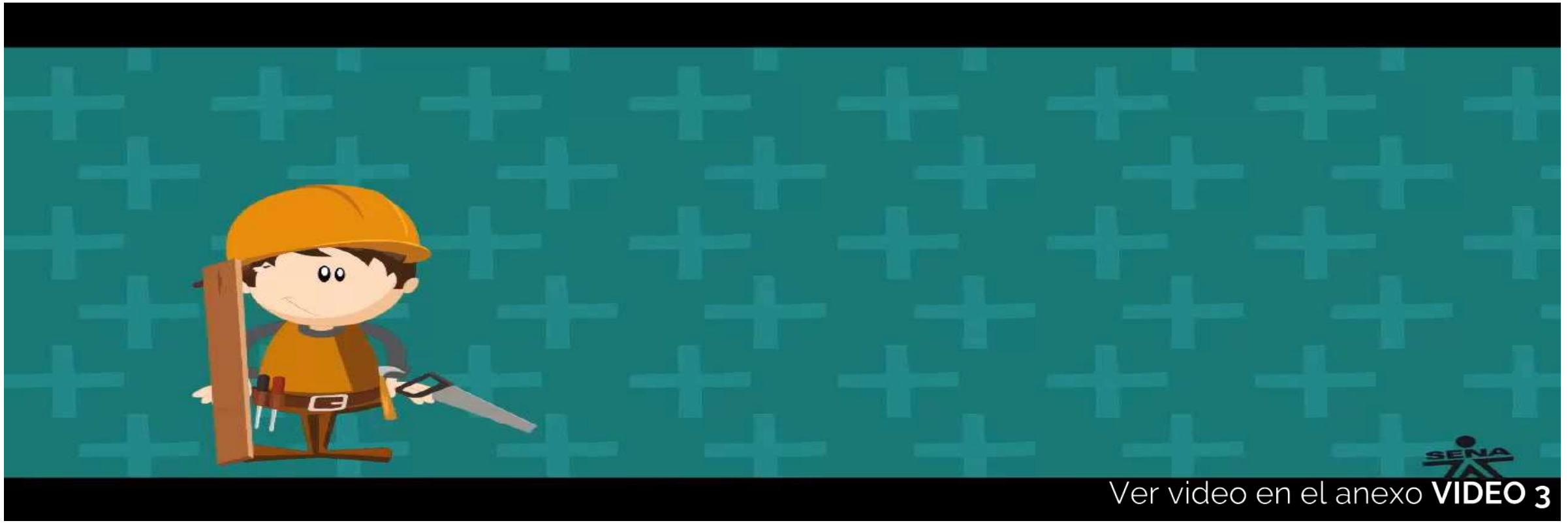
Preguntas a responder:

1. ¿Qué prohibición incumplió Juan Choteliano
2. ¿Estaban todos los integrantes del Comité en el caso de Juan Choteliano?
3. En este caso, ¿Cuál es el tipo de falta en la que incurrió Juan Choteliano?
4. ¿Qué medida formativa y sanciones deberá recibir Juan Choteliano?
5. ¿En que el tipo de falta en la que incurrió Juan Choteliano?



GUIA DE INDUCCIÓN

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 5



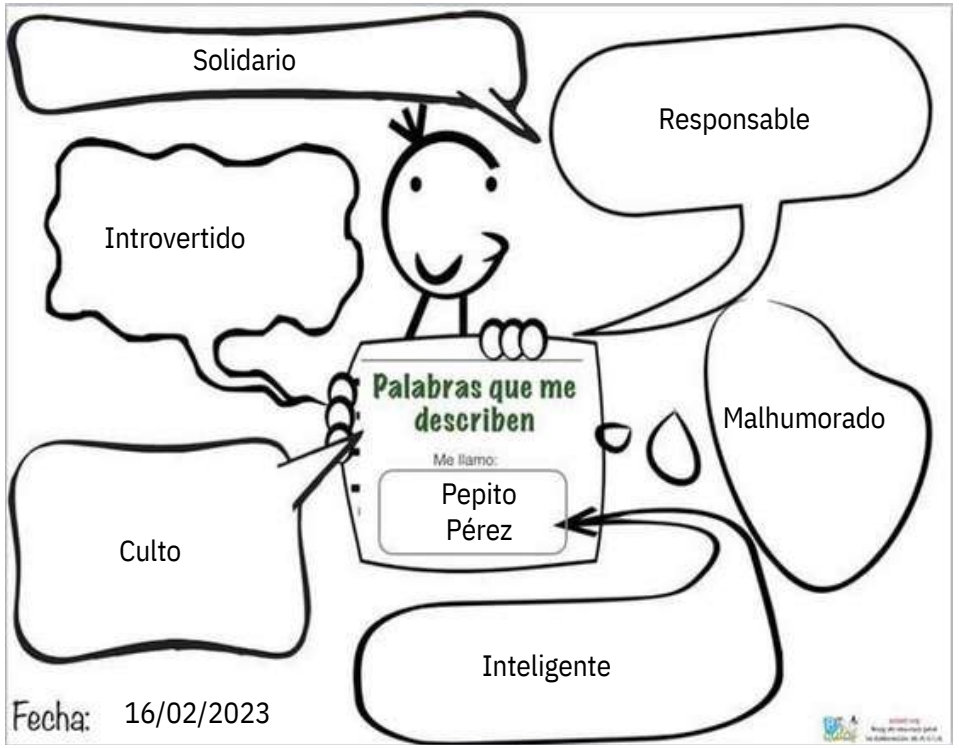
Después de observar el video el aprendiz elaborará un resumen del video

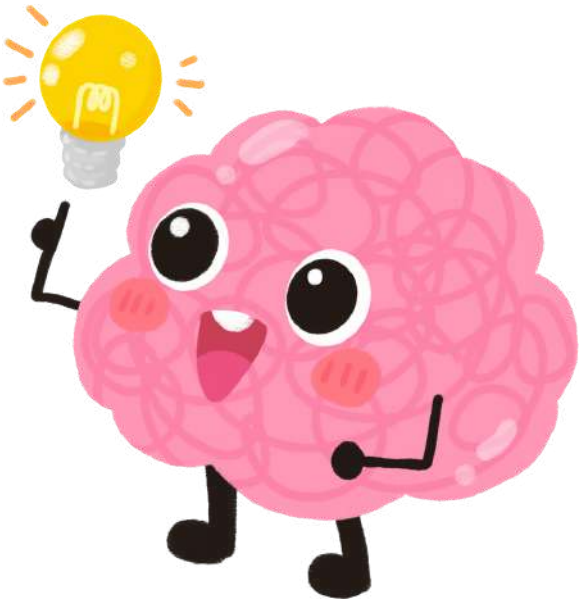
GUIA DE INDUCCIÓN

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 6

En la siguiente imagen escriba su nombre en el recuadro principal y alrededor escriba algunas palabras que considera lo identifican como persona.

https://www.ejemplos.co/adjetivos- calificativos-de-personas/





GUIA DE INDUCCIÓN

Por favor observe el siguiente video de proyecto de vida, el video tiene una duración de dos minutos 43 segundos.





Ver video en el anexo **VIDEO 4**

GUIA DE INDUCCIÓN

Después de observar el video el aprendiz llenar los siguientes cuadros:

PREGUNTAS	1	2	3
¿Cuáles son sus fortalezas?	Tolerante	Honesto	Ingenioso
¿Cuáles son sus debilidades?			
¿Cuáles son sus oportunidades?			
¿Cuáles son sus amenazas?			





GUIA DE INDUCCIÓN



CONSTRUYA SUS OBJETIVOS	1	2	3
Emocionales	Formar una familia		
Físicos	Tener una alimentación balanceada		
Mentales	Obtener el titulo como operario		
Sociales	Ayudar a la comunidad		

Construya su misión	Ayudar a la comunidad a través del ejercicio de la medicina. Alcanzando el éxito en mi profesión, así como los demás de mi vida, mediante el cumplimiento de mis objetivos.
Construya su visión	