GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 002

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación: EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS	***Código:*** ***Versión:***	96151549 1		
Nombre del Proyecto: NA	***Código: NA***			
Fase del proyecto: NA				
Actividad (es) del Proyecto: ***Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos***	***Actividad (es) de Aprendizaje:***	***Ambiente de formación:***	***MATERIALES DE FORMACIÓN***	
			DEVOLUTIVO	CONSUMIBLE X
Resultados de Aprendizaje: 290801085-02 VALORAR CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.		***Competencia:*** 290801085 FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA		
Resultados de Aprendizaje: 290801085-01 DISPONER INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.		***Competencia:*** 290801085 FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA		
Resultados de Aprendizaje: 290801085-04 COMPROBAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA		***Competencia:*** 290801085 FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA		
Resultados de Aprendizaje: 290801085-03 ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA		***Competencia:*** 290801085 FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA		
Duración de la guía (en horas):	150	***Observaciones:***		

INTRODUCCION:

Estimado (a) aprendiz: Las áreas rurales de Colombia juegan un papel trascendental en la vida y el desarrollo económico y social del país. En ellas hay un enorme potencial de generación de riqueza y desarrollo. En estas zonas habitan, de acuerdo con las estimaciones oficiales, más de 11,8 millones de colombianos, esto es, el 26% de la población nacional. Debido a las consideraciones anteriores, el SENA a través del Programa SENA Emprende Rural, propone al país el desarrollo de acciones de formación y acompañamiento al emprendimiento y la empleabilidad rural, que permitan incrementar el número de iniciativas empresariales

sostenibles, y la provisión de empleados calificados al sector productivo, así como fortalecer las iniciativas comunitarias en las áreas del autoconsumo y aprovechamiento de los activos bioculturales del país, como dinamizadores de la generación de empleo e ingresos en la ruralidad del país. En el país según el ministerio de agricultura hay 396.000 unidades productivas agropecuarias dedicadas a la producción cárnica y láctea, de ellas, 196.035 tienen orientación doble propósito y 125.326 orientación exclusiva a la producción de leche. La producción de leche representa un renglón significativo en la economía del país, ubicándose como uno de los 11 países de mayor producción de este alimento en el mundo (Minagricultura 2020). El programa Emprendedor en Producción de Leches Fermentadas, brinda a las comunidades del sector rural, la posibilidad de fortalecer sus capacidades productivas y competencias laborales en transformación de lácteos con el fin de establecer iniciativas empresariales rentables y sostenibles en el tiempo, contribuyendo así con el mejoramiento de calidad de vida de los aprendices, desarrollo social y económico del país.

Las leches fermentadas son productos lácteos que han sido modificados a través de un proceso de fermentación, donde bacterias o levaduras transforman la lactosa de la leche en ácido láctico. Este proceso altera el sabor, la textura y, a menudo, aumenta los beneficios nutricionales de la leche. Ejemplos comunes de leches fermentadas incluyen el yogur, el kéfir, el leben y el skyr.

Con el fin de motivar a los emprendedores rurales, esta guía de aprendizaje permitirá identificar las diferentes formulaciones para la preparación de leches fermentadas y la aplicación en campo de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, fortaleciendo de este modo su proyecto de vida y fomentando una cultura del emprendimiento en el sector de alimentos y bebidas cumpliendo la normatividad sanitaria vigente.

La presente guía se desarrolla en varios momentos, en el primero encontrará actividades de reflexión y saberes previos, en el segundo se proponen actividades orientadas a la apropiación y construcción de conocimiento, siguiendo la metodología ciclo del aprendizaje vivencial, y finalmente encontrará actividades encaminadas a la transferencia de conocimiento, apoyado por profesionales de otras entidades relacionadas con el sector.

3. ESTRUCTURACION DIDACTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

3.1.1 A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) video, cada aprendiz reflexionará sobre el contenido del video “Introducción a la producción de productos lácteos fermentados” que se encuentra en el siguiente enlace */www.youtube.com/watch?v=yexMa7IkhjQ*, y analizará las siguientes preguntas:¿Qué técnicas de fermentación se están utilizando?, ¿Cómo se hace un correcto tratamiento térmico de la leche?, ¿Cuáles productos lácteos fermentados podemos realizar en la finca?, ¿cuáles son los requerimientos sanitarios para iniciar la preparación de productos lácteos fermentados? y finalmente ¿Cuáles prácticas higiénicas cree usted que debe fortalecer en su emprendimiento?

Socialice sus respuestas en un conversatorio atendiendo a las orientaciones del instructor y, con el grupo genere las conclusiones de la actividad.

Duración: 2.5 horas

- **Ambiente requerido:** ambientes polivalentes o computador con proyector
- **Materiales:** televisor, computador, proyector, cables de sonido y conexión a internet.

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

Estimado aprendiz, siempre que inicia un proyecto (sea personal o profesional), usted pone a prueba ciertos elementos de su personalidad que le llevan a conseguir aquello que se ha propuesto. Eso tiene por nombre **comportamiento emprendedor**.

3.2.1. A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) sondeo de saberes, desde sus conocimientos y saberes previos, de forma individual defina con sus palabras qué entienden **por productos de leches fermentadas**. De acuerdo al ambiente de aprendizaje y a los lineamientos del instructor, registre sus respuestas en unas notas adhesivas (*post-it*) y ubíquelas en la pizarra. Una vez se haya llegado a un consenso sobre la definición de **productos de leches fermentadas y tipos de estas** construida por el grupo, se realiza el mismo ejercicio, esta vez para la definición de la frase **Emprendimiento en producción de leches fermentadas**.



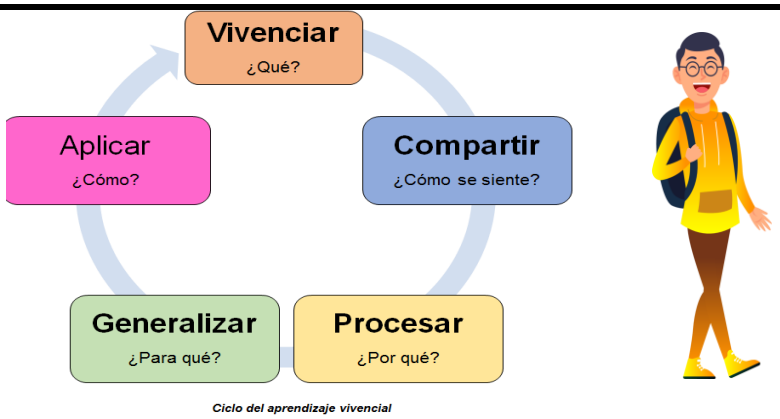
Socialice sus respuestas en un conversatorio atendiendo a las orientaciones del instructor y, con el grupo genere las conclusiones sobre los puntos en común, destaque aquellos que se poseen e identifiquen aquellos que deben apropiar.

Duración: 2.5 horas

- **Ambiente requerido:** ambientes polivalentes o plataforma Teams
- **Materiales:** notas adhesivas, lapiceros de colores, tablero-pizarra.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

A través de la metodología ciclo del aprendizaje vivencial se desarrollarán las actividades orientadas a la apropiación conceptual, el siguiente gráfico representa el proceso:



Ciclo del aprendizaje vivencial

3.3.1 Conocer las formulaciones para la correcta preparación de conservas de verduras y hortalizas.

A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) Método por proyectos, cada aprendiz recibirá del instructor la formulación por escrito de las prácticas a realizar para la preparación de productos de leches fermentadas: La lectura les permitirá a los aprendices hacer un seguimiento a las diferentes etapas de la formulación, ingredientes y materiales, tipos de preparación y condiciones de almacenamiento de los productos obtenidos.

Duración: 140 horas

- **Ambiente requerido:** Unidad productiva
- **Materiales:** Instrumentos escritos, lapiceros**,** tablero-pizarra, agua, estufa, sal, azúcar, condimentos, ollas, cuchillos, tablas de picar, cucharas, leche, fermentos, azúcar, fruta picada.

Los productos a obtener son:

1. **YOGURT** (Fabricación: 20 horas)

MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS

Leche: 1 lt

Azúcar: Al gusto

Yogurt casero: 120 cc

Olla de aluminio

Cuchara de madera

Recipiente para envasado

Refrigerador

PROCESAMIENTO

Hervido leche

Reposo hasta 45 °C

Adición del cultivo láctico (120 cc de yogurt casero)

Reposo (10horas)

Batido

Adición de azúcar y fruta

Envasado

Refrigeración a 4 °C

2. **KUMIS** (20 horas)

INGREDIENTES

Leche: 1 lt
Azúcar: Al gusto
Kumis casero: 120 cc
Olla de aluminio
Cuchara de madera
Recipiente para envasado
Refrigerador

PROCESAMIENTO

Hervido leche

Reposo hasta 45 °C

Adición del cultivo láctico (120 cc de kumis casero)

Reposo (10horas)

Batido

Adición de azúcar

Envasado

Refrigeración a 4 °C

3. **SUERO COSTEÑO** (20 horas)

INGREDIENTES

1 litro de leche

Zumo de tres limones

Sal al gusto

40 mililitros de vinagre

Olla de aluminio
Cuchara de madera
Recipiente para envasado
Refrigerador

PROCESAMIENTO

Poner un litro de leche a fuego muy bajito, sin dejar que vaya a hervir.

Exprimir el zumo de tres limones e incorpóralos poco a poco a la leche.

Añadir 40 mililitros de vinagre blanco. (La leche tiene que estar caliente)

Cortado de la leche.

Bajar la preparación del fuego,

Tapado.

Colado (Con un paño bien limpio).

Tamizado. (Entre más tiempo se deje el suero escurriendo va a quedar más compacto).

Licuado

Agregar sal al gusto.

Almacenamiento: refrigerado 4°C

4. **YOGURT GRIEGO** (20 horas)

MATERIA PRIMA

Materiales y equipos

_ Olla de aluminio con tapa

- Utensilios de cocina: cuchara de madera, tabla de madera, cuchillos,

- Cucharas y embudo.

- Recipientes de plástico para almacenamiento.

- Fuente de calor.

- Refrigerador

- Leche desnatada

- Leche en polvo

- Cultivo láctico

- Edulcorante

PROCESAMIENTO

Estandarización de leche al 2% grasa

Precalentamiento a 42°C (la leche en polvo y la proteína concentrada de leche con azúcar, estos dos previamente disueltos en leche líquida para evitar grumos)

Pre mezclar

Pasteurización de la mezcla (85°C por 30 min)

Pre enfriamiento 45°C Inoculación con S. thermophilus y L. delbrueckii spp. Bulgaricus)

Enfriamiento a 4°C

Romper el coágulo y adición de Sorbato de potasio

Filtración parcial y total

Envasado Almacenamiento en Cámaras fría a 4°C Homogenización (137.9 Bar)

5. **QUESO MOZZARELLA** (20 horas)

INGREDIENTES:

Ingredientes:

Leche de vaca fresca, cuanto menos industrial mejor

Cloruro cálcico, en tiendas on-line

Yogur natural sin azúcar, preferiblemente uno artesano y lo más reciente posible

Cuajo. Se puede encontrar en farmacias o en tiendas on-line

Sal, sin aditivos ni yodo y, sobre todo, sin anti-apelmazantes

Materiales:

Termómetro, cazuela de acero inoxidable, cuchillo largo

PREPARACIÓN:

Calentar la leche a una temperatura entre 38º y 40º. (Con 10 litros de leche salen1,2 kg de queso).

Añadir el yogur. (Para 10 litros:125 g).

Reposar media hora.

Adicionar el cloruro cálcico, (2 g para 10 litros de leche).

Pasamos al cuajo, (3 ml diluido en un poco de agua libre de cloro.

Mezclamos durante un minuto el agua y el cuajo con la leche que hemos mantenido entre 38º y 40º y dejamos reposar sin tocar 30-40 minutos.

Se forma la cuajada.

Realizar un corte a la cuajada con el cuchillo largo hasta el fondo en forma de cruz.

Esperar 10 minutos y seguir cortando y removiendo delicadamente formando trozos

Reposar 15 minutos e ir sacando el suero de la superficie con un cucharón hasta llegar a la cuajada, que será más compacta.

Esperar para ir formando el hilo de la cuajada (dos a tres horas)

Durante la espera, hacer pruebas de hilado cada media hora a partir de la primera hora. Para poder trabajar la cuajada de esa forma particular, como si fuera un chicle, que nos permite hacer bolas y otras formas originales, es necesario que se alcancen unas condiciones determinadas (PH, etc). El hilado solo

se producirá mientras se mantengan esas condiciones, es decir, que hay que encontrar el momento justo y trabajar rápido.

Prueba: coger una pequeña cantidad de cuajada, romperla en trozos todavía más pequeños y mezclarlos en una taza con agua cerca de los 100ºC con un palito como el mango de una cuchara de madera. Hay que comprobar si la cuajada se funde y se alarga unos 20 o 30 centímetros sin romperse y sin retirarse como una goma al soltarla.

preparar una cazuela con agua caliente a punto de ebullición y un bol grande con agua muy fría (se puede echar cubitos de hielo).

Salar el agua caliente. Ejemplo al 3% (eso sería 150 g en 5 litros de agua).

Hilado de la cuajada: cortar la cuajada en pequeños trozos, echarla en un bol y añadir el doble de agua caliente.

Mezclar delicadamente con una cuchara de madera. Si se enfría el agua, quitar un poco del agua y sustituirla con más agua caliente.

Seguir estirando la cuajada caliente durante unos minutos (hasta que no queden bultos) y ya está lista para darle forma**.**

Coger la cuajada con las manos (si no se aguanta la temperatura, hay dos trucos: guantes y un bol de agua fría al lado para ir enfriando las manos a menudo) y se le da forma de bolas. La forma tan perfecta de bola se consigue doblando la cuajada y empujándola desde abajo hacia arriba, como si estuviéramos llenando una pequeña bolsa desde abajo. Una vez tengamos la bola, hay que separarla del resto de la cuajada, es el momento de “mozzare”, estrangular con fuerza con las dos manos sin prisa.

Es esencial poner las bolas o formas dentro del bol de agua muy fría que teníamos preparado para que mantenga la forma deseada. (10 o 15 minutos).

6. **KEFIR DE LECHE** (20 horas)

INGREDIENTES

De 1 a 5 litros leche fresca pasteurizada

1 gr fermento liofilizado para kéfir

* 1 gr de fermento para kéfir sirve para fermentar desde 1 hasta 5 litros de leche de una vez. Puedes usar la cantidad de leche que tu quieras según la cantidad que busques.

Materiales y equipos

_ 40 mililitros de vinagre

- Olla de porcelana o de vidrio
- Cuchara de madera
- Recipiente para envasado
- Refrigerador

PREPARACIÓN:

Pasteurizar la leche

Calentar la leche hasta los 30 ºC.

Incorporar el kéfir liofilizado y remover para que se hidrate e integre por completo en la leche.

Verter la mezcla en un recipiente termo o en recipientes de cristal limpios y secos.

Fermentar a 25/30 ºC durante 14-16 horas.

Colocar los recipientes en el frigorífico durante al menos 3 horas antes de consumir.

Se puede usar el kéfir obtenido para resembrar y volver a hacerlo. En este caso repite el proceso añadiendo 3 cucharadas de kéfir por litro de leche. Como ahora las bacterias están ya activas, fermentará mucho más rápido, entre 6/8 horas.

7. QUESO PARA UNTAR (20 horas)

MATERIA PRIMA

- 1 Litro de leche entera si es leche pasterizada comenzar el proceso. Si es leche cruda pasterizar calentando a 60º durante 30 minutos y dejar que baje la temperatura antes de empezar.

MATERIALES Y EQUIPOS

Olla grande para el baño María si la temperatura es inferior a 22 ºC

Recipiente para la coagulación puede ser de plástico, acero inoxidable o vidrio. No se recomienda la porcelana, ni el aluminio, ni cualquier recipiente que pueda ser alterado por la acción del ácido o no se pueda limpiar con facilidad.

Tela de quesería

Fermento mesófilo

Cazo de sopa o cucharón

Colador

Cuchillo de punta

Cuchara sopera

PROCESAMIENTO

Tomar 1 o 2 litros de leche pasteurizada y templarla al baño María (unos 30ºaproximadamente).

Tomar la dosis de Fermento mesófilo y diluirlo en una cucharada de leche templada.

Diluir la cucharada de leche con el Fermento mesófilo en el litro de leche revolviendo suavemente.

Dejar reposar la mezcla sin molestar en un sitio caldeado a temperatura nunca inferior de 20º ni superior a 35º durante 8 a 24 horas dependiendo de la temperatura ambiente. Es conveniente cubrir con una tela o trapo para evitar que se ensucie la leche pero que se airee.

La cuajada está lista para desuerar cuando al introducir el cuchillo y levantar la punta hacia arriba se produzca una grieta en la superficie. Esto significará que la leche se ha coagulado o “solidificado” y por lo tanto la cuajada está a punto.

Humedecer con agua la Tela de quesería

y forrar con ella el colador.

Sacar con cuidado la cuajada y depositarla sobre Tela de quesería.

Si fuera necesario tomar Tela de quesería por sus extremos y levantarla ligeramente para destaponar la parte de la gasa que está en contacto con la cuajada y deje salir el suero.

Si se desea recuperar el suero para utilizarlo posteriormente poner debajo del colador un recipiente limpio y vaciarlo de vez en cuando.

El tiempo de desuerado es muy variable y depende de cómo de consistente queramos dejar el queso y la temperatura ambiente, entre 4 y 24 horas.

Cuando tenga el queso la consistencia deseada es el momento de añadirle los condimentos que queramos: sal, pimienta, nueces molidas, ajo, perejil, orégano, finas hierbas, azúcar, etc.

Y se envasa en un recipiente hermético para meterlo en la nevera donde se conservará hasta 10 días. Al enfriarse su consistencia se endurece.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.



Estimado aprendiz, usted tuvo la oportunidad de trasladar los conocimientos adquiridos al final de cada actividad en la etapa "*APLICAR"* del ciclo de aprendizaje vivencial, llevando los aprendizajes a su vida personal y profesional.

En el desarrollo de las actividades como aprendiz, usted participó en los procesos de elaboración de cada producto, aplicando los instrumentos para tal fin y que fueron explicados por el instructor.

En esta actividad se procede a la degustación de los productos y autoevaluación de las posibles fallas en los procesos y soluciones a estos, retroalimentando cada experiencia personal con el total del grupo

Duración: 5 horas

- **Ambiente requerido:** Unidad productiva

3.5 Actividades de evaluación.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Respuesta a preguntas movilizadoras **Evidencias de Producto:** Yogurt Suero Costeño	Formula su visión personal de acuerdo con su motivación y propósito de vida. Valora sus características Emprendedoras personales acorde con herramienta de diagnóstico sanitario.	T: Observación sistemática I: Pre test

Kumis Queso Mozzarela Queso para untar Yogurt Griego Kefir **Evidencia de desempeño:** Formulación de cada producto a preparar	Valora en sitio sus características emprendedoras rurales acorde con herramienta de diagnóstico sanitario.	T: Observación sistemática I: Post test T: Observación sistemática I: Chek list de cumplimiento normatividad

4. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

ACTIVIDADES DEL PROYECTO	DURACIÓN (Horas)	Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas)		Materiales de formación (consumibles)		Talento Humano (Instructores)		AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS
		Descripción	Cantidad	Descripción	Cantidad	Especialidad	Cantidad	**ESCENARIO (Aula, Laboratorio, taller, unidad productiva)** y elementos y condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente
Actividades de Reflexión inicial.	2	Computador Video Beam	1 1	Hojas	20	Agroindustria	1	Aula normal
Actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje	1	Computador Tablero	1 1	Notas adhesivas Marcadores de colores	40 20	Agroindustria	1	Unidad productiva
Actividades de apropiación del conocimiento	2 48	Computador Tablero Estufa Ollas de diferentes materiales Cuchillos Tabla de picar	1 1 1 8 10 1 10	Leche, azúcar, cultivos lácticos, trozos de fruta, cuajo, sal	Glo Glo 30	Agroindustria	1	Unidad productiva

		Cucharas de palo Tela de quesería, embudo, recipientes de plástico, refrigerador						

3. GLOSARIO DE TERMINOS

Emprendimiento: la palabra emprendimiento viene del término *"entrepreneur"* que significa "pionero". Un pionero es una persona que tiene la capacidad de hacer un esfuerzo adicional para alcanzar una meta; alguien que emprende una travesía en busca de nuevos horizontes. El emprendimiento es la actitud que permite decidir por una idea que se convertirá un proyecto de vida, ya sea en términos sociales, individuales, culturales y económicos. El emprendimiento está relacionado con el desarrollo humano y económico, con el mejoramiento de las condiciones de vida en los contextos en los que tiene impacto la idea y la concreción de las aspiraciones personales que motivan al emprendedor.

Buenas prácticas de manipulación de alimentos: Son los elementos que debe tener muy en cuenta el manipulador de alimentos para una correcta higiene alimentaria en los productos que manipula.

Higiene alimentaria: La higiene alimentaria es una disciplina enfocada a asegurar que los alimentos mantengan, además de sus cualidades organolépticas –sabor, aroma, textura, etc

Tabla de limpieza y desinfección: Es un instrumento desarrollado para permitir al manipulador de alimentos determinar con precisión la cantidad de material de limpieza y desinfectante necesario por litro de agua para aplicar correctamente esta labor en cada área o utensilio utilizado en la preparación, fabricación, envasado, almacenamiento o comercialización de productos para alimentación humana.

Leche: Es un alimento elaborado a partir de la leche cuajada de vaca, cabra, oveja u otros mamíferos. Sus diferentes estilos y sabores son el resultado del uso de distintas especies de bacterias y mohos, niveles de nata en la leche, curación, tratamientos en su proceso, etc.

Yogurt: El yogur (también escrito como yogurt, yoghourt, yogourt, yoghurt,[nota 1] yagurt)[4] es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación de la leche[5] por medio de bacterias de los géneros Lactobacillus y Streptococcus. Se suelen usar varias cepas diferentes para conseguir una fermentación más completa, principalmente Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, L. casei y Bifidobacterium bifidus.

Probióticos: Los probióticos son microorganismos vivos, como bacterias y levaduras, que se consideran beneficiosos para la salud cuando se consumen en cantidades adecuadas. Ayudan a mantener o mejorar las bacterias "buenas" (microbiota) en el cuerpo, lo que puede tener varios efectos positivos.

Leche fermentada: Es un producto lácteo que se obtiene mediante la fermentación de la leche, a menudo con bacterias lácticas. Este proceso altera la composición de la leche, haciendo que sea más digerible, cambia su sabor y textura, y puede aumentar su valor nutricional.

Kumis: Es una bebida láctea fermentada, popular en Colombia y otras regiones, con una textura más líquida y suave que el yogur. Se elabora principalmente con leche, generalmente de vaca, a la que se añaden cultivos lácticos específicos que le dan su sabor característico. El kumis aporta calcio, proteínas y energía, y se considera beneficioso para la flora intestinal.

Queso: Ees un alimento elaborado a partir de la leche cuajada de vaca, cabra, oveja u otros mamíferos. Sus diferentes estilos y sabores son el resultado del uso de distintas especies de bacterias y mohos, niveles de nata en la leche, curación, tratamientos en su proceso, etc.

Kefir: El kéfir o kefir, cuyas raíces turcas significan "sentirse bien", es una bebida láctea fermentada, similar al yogur. Se consume desde hace cientos de años en Europa del Este, particularmente por los habitantes de la región montañosa del Cáucaso, quienes poco a poco fueron mejorando la manera artesanal de producirlo.

Azúcar: Sustancia cristalina perteneciente al grupo químico de los hidratos de carbono, de sabor dulce y de color blanco en estado puro, soluble en el agua, que se obtiene de la caña dulce, de la remolacha y de otros vegetales.

Nata: Sustancia espesa, untuosa, blanca o un tanto amarillenta, que forma una capa sobre la leche que se deja en reposo.

3. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Acosta Romero, G. A.; Pérez Pertuz, J.; Rodríguez Pérez, M.; Valenzuela Barón, M. L. (2016). Cartilla Emprendimiento. Colombia: Servicio Nacional de Aprendizaje. Primera Edición.
- Ariza, C. (2019). Pensar, sentir y actuar. Obtenido de https://mejorapsicologia.com/pensar-sentir-actuar/
- Cardona, M; Vera, L. D.; Tabares Quiroz, j. (2008). Las dimensiones del emprendimiento empresarial: la experiencia de los programas Cultura E y Fondo Emprender en Medellín. Cuadernos de investigación EAFIT. Documento 69. Medellín: Universidad Eafit.
- CENPROMYPE (s.f.) Proceso de acompañamiento a emprendimientos dinámicos. Caja de herramientas. Recuperado de: http://cenpromype.synology.me/wordpress/Usb/Caja%20de%20Herramientas%20Emprendimientos%20por%20Oportunidad/LinkedDocuments/Manual%20Participante%20Taller%20de%20Caracteristicas%20Emprendedoras%20PErsonales.pdf
- Fernandez, A. (2010). Otra vez esa sensación, Capítulo 1: Los sentimientos. Obtenido de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lda/fernandez_f_a/capitulo1.pdf
- Hernández Arango, E. R. (2014). Avances de EMPRETEC® en Colombia, como programa para el fortalecimiento de las características del comportamiento emprendedor. INVENTUM, 9(16), 33-39.
- Monsalve Serrano, J. E. (2013). Jóvenes, talento y perfil emprendedor. Recuperado de: http://www.injuve.es/conocenos/ediciones-injuve/guia-jovenes-talento-y-perfil-emprendedor
- Quintana García, C. (2001). Dimensiones del éxito de las empresas emprendedoras. Investogaciones europeas de dirección y economía de la empresa, 7(2), 139-154.
- Universidad de Alicante. (2007). El pensamiento, Psicología Básica. Obtenido de https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/4298/5/TEMA%205.EL%20PENSAMIENTO.pdf

- Vila, J. C. (8 de enero de 2014). ¿Cómo vas de Responsabilidad Personal? [Mensaje en un blog]. Recuperado de: https://www.joancarlesvila-coach.com/responsabilidad-personal/
- Resolución 2674 de 2013. Ministerio de Salud y Protección Social.
- CAMPO GALLEGO. Aula de productos lácteos https://www.campogalego.es/el-aula-de-productos-lacteos-imparte-un-curso-sobre-elaboracion-de-yogur-y-leches-fermentadas/

5. CONTROL DEL DOCUMENTO (ELABORADA POR)

	Nombres	Cargo	Dependencia	Firmas	Fecha
Autores	Carlos Alberto Sierra Limas	Instructor	SER		22/04/2025
Asesoría Pedagógica					
Revisión					
Aprobación					