EVIDENCIAS ACTIVIDADES SEGÚN LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES MES DE OCTUBRE 2020

1	Participar en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	Se participo en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento	Lista de matricula y ficha de caracterización del proceso de formación EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CODIGO DE FICHA: 2166280

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

REGIONAL:	44 Guajira	CENTRO DE FORMACIÓN:	9524 Centro Agroempresarial y Acuícola	CIUDAD/MUNICIPIO:	RIOHACHA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS

NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA)

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS	☐	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	☐	MATRICULA	☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No:	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	a de Ciudadani	49765744	IVETH	IMITOLA QUIROZ		misa0511bebe@gmail.com	3164397685	
2	a de Ciudadani	1118869663	ROSA ISELLA	SALAS DIAZ		risellasalas@uniguajira.edu.co	3043356238	
3	a de Ciudadani	8792430	MEDARDO ANTONIO	OJEDA POLO		ojedamedardou6@hotmail.com	3008165650	
4	a de Ciudadani	3246597	VICTOR JULIO	ROMERO APONTE		gran-profesor@hotmail.com	3106025612	
5	a de Ciudadani	1118844701	KATERINE	NARANJO VILLARREAL		niliana0103@hotmail.com	3103181371	
6	a de Ciudadani	15023212	MANUEL FRANCISCO	SAKER GUTIERREZ		masagu04@hotmail.com	3157768595	
7	a de Ciudadani	18503950	RUBEN DARIO	PULGARIN SANCHEZ		rubendario.pilgarin1@gmail.com	3104628555	
8	a de Ciudadani	1006569241	MARLEN GISSELLE	CHICA GOMEZ		gisselle07gomez@gmail.com	3017417375	
9	a de Ciudadani	75055288	LUIS ALFREDO	CHICA GARCIA		vistaluis@gmail.com	3107125340	
10	a de Ciudadani	1073979015	ESTELA MARIA	CABALLERO HOYOS		esthelacaballerohoyos@gmail.com	3002122692	
11	a de Ciudadani	1003594564	DANIELA	SOTO CABALLERO		danisotocabllero7@gmail.com	3002122692	
12	a de Ciudadani	7917889	GUADIS MANUEL	BERRIO ROSARIO		berriosario@gmail.com	3204916333	
13	a de Ciudadani	42013997	FRANCIA CRISTINA	RAMIREZ GARCIA		rubendario.pilgarin1@gmail.com	3015661615	
14	a de Ciudadani	72161674	IVAN ALBERTO	MUELLE CATAÑO		imuellec@gmail.com	3006294538	
15	a de Ciudadani	40923680	IDALETH GUILLERMINA	AREVALO DE LUQUE		ida.guille@hotmail.com	3043366533	
16	ta de Identida	1119696760	ANDREA ANGEL	SAKER AREVALO		andrea.saker.arevalo@gmail.com	3052267157	
17	a de Ciudadani	1049610643	JESUS MIGUEL	SAKER AREVALO		jesussaker@gmail.com	3205663084	
18	a de Ciudadani	84025694	VICTOR JOSE	MORENO PIMIENTA		victorjosemoreno@gmail.com	3013789817	
19	a de Ciudadani	16262733	JOSE DAIMER	LOAIZA ALVAREZ		josedaimer.12@hotmail.com	3205025854	
20	a de Ciudadani	1118832875	JOSE LUIS	LOAIZA GIOVANETTY		jlloaizalg06@gmail.com	3166194930	
21	a de Ciudadani	1118874843	SERGIO LUIS	LOAIZA GIOVANETTY		josedaimer.12@hotmail.com	3205025854	
22	a de Ciudadani	40930700	SOLEIDA YENET	GIOVANETTI SUAREZ		solediagiovanetty@gmail.com	3014181381	
23	a de Ciudadani	8729706	JIMMY	MONTERROSA MONTAÑO		monte_1962@hotmail.com	3042114141	
24	a de Ciudadani	84048759	HUGO RAFAEL	JIMENEZ CAMARGO		hugo.jimenez759@cosun.gov.co	3133858497	
25	a de Ciudadani	56083436	LUDYS PATRICIA	CARPIO GUETE		hugojica@hotmail.com	3133858497	
26	a de Ciudadani	1120739511	DAVID	FERNANDEZ GUERRERO		daferguer@misena.edu.co	3113553271	
27	a de Ciudadani	12538329	RODRIGO LUIS	ARREDONDO ALMAZO		rolal8329@gmail.com	3165156675	
28	a de Ciudadani	1118844178	YENINA DEL PILAR	ROSALES BLANQUICETT		rosalesyenina34@gmail.com	3022409339	
29	a de Ciudadani	73089085	RAUL ROBERTO	ROSALES JARABA		gran-profesor@hotmail.com	3016576058	

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

SENA Emprende Rural

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"

REGIONAL GUAJIRA

SENA EMPRENDE RURAL SIN ALIANZA

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

CODIGO FICHA			**CODIGO SOLICITUD**							
FECHA INICIO	DÍA	MES	AÑO	**FECHA TERMINACION**	DÍA	MES	AÑO	**CUPO SOLICITADO**	29	
	3	8	2020		13	10	2020			

PROGRAMA DE FORMACION:

EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS

CÓDIGO PROGRAMA: 96151514 **VERSION:** 2 **A LA MEDIDA:** SI X

MUNICIPIO: Riohacha **AMBIENTE:** Salon comunal

DIRECCION AMBIENTE: Barrio Jose Marin

DEMANDA SOCIAL X **CONVENIO No.**

EMPRESA **NOMBRE EMPRESA:**

TELEFONO: 3016576059 **NIT:**

			LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
HORARIO: **DOCENTE1**	10:00 - 18:00	Horario militar	**DIAS DOCENTE 1**	x	X	X				
HORARIO: ULTIM O DIA	10:00 - 12:00	Horario militar	**DIAS DOCENTE 1**		X					
HORARIO: **DOCENTE2**	10:00 - 18:00	Horario militar	**DIAS DOCENTE 2**				X	X	X	X
HORARIO: ULTIM O DIA	10:00 - 12:00	Horario militar	**DIAS DOCENTE 2**							X

DOCENTE 1: RAFAEL CAMARGO MENDOZA C.C. 77189904

TELEFONO: 316 535 8270 **EMAIL:** rcamargomendoza99@gmail.com

DOCENTE 2: JORGE OROZCO C.C. 1.044.420.211

TELEFONO: 3008027120 **EMAIL:** jorge@sena.edu.co

PERFIL PROFESIONAL DE LOS INSTRUCTORES Y BREVE DESCRIPCION: Docente 1: Ingeniero Agroindustrial,capaz de desarrollar actividades de formación en el procesamiento de alimentos, proactivo.con capacidad de dialogo y buena actitud frente a la resolucion de conflictos, dispuesto al trabajo en equipo y colaborativo.

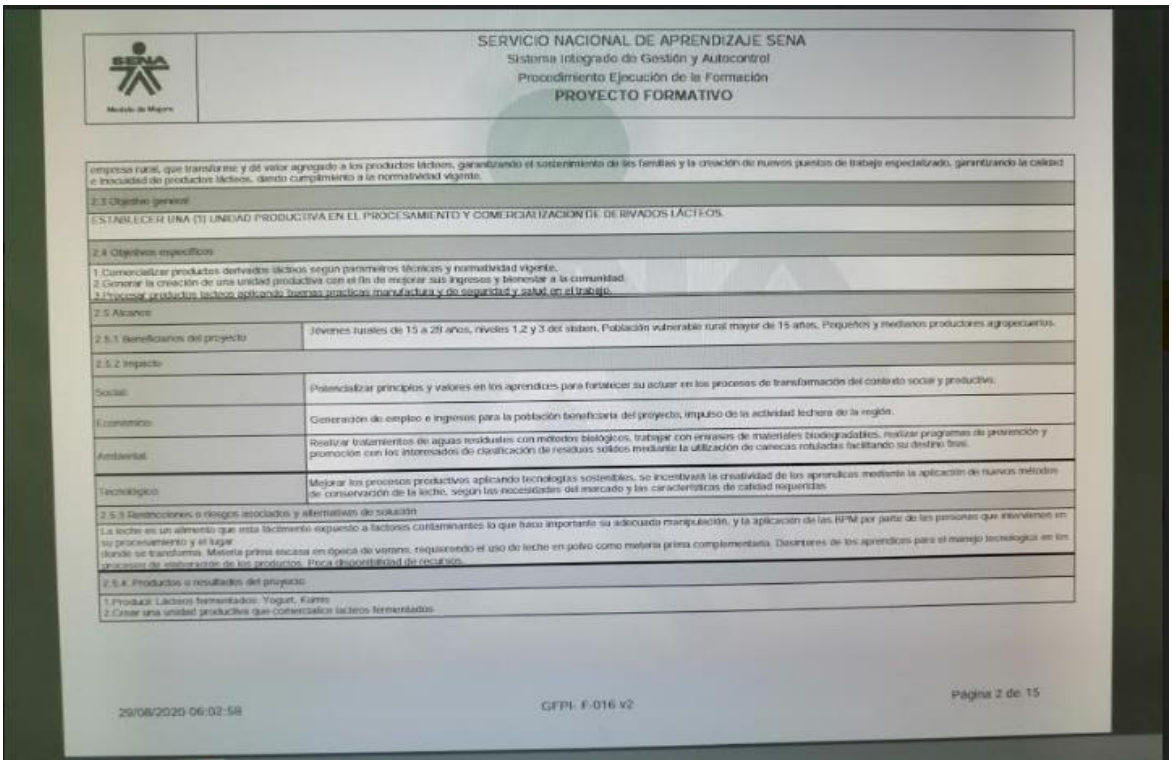
ACTIVIDADES (ELEMENTOS)	
UN RESULTADO DE APRENDIZAJE Y TODAS LAS COMPETENCIAS	**HORAS DOCENTE 1**
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	250
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES HIGIENICAS EN LA PLANTE DE PROCESAMIENTO	
COMPETENCIA 1: OBTENER DERIVADOS LACTEOS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
UN RESULTADO DE APRENDIZAJE Y TODAS LAS COMPETENCIAS	**HORAS DOCENTE 2**
RESULTADO DE APRENDIZAJE:formular proyectos de producción biotecnológica	90
COMPETENCIA 1: RETROALIMENTAR EL PROYECTO Y LA UNIDAD PRODUCTIVA	
COMPETENCIA 2:	
HORAS TOTALES	340

FECHA INICIO DOCENTE1:	3	8	2020	**FECHA TERMINACION DOCENTE1:**	13	10	2020
FECHA INICIO DOCENTE 2:	15	8	2020	**FECHA TERMINACION DOCENTE 2:**	4	9	2020

Firma Instructor1

Firma Instructor2

2	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades.	Se realizo el alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades.	Alistamiento de la formación para un grupo en el programa EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CODIGO DE FICHA: 2166280 , con el Proyecto Formativo: UNIDAD PRODUCTIVA EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS LACTEOS Código: 2045198



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Procedimiento Ejecución de la Formación
PROYECTO FORMATIVO

empresa rural, que transforme y dé valor agregado a los productos lácteos, garantizando el sostenimiento de las familias y la creación de nuevos puestos de trabajo especializado, garantizando la calidad e inocuidad de productos lácteos, dando cumplimiento a la normatividad vigente.

2.3 Objetivo general

ESTABLECER UNA (1) UNIDAD PRODUCTIVA EN EL PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS LÁCTEOS.

2.4 Objetivos específicos

1.Comercializar productos derivados lácteos según parámetros técnicos y normatividad vigente.
2.Generar la creación de una unidad productiva con el fin de mejorar sus ingresos y bienestar a la comunidad.
3.Procesar productos lacteos aplicando buenas practicas manufactura y de seguridad y salud en el trabajo.

2.5 Alcance

2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Jóvenes rurales de 15 a 28 años, niveles 1,2 y 3 del sisben. Población vulnerable rural mayor de 15 años. Pequeños y medianos productores agropecuarios.
2.5.2 Impacto	
Social:	Potencializar principios y valores en los aprendices para fortalecer su actuar en los procesos de transformación del contexto social y productivo.
Económico:	Generación de empleo e ingresos para la población beneficiaria del proyecto, impulso de la actividad lechera de la región.
Ambiental:	Realizar tratamientos de aguas residuales con métodos biológicos, trabajar con envases de materiales biodegradables, realizar programas de prevención y promoción con los interesados de clasificación de residuos sólidos mediante la utilización de canecas rotuladas facilitando su destino final.
Tecnológico:	Mejorar los procesos productivos aplicando tecnologías sostenibles, se incentivará la creatividad de los aprendices mediante la aplicación de nuevos métodos de conservación de la leche, según las necesidades del mercado y las características de calidad requeridas.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución

La leche es un alimento que esta fácilmente expuesto a factores contaminantes lo que hace importante su adecuada manipulación, y la aplicación de las BPM por parte de las personas que intervienen en su procesamiento y el lugar donde se transforma. Materia prima escasa en época de verano, requiriendo el uso de leche en polvo como materia prima complementaria. Desinteres de los aprendices para el manejo tecnologico en los procesos de elaboración de los productos. Poca disponibilidad de recursos.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto

1.Producir Lácteos fermentados: Yogurt, Kumis
2.Crear una unidad productiva que comercialice lacteos fermentados

29/08/2020 06:02:58 GFPI: F-016 v2 Página 2 de 15

3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER.	Se desarrolló las actividades de formación haciendo uso de estrategias pedagógicas de formación por proyectos en la comunidad de Juan y medio corregimiento del distrito de Riohacha, cumpliendo los lineamientos institucionales del trabajo en casa, decreto 457 de 2020 aislamiento obligatorio.	Fotografías, con referencia a las actividades planteadas y realizadas en el grupo de formación EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CODIGO DE FICHA: 2166280

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

PROGRAMA DE FORMACION: EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS

CODIGO: 96151514

LUGAR: KM 4 VIA A VALLEDUPAR

DISTRITO DE RIOHACHA

INSTRUCTORES:

TECNICO: RAFAEL CAMARGO MENDOZA

COMERCIAL: JORGE OROZCO

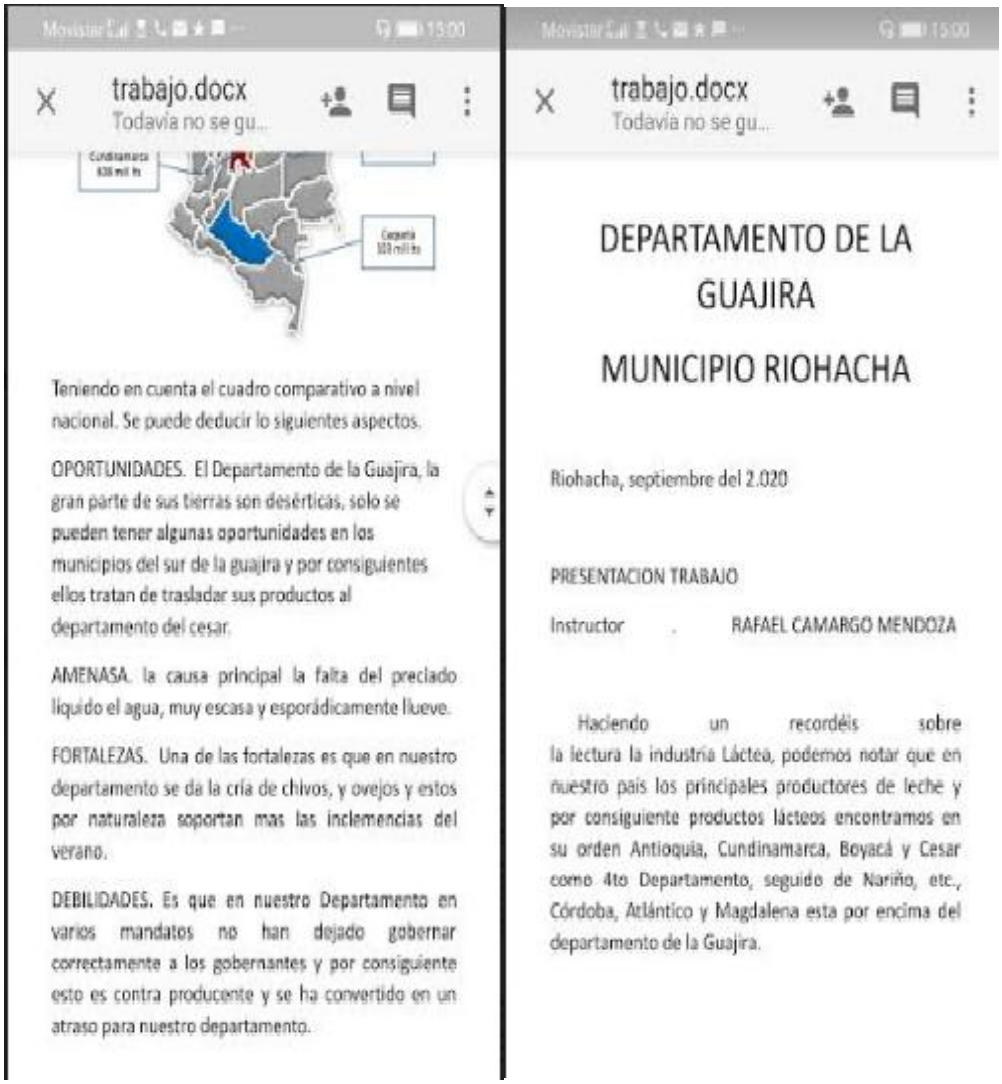
TEMA: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD.

1. Lea el material de consulta **LA INDUSTRIA LACTEA** y resuelva el cuestionario adjunto.
   - Sobre la lectura, consulte por otros medios la situación de producción y consumo de los derivados lácteos per cápita en las regiones o departamentos cercanos al departamento de la guajira y elabore un cuadro comparativo entre La guajira y estas regiones.
   - Teniendo en cuenta el cuadro que resulta de la consulta, exponga su punto de vista acerca de las oportunidades, amenazas, fortalezas o debilidades que pueda presentar la actividad de la transformación de la leche en el departamento de La Guajira.

2. Lea el material de consulta **ANALISIS FISICO – QUIMICO DE LA LECHE**, y resuelva el cuestionario adjunto.
3. Lea el material **INGREDIENTES ESENCIALES** en la elaboración de productos lácteos y resuelva el cuestionario adjunto.

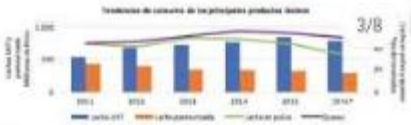


Se puede afirmar que la explotación de la especie ovina en el país es baja ya que tan solo registra la existencia de 1.578.584 ejemplares distribuidos principalmente en La Guajira (42,43%), Magdalena (10,86%), Cesar (7,93%), Córdoba (7,68%) y Boyacá (5,71%) que agrupan el 75,00.

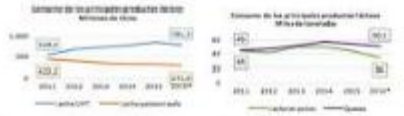
Hecho similar ocurre con la especie caprina que registra tan solo 1.005.152 animales en el territorio nacional, población concentrada en el departamento de La Guajira con un promedio del 79,24 % de la población censada, Boyacá con un 3,87%, Magdalena con 3,67%, Cesar con un 3,19% y Santander con un 2,95% es en estas regiones en donde se concentra el 92,91 % del censo caprino nacional.

CONSUMO DE LÁCTEOS EN COLOMBIA

Entre 2011 y 2016, el consumo de los principales productos lácteos en Colombia sufrió tanto altos como bajos. Durante este período, la leche UHT y los quesos se destacaron por mostrar aumentos en su consumo; mientras que, en el caso de las leches pasteurizada y en polvo se presentaron disminuciones.



En términos de leches líquidas – leche UHT y leche pasteurizada – se encuentra que el consumo de la primera de ellas creció, mientras tanto, la leche pasteurizada presentó una disminución.



En el caso de la leche en polvo y de los quesos, se encuentra que estos últimos han presentado un comportamiento creciente y estable a lo largo del periodo, pasando de 45 mil toneladas consumidas en 2011 a 50,1 mil para 2016 y creciendo a una tasa anual promedio del 2,1%.

Bibliografía:

Páginas Oficiales de:

FEDEGAN, ICA, PROEXPORT COLOMBIA

2- Teniendo en cuenta el cuadro que resulta de la consulta, exponga su punto de vista acerca de las oportunidades, amenazas, fortalezas o debilidades que pueda presentar la actividad de la transformación de la leche en el departamento de La Guajira.

OPORTUNIDADES:

En el Departamento de La Guajira no se cuenta con Plantas o Industrias para la Pasteurización de la leche y/o su transformación en los derivados.

La creación de Industria de Productos Lácteos sería viable ya que economiza o ahorra el gasto en el transporte del producto crudo desde los puntos de producción hasta la Planta de Procesamiento y de éste hasta los centros de distribución.

Los productos crudos elaborados en la región serían competitivos por su precio más

Movistar 15:00

ACTIVIDADES I...

ACTIVIDAD No. 1

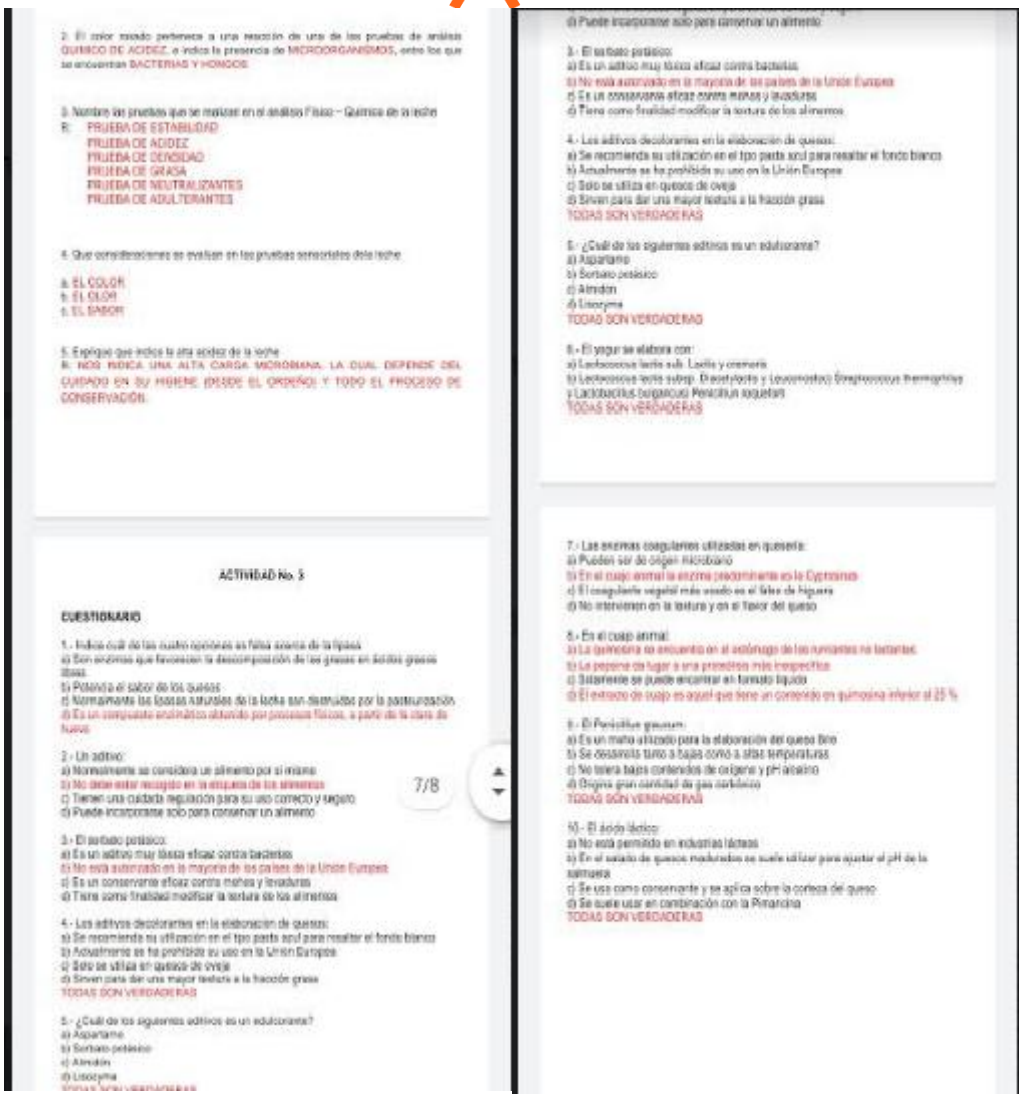
I.- Sobre la lectura, consulte por otros medios la situación de producción y consumo de los derivados lácteos por cápita en las regiones o departamentos cercanos al departamento de la guajira y elabora un cuadro comparativo entre La guajira y estas regiones.

R: Para esto debemos tener en cuenta el CENSO NACIONAL BOVINO, OVINO y CAPRINO elaborado por el ICA para el año 2020, tomando las estadísticas del año 2010, cuyo porcentaje se mismo estaba así:

DEPARTAMENTO	TOTAL BOVINOS	%
AMAZONAS	978	0,003
ANTIOQUIA	3.245.467	11,048
ARAUCA	1.197.940	4,078
ATLANTICO	348.344	0,979
BOGOTA D.C.	32.441	0,110
BOLIVAR	1.645.841	5,601
BOYACA	1.734.301	5,903
CALDAS	446.875	0,158
CAQUETA	2.233.121	7,602
CASANARE	2.240.491	7,627
CAUCA	343.452	1,169
CESAR	1.417.500	4,826
CHOCO	174.054	0,592
CORDOBA	2.119.851	7,215
CUNDINAMARCA	1.469.317	5,001
GUAINIA	5.441	0,019
GUAJIRA	955.975	3,254
HUILA	851.842	2,899
MAGDALENA	775.115	2,638
META	1.464.941	4,986
NARIÑO	2.248.884	7,655
NORTE DE SANTANDER	634.855	2,161
PUTUMAYO	488.313	1,662
QUINDIO	231.154	0,787
RISARALDA	312.004	1,062
SAN ANDRES Y P.	307	0,001
SANTANDER	1.711.420	5,825
SUCRE	1.118.961	3,808
TOLIMA	704.415	2,397
VALLE DEL CAUCA	968.113	3,295
VAUPES	1.395	0,005
VICHADA	702.706	2,392
Total Nacional 2010	29.345.757	99,869

La producción de leche cruda en Colombia desde el año 2015, hasta el año 2019, según la Federación Nacional de Ganaderos fue la siguiente:





2. El olor rancio pertenece a una reacción de una de las pruebas de análisis QUIMICO DE ACIDEZ, e indica la presencia de MICROORGANISMOS, entre los que se encuentran BACTERIAS Y HONGOS

3. Nombre las pruebas que se realizan en el análisis Físico – Química de la leche
R: PRUEBA DE ESTABILIDAD
PRUEBA DE ACIDEZ
PRUEBA DE DENSIDAD
PRUEBA DE GRASA
PRUEBA DE NEUTRALIZANTES
PRUEBA DE ADULTERANTES

4. Que consideraciones se evalúan en las pruebas sensoriales de la leche

a. EL COLOR
b. EL OLOR
c. EL SABOR

5. Explique que indica la alta acidez de la leche
R: NOS INDICA UNA ALTA CARGA MICROBIANA, LA CUAL DEPENDE DEL CUIDADO EN SU HIGIENE (DESDE EL ORDEÑO) Y TODO EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.

ACTIVIDAD No. 3

CUESTIONARIO

1.- Indica cuál de las cuatro opciones es falsa acerca de la lipasa
a) Son enzimas que favorecen la descomposición de las grasas en ácidos grasos libres
b) Potencia el sabor de los quesos
c) Normalmente las lipasas naturales de la leche son destruidas por la pasteurización
d) Es un compuesto enzimático obtenido por procesos físicos, a partir de la clara de huevo

2.- Un aditivo:
a) Normalmente se considera un alimento por sí mismo
b) No debe estar recogido en la etiqueta de los alimentos
c) Tienen una cuidada regulación para su uso correcto y seguro
d) Puede incorporarse solo para conservar un alimento

7/8

3.- El sorbato potásico:
a) Es un aditivo muy tóxico eficaz contra bacterias
b) No está autorizado en la mayoría de los países de la Unión Europea
c) Es un conservante eficaz contra mohos y levaduras
d) Tiene como finalidad modificar la textura de los alimentos

4.- Los aditivos decolorantes en la elaboración de quesos:
a) Se recomienda su utilización en el tipo pasta azul para resaltar el fondo blanco
b) Actualmente se ha prohibido su uso en la Unión Europea
c) Solo se utiliza en quesos de oveja
d) Sirven para dar una mayor textura a la fracción grasa
TODAS SON VERDADERAS

5.- ¿Cuál de los siguientes aditivos es un edulcorante?
a) Aspartame
b) Sorbato potásico
c) Almidón
d) Lisozyma
TODAS SON VERDADERAS

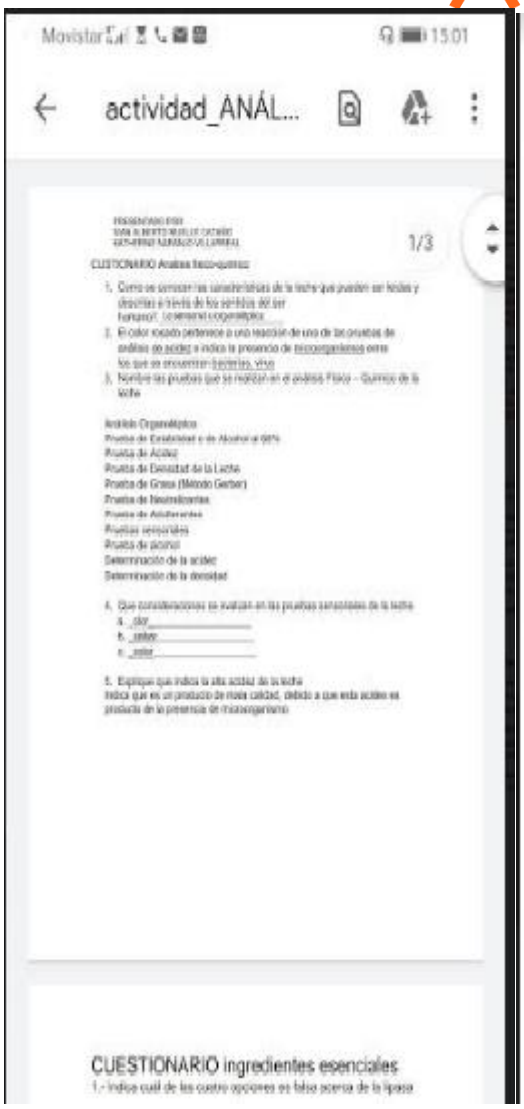
6.- El yogur se elabora con:
a) Lactococcus lactis sub. Lactis y cremoris
b) Lactococcus lactis subsp. Diacetylactis y Leuconostoc) Streptococcus thermophilus y Lactobacillus bulgaricus) Penicillus roqueforti
TODAS SON VERDADERAS

7.- Las enzimas coagulantes utilizadas en quesería:
a) Pueden ser de origen microbiano
b) En el cuajo animal la enzima predominante es la Cymosina
c) El coagulante vegetal más usado es el látex de higuera
d) No intervienen en la textura y en el flavor del queso

8.- En el cuajo animal:
a) La quimosina se encuentra en el estómago de los rumiantes no lactantes
b) La pepsina da lugar a una proteínas más inespecífica
c) Solamente se puede encontrar en formato líquido
d) El extracto de cuajo es aquel que tiene un contenido en quimosina inferior al 25 %

9.- El Penicillus glaucum:
a) Es un moho utilizado para la elaboración del queso Brie
b) Se desarrolla tanto a bajas como a altas temperaturas
c) No tolera bajos contenidos de oxígeno y pH alcalino
d) Origina gran cantidad de gas carbónico
TODAS SON VERDADERAS

10.- El ácido láctico:
a) No está permitido en industrias lácteas
b) En el salado de quesos madurados se suele utilizar para ajustar el pH de la salmuera
c) Se usa como conservante y se aplica sobre la corteza del queso
d) Se suele usar en combinación con la Pimaricina
TODAS SON VERDADERAS



- BUFALO INDIA, PAKISTA, CHINA, EGIPTO, ITALIA
- YAK MONGOLIA

2. Procesos Básicos Desnatada, Pasteurizadas.

3. Eslabones Agrícola, Industrial y Comercial

* nosotros nos ubicamos en la Comercial

* el Queso más fácil su elaboración y es el de más consumo por las personas.

CUESTIONARIO ANALISIS FISICO- QUIMICO DE LA LECHE

1. Sensoriales y organoléptico
2. Acidez, presencia de Neutralizantes, entre loa que se encuentran Bicarbonato de sodio, agua oxigenada, hidróxido de sodio.
3. Organoléptico
4. Pruebas sensoriales
   a. Olor
   b. Sabor
   c. Color

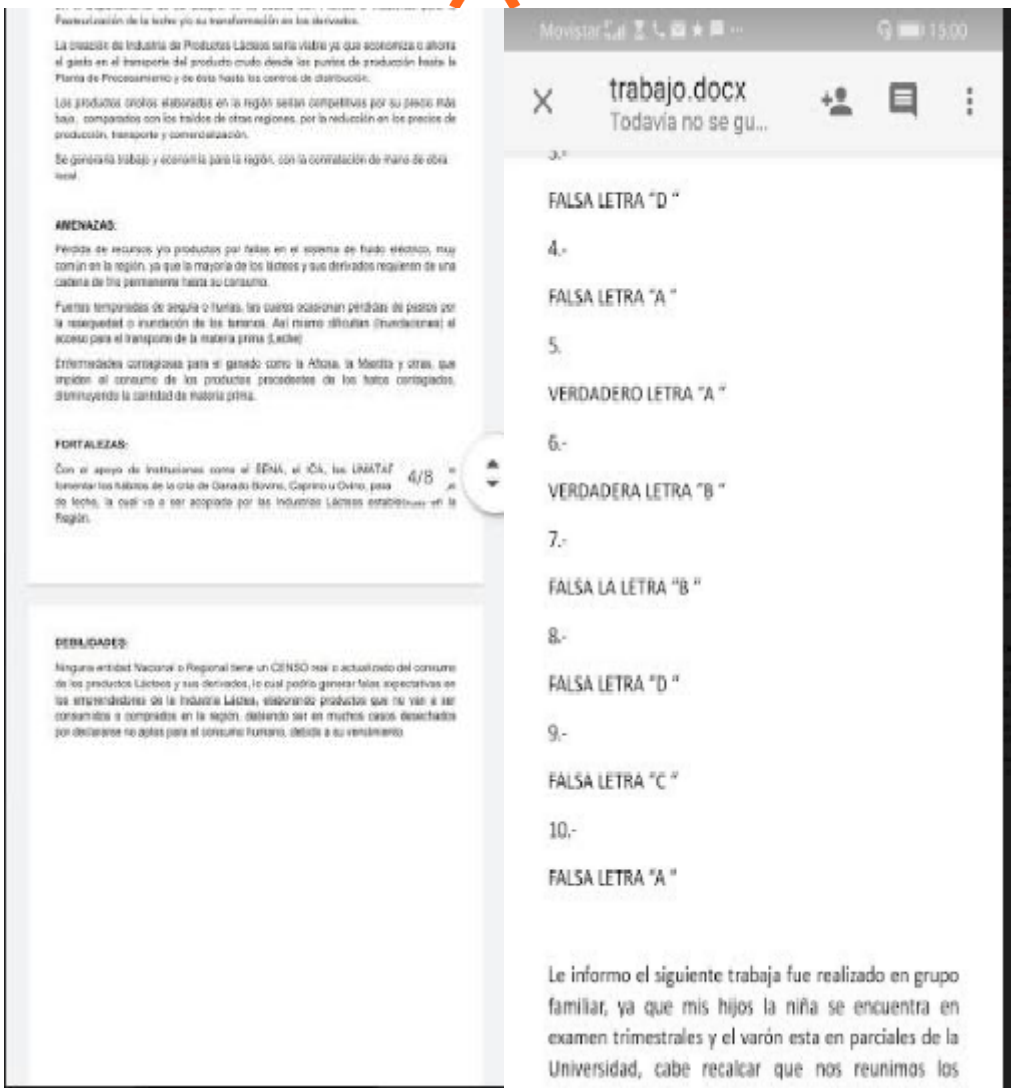
5.- producto de mala calidad, presencia de microorganismos.

CUESTIONARIO INGREDIENTES ESENCIALES

1.-

FALSA LA LETRA "D "

2.-



Pasteurización de la leche y/o su transformación en los derivados.

La creación de Industria de Productos Lácteos sería viable ya que economiza o ahorra el gasto en el transporte del producto crudo desde los puntos de producción hasta la Planta de Procesamiento y de ésta hasta los centros de distribución.

Los productos criollos elaborados en la región serían competitivos por su precio más bajo, comparados con los traídos de otras regiones, por la reducción en los precios de producción, transporte y comercialización.

Se generaría trabajo y economía para la región, con la contratación de mano de obra local.

AMENAZAS:

Pérdida de recursos y/o productos por fallas en el sistema de fluido eléctrico, muy común en la región, ya que la mayoría de los lácteos y sus derivados requieren de una cadena de frío permanente hasta su consumo.

Fuertes temporadas de sequía o lluvias, las cuales ocasionan pérdidas de pastos por la resequedad o inundación de los terrenos. Así mismo dificultan (Inundaciones) el acceso para el transporte de la materia prima (Leche).

Enfermedades contagiosas para el ganado como la Aftosa, la Mastitis y otras, que impiden el consumo de los productos procedentes de los hatos contagiados, disminuyendo la cantidad de materia prima.

FORTALEZAS:

Con el apoyo de Instituciones como el SENA, el ICA, las UMATAS fomentar los hatos de la cría de Ganado Bovino, Caprino u Ovino, para de leche, la cual va a ser acopiada por las Industrias Lácteas establ... en la Región.

4/8

DEBILIDADES:

Ninguna entidad Nacional o Regional tiene un CENSO real o actualizado del consumo de los productos Lácteos y sus derivados, lo cual podría generar falsas expectativas en los emprendedores de la Industria Láctea, elaborando productos que no van a ser consumidos o comprados en la región, debiendo ser en muchos casos desechados por declararse no aptos para el consumo humano, debido a su vencimiento.

Movistar 15:00

trabajo.docx

Todavía no se gu...

3.-

FALSA LETRA "D "

4.-

FALSA LETRA "A "

5.

VERDADERO LETRA "A "

6.-

VERDADERA LETRA "B "

7.-

FALSA LA LETRA "B "

8.-

FALSA LETRA "D "

9.-

FALSA LETRA "C "

10.-

FALSA LETRA "A "

Le informo el siguiente trabaja fue realizado en grupo familiar, ya que mis hijos la niña se encuentra en examen trimestrales y el varón esta en parciales de la Universidad, cabe recalcar que nos reunimos los

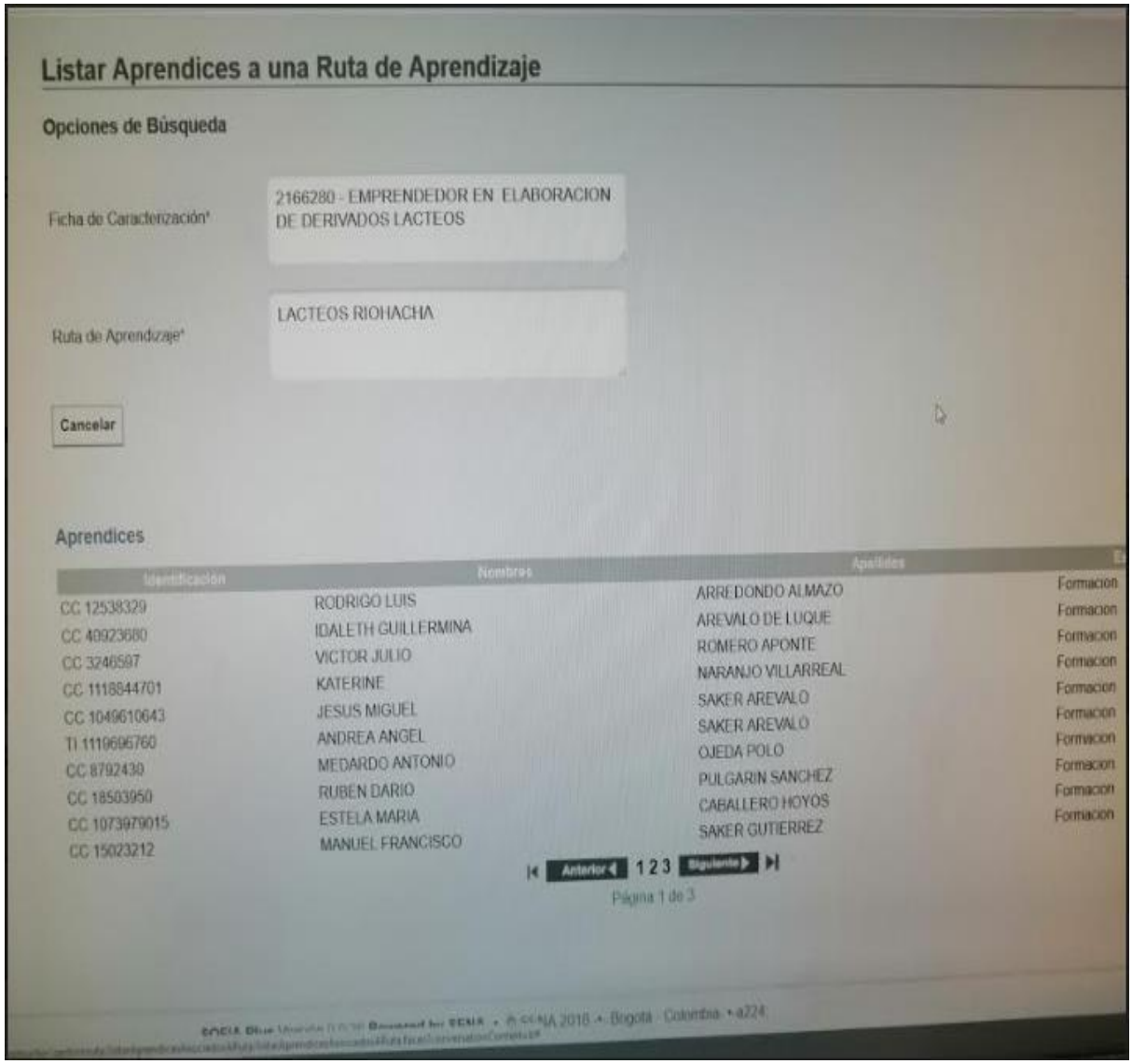
11	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta. e) Registro de juicios evaluativos evidenciando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje. Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías,	Se Registró, verifico e hizo el seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta.	Se aporta la lista de aprendices matriculados, ruta de aprendizaje creada, aprendices asociados a la ruta de aprendizaje: LACTEOS RIOHACHA

	inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2166280
Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS

Identificación	Nombre	Estado
TI - 1119696760	ANDREA ANGEL SAKER AREVALO	Matriculado
CC - 1003594564	DANIELA SOTO CABALLERO	Matriculado
CC - 1120739511	DAVID FERNANDEZ GUERRERO	Matriculado
CC - 1073979015	ESTELA MARIA CABALLERO HOYOS	Matriculado
CC - 42013997	FRANCIA CRISTINA RAMIREZ GARCIA	Matriculado
CC - 7917889	GUADIS MANUEL BERRIO ROSARIO	Matriculado
CC - 84048759	HUGO RAFAEL JIMENEZ CAMARGO	Matriculado
CC - 40923680	IDALETH GUILLERMINA AREVALO DE LUQUE	Matriculado
CC - 72161674	IVAN ALBERTO MUELLE CATAÑO	Matriculado
CC - 49765744	IVETH IMITOLA QUIROZ	Matriculado
CC - 1049610643	JESUS MIGUEL SAKER AREVALO	Matriculado
CC - 8729706	JIMMY MONTERROSA MONTAÑO	Matriculado
CC - 16262733	JOSE DAIMER LOAIZA ALVAREZ	Matriculado
CC - 1118832875	JOSE LUIS LOAIZA GIOVANETTY	Matriculado
CC - 1118844701	KATERINE NARANJO VILLARREAL	Matriculado
CC - 56083436	LUDYS PATRICIA CARPIO GUETE	Matriculado
CC - 75055288	LUIS ALFREDO CHICA GARCIA	Matriculado
CC - 15023212	MANUEL FRANCISCO SAKER GUTIERREZ	Matriculado
CC - 1006569241	MARLEN GISSELLE CHICA GOMEZ	Matriculado
CC - 8792430	MEDARDO ANTONIO OJEDA POLO	Matriculado
CC - 73089085	RAUL ROBERTO ROSALES JARABA	Matriculado
CC - 12538329	RODRIGO LUIS ARREDONDO ALMAZO	Matriculado
CC - 1118869663	ROSA ISELLA SALAS DIAZ	Matriculado
CC - 18503950	RUBEN DARIO PULGARIN SANCHEZ	Matriculado
CC - 1118874843	SERGIO LUIS LOAIZA GIOVANETTY	Matriculado
CC - 40933700	SOLEIDA YENET GIOVANETTI SUAREZ	Matriculado



Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de Búsqueda

Ficha de Caracterización*: 2166280 - EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS

Ruta de Aprendizaje*: LACTEOS RIOHACHA

Cancelar

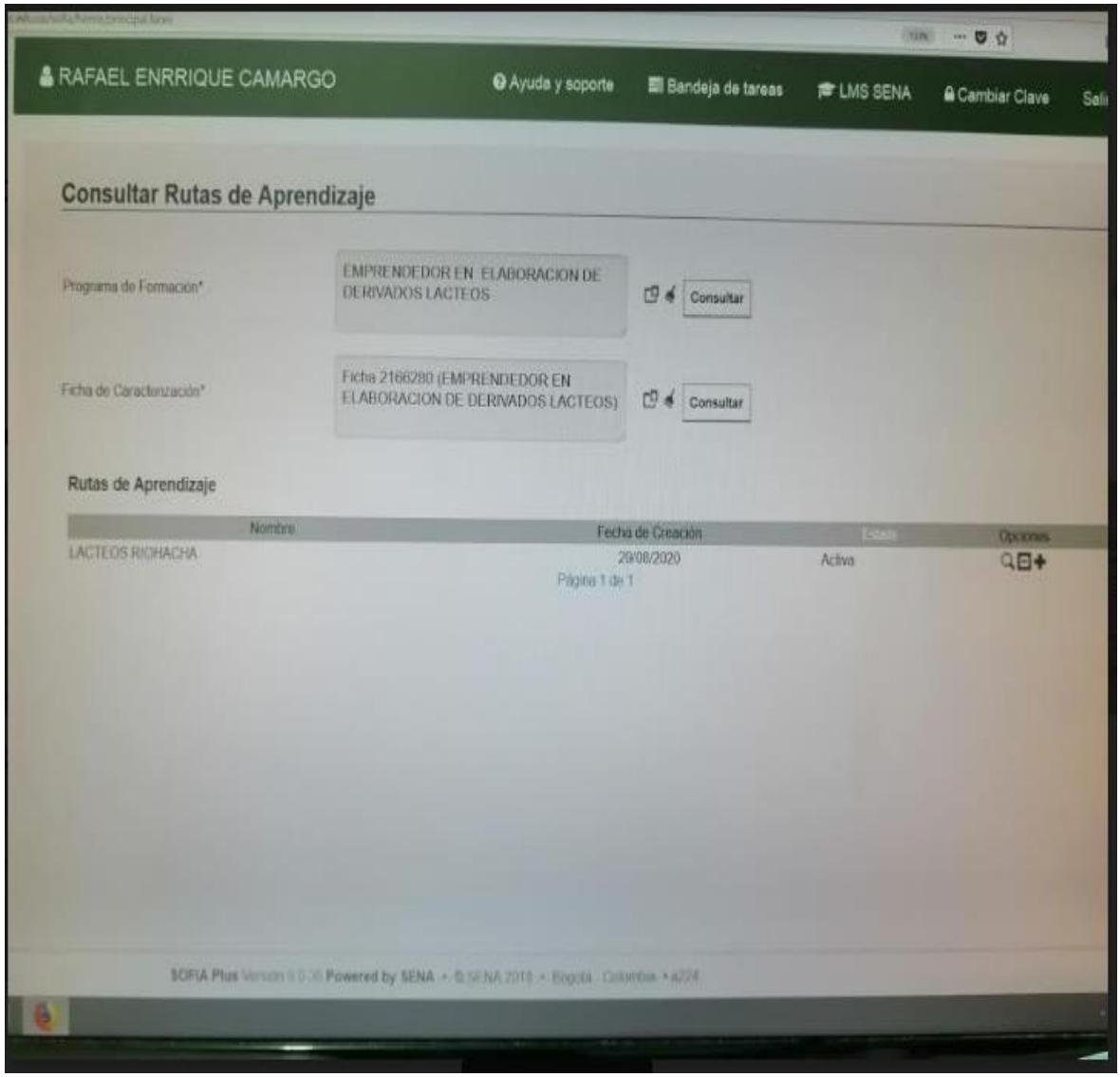
Aprendices

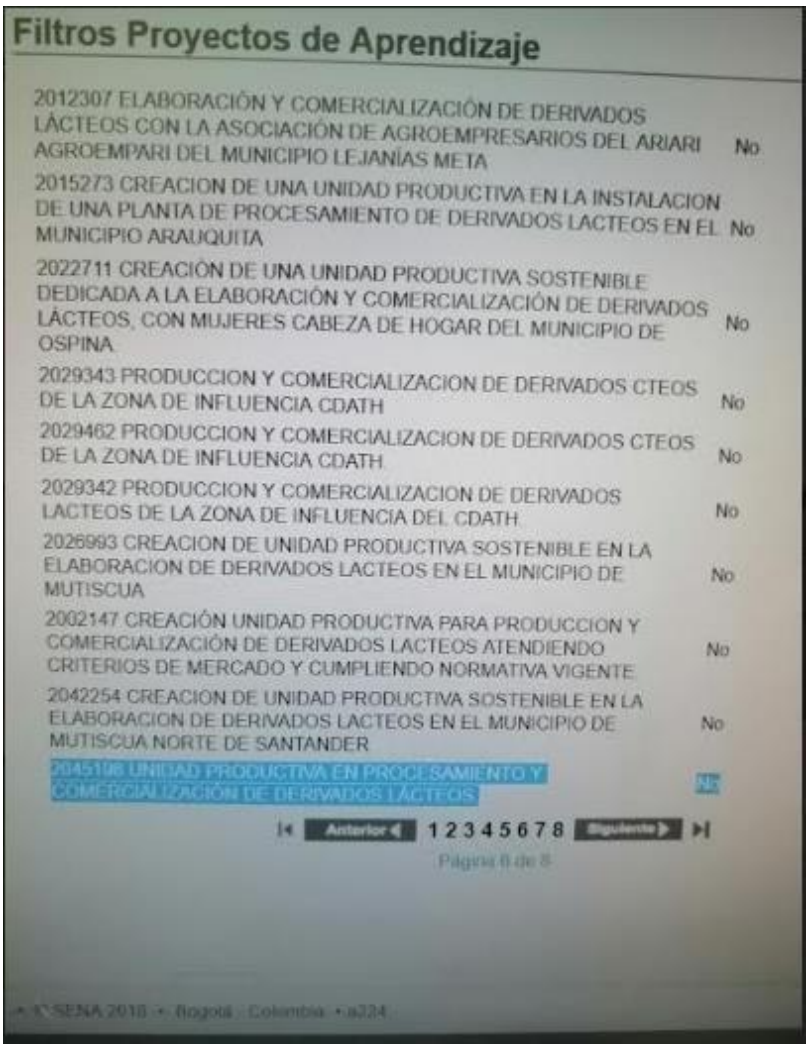
Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
CC 12538329	RODRIGO LUIS	ARREDONDO ALMAZO	Formacion
CC 40923680	IDALETH GUILLERMINA	AREVALO DE LUQUE	Formacion
CC 3246597	VICTOR JULIO	ROMERO APONTE	Formacion
CC 1118844701	KATERINE	NARANJO VILLARREAL	Formacion
CC 1049610643	JESUS MIGUEL	SAKER AREVALO	Formacion
TI 1119696760	ANDREA ANGEL	SAKER AREVALO	Formacion
CC 8792430	MEDARDO ANTONIO	OJEDA POLO	Formacion
CC 18503950	RUBEN DARIO	PULGARIN SANCHEZ	Formacion
CC 1073979015	ESTELA MARIA	CABALLERO HOYOS	Formacion
CC 15023212	MANUEL FRANCISCO	SAKER GUTIERREZ	Formacion

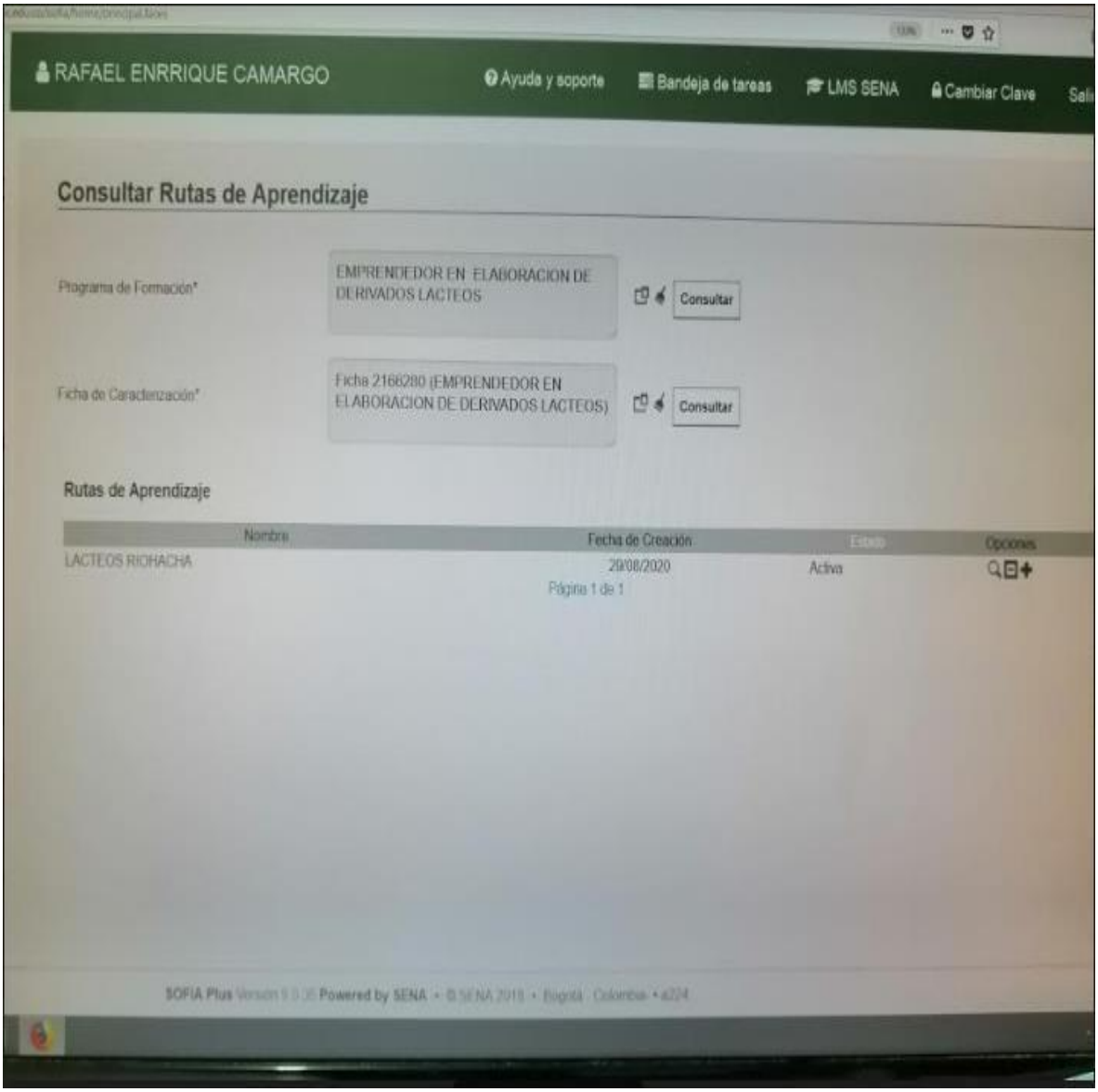
Anterior 1 2 3 Siguiente

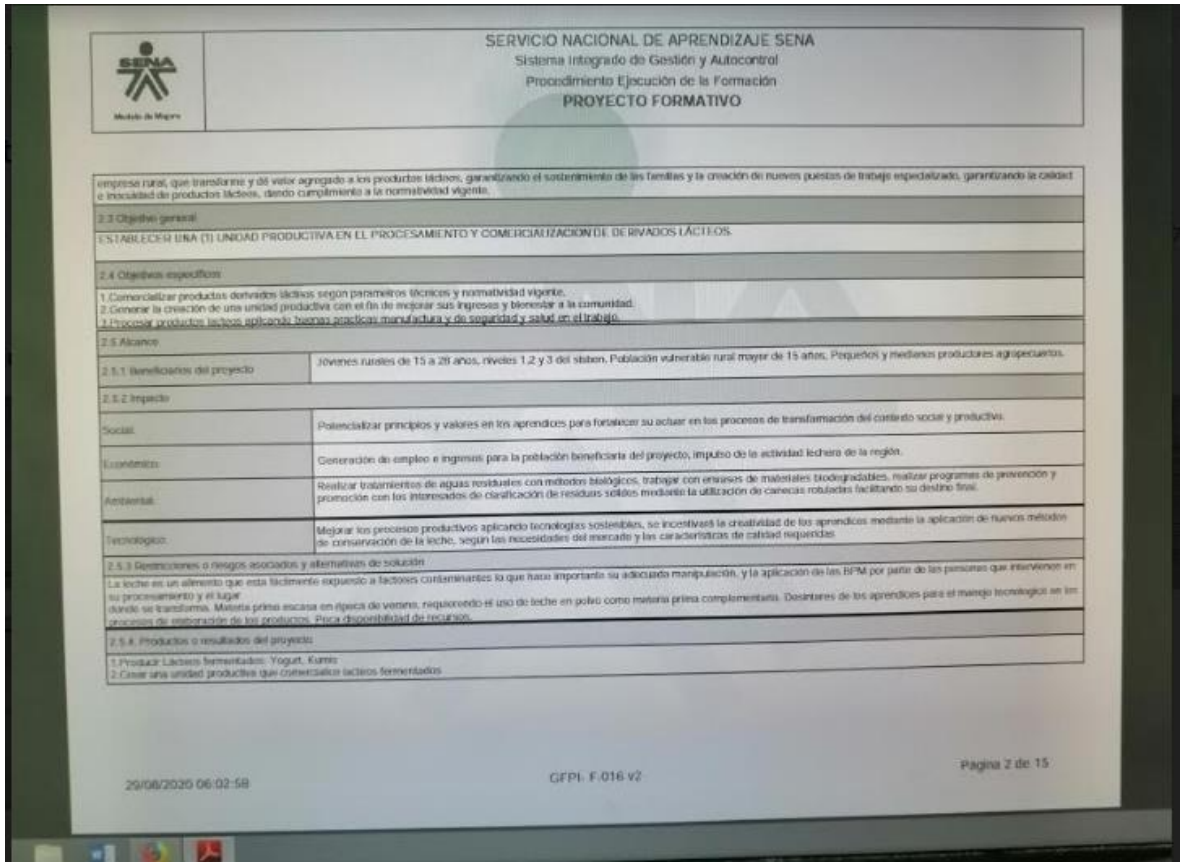
Página 1 de 3

SENA 2018 - Bogotá - Colombia


RAFAEL ENRRIQUE CAMARGO
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Consultar Rutas de Aprendizaje
Programa de Formación*
EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS
Consultar
Ficha de Caracterización*
Ficha 2166280 (EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS)
Consultar
Rutas de Aprendizaje
Nombre
Fecha de Creación
Opciones
LACTEOS RIOHACHA
29/08/2020
Activa
Página 1 de 1


Filtros Proyectos de Aprendizaje
2012307 ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CON LA ASOCIACIÓN DE AGROEMPRESARIOS DEL ARIARI AGROEMPARI DEL MUNICIPIO LEJANÍAS META No
2015273 CREACION DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA EN LA INSTALACION DE UNA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS EN EL MUNICIPIO ARAUQUITA No
2022711 CREACIÓN DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA SOSTENIBLE DEDICADA A LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS, CON MUJERES CABEZA DE HOGAR DEL MUNICIPIO DE OSPINA No
2029343 PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CTEOS DE LA ZONA DE INFLUENCIA CDATH No
2029462 PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CTEOS DE LA ZONA DE INFLUENCIA CDATH No
2029342 PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS LACTEOS DE LA ZONA DE INFLUENCIA DEL CDATH No
2026993 CREACION DE UNIDAD PRODUCTIVA SOSTENIBLE EN LA ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS EN EL MUNICIPIO DE MUTISCUA No
2002147 CREACIÓN UNIDAD PRODUCTIVA PARA PRODUCCION Y COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS LACTEOS ATENDIENDO CRITERIOS DE MERCADO Y CUMPLIENDO NORMATIVA VIGENTE No
2042254 CREACION DE UNIDAD PRODUCTIVA SOSTENIBLE EN LA ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS EN EL MUNICIPIO DE MUTISCUA NORTE DE SANTANDER No
2045198 UNIDAD PRODUCTIVA EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 8 Siguiente
Página 6 de 8


RAFAEL ENRRIQUE CAMARGO
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Consultar Rutas de Aprendizaje
Programa de Formación*
EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS
Consultar
Ficha de Caracterización*
Ficha 2166280 (EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS)
Consultar
Rutas de Aprendizaje
Nombre
Fecha de Creación
Estado
Opciones
LACTEOS RIOHACHA
29/08/2020
Activa
Página 1 de 1
SOFIA Plus
Powered by SENA



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Procedimiento Ejecución de la Formación
PROYECTO FORMATIVO

empresa rural, que transforme y dé valor agregado a los productos lácteos, garantizando el sostenimiento de las familias y la creación de nuevos puestos de trabajo especializado, garantizando la calidad e inocuidad de productos lácteos, dando cumplimiento a la normatividad vigente.
2.3 Objetivo general
ESTABLECER UNA (1) UNIDAD PRODUCTIVA EN EL PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS LÁCTEOS.
2.4 Objetivos específicos
1.Comercializar productos derivados lácteos según parámetros técnicos y normatividad vigente. 2.Gimenar la creación de una unidad productiva con el fin de mejorar sus ingresos y bienestar a la comunidad. 3.Procesar productos lacteos aplicando buenas practicas manufactura y de seguridad y salud en el trabajo.
2.5 Alcance
2.5.1 Beneficiarios del proyecto: Jóvenes rurales de 15 a 28 años, niveles 1,2 y 3 del sisben, Población vulnerable rural mayor de 15 años, Pequeños y medianos productores agropecuarios.
2.5.2 Impacto
Social: Potencializar principios y valores en los aprendices para fortalecer su actuar en los procesos de transformación del contexto social y productivo.
Económico: Generación de empleo e ingresos para la población beneficiaria del proyecto, impulso de la actividad lechera de la región.
Ambiental: Realizar tratamientos de aguas residuales con métodos biológicos, trabajar con envases de materiales biodegradables, realizar programas de prevención y promoción con los interesados de clasificación de residuos sólidos mediante la utilización de canecas rotuladas facilitando su destino final.
Tecnológico: Mejorar los procesos productivos aplicando tecnologías sostenibles, se incentivará la creatividad de los aprendices mediante la aplicación de nuevos métodos de conservación de la leche, según las necesidades del mercado y las características de calidad requeridas.
2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución La leche es un alimento que esta fácilmente expuesto a factores contaminantes lo que hace importante su adecuada manipulación, y la aplicación de las BPM por parte de las personas que intervienen en su procesamiento y el lugar donde se transforma. Materia prima escasa en épica de verano, requiriendo el uso de leche en polvo como materia prima complementaria. Desinters de los aprendices para el manejo tecnológico en los procesos de elaboración de los productos. Poca disponibilidad de recursos.
2.5.4. Productos o resultados del proyecto 1.Producir Lácteos fermentados: Yogurt, Kumis 2.Crear una unidad productiva que comercialice lacteos fermentados

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS
- Código del Programa de Formación: 96151514
- Nombre del Proyecto: UNIDAD PRODUCTIVA EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS LACTEOS
- Fase del Proyecto: PLANEAR
- Actividad de Proyecto: CONOCER CONCEPTOS Y TÉCNICAS PARA APLICAR LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.
- Competencia: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje: VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS
- Duración de la Guía: 96 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Hoy en día, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy prácticas y sencillas y pueden ser aplicadas de manera exitosa, conociendo reglas simples de seguridad y de calidad. El manipulador de alimentos como agente activo en la cadena alimentaria, tiene el rol fundamental en la seguridad y en la conservación de la calidad de los alimentos. Por su actividad laboral tiene contacto con ellos durante todas las etapas de la cadena alimentaria, y esto hace que necesite una formación específica en manipuleo e higiene. Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de mayor frecuencia en la vida de la población, y tienen su origen en el mismo acto de manipular los alimentos en cualquier etapa de la cadena alimentaria.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

    - Conocer y aplicar los conceptos de las BPM en la planeación de los procesos productivos

- Ambiente Requerido

    - El ambiente de formación debe encontrarse en buena condición y cumplir con todas las normas de seguridad y ambientales.

- Materiales

  Copias, impresiones, marcadores, resaltadores, papel bond, cartulina, lápices y borradores. –

ESTRUCTURACION DIDACTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividades de Reflexión inicial.

- A continuación realizamos la presentación personal de cada uno, su nombre y expectativas del curso.

Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje. Con su grupo de trabajo, desarrolle sin recurrir a ningún tipo de consulta, texto, lectura etc. Lo siguiente:

1. Que entiende por: procesamiento, microempresa, microempresario, ventas, intoxicación, infección, bacteria. Y cite un ejemplo de cada uno
2. Que entiende por Buenas Prácticas de Manufactura.
3. Que entiende por Emprendimiento, comercialización y ¿**Que es unidad productiva**?

Actividades de apropiación y transferencia del conocimiento.

ACTIVIDAD.

ACTIVIDAD

- ❖ Lea el material de consulta **LA INDUSTRIA LACTEA** y resuelva el cuestionario adjunto.

- Sobre la lectura, consulte por otros medios la situación de producción y consumo de los derivados lácteos per cápita en las regiones o departamentos cercanos al departamento de la guajira y elabore un cuadro comparativo entre La guajira y estas regiones.
  - Teniendo en cuenta el cuadro que resulta de la consulta, exponga su punto de vista acerca de las oportunidades, amenazas, fortalezas o debilidades que pueda presentar la actividad de la transformación de la leche en el departamento de La Guajira.

- ❖ Lea el material de consulta **ANALISIS FISICO – QUIMICO DE LA LECHE**, y resuelva el cuestionario adjunto.
- ❖ Lea el material **INGREDIENTES ESENCIALES** en la elaboración de productos lácteos y resuelva el cuestionario adjunto.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Desarrollar de taller práctico para descubrir el entorno sus necesidades y los problemas que generan, para identificar una idea de negocio cómo posible solución. **Evidencias de Desempeño:** Participar activamente en las actividades aportando puntos de vista propios acerca del tema con aporte de ejemplos prácticos y cotidianos **Evidencias de Producto:** Comprender, interpretar y aplicar los términos y conceptos de pruebas sensoriales y pruebas fisicoquimicas de la leche	comprende las pruebas sensoriales que se realizan sobre la leche como materia prima identifica ideas de negocio, acorde con las necesidades del entorno y las alternativas de inversión existentes comprende los ingredientes basicos y sus funciones en la elaboracion de los derivados lacteos interpreta y aplica las pruebas fisicoquimicas aplicadas en la leche	TECNICA: Formulación de preguntas INSTRUMENTO: Cuestionario TECNICA: Observación directa INSTRUMENTO: Cuestionario TECNICA: Observación directa INSTRUMENTO: Cuestionario

GLOSARIO DE TÉRMINOS

MATERIA PRIMA: Se conocen como materias primas a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo.

Es la que obtenemos de la naturaleza, para poder elaborar productos, y es fundamental para la creación de productos de todo tipo. Las industrias venden productos elaborados por medio de la materia prima; por ejemplo: para elaborar un mueble de madera lo principal es la madera (materia prima), que se extrae del árbol, en estado natural.

REGISTRO: refiere al asiento de una información cualquiera y concreta

AGUA POTABLE: Agua que puede consumirse con garantías sanitarias y que cumple los requisitos de la OMS, contenidos en la "Internacional Standard For Drinking Walter "(OMS 1997). Ausencia de patógenos, pero puede existir microorganismos productores de alteraciones de los alimentos.

DESINFECTANTE: agente físico o químico empleado en la desinfección

DESINFECCIÓN: Destrucción de microorganismos a un nivel tal que no dé lugar a contaminación peligrosa de los alimentos que contacten con las superficies desinfectadas.

DETERGENTE: Agente de limpieza como el jabón o cualquier preparado orgánico, líquido o sólidos sintéticos hidrosolubles, capaz de emulsionar aceites, mantener partículas en suspensión y actuar como humectante.

CONTAMINACIÓN: Transmisión directa o indirecta de microorganismos dañinos a productos alimenticios.

HIGIENE: condiciones o prácticas de aseo que ayudan a mantener la calidad del alimento y la salud del consumidor.

SUCIEDAD: Es todo residuo que al final de los procesos queda adherido a los techos, pisos, equipos, mesas, utensilios etc., y está constituido básicamente por materia orgánica del producto que se procesa.

LIMPIEZA: eliminación de residuos alimenticios, polvo, grasas u otras materias, mediante el fregado y lavado con agua, jabón o un detergente adecuado.

RESIDUO: Restos de los productos de limpieza y desinfectantes que quedan en los equipos y utensilios después de las operaciones de higiene.

EMPRENDER: Empezar hacer alguna cosa, especialmente cuando exige tiempo y esfuerzo.

EMPRENDIMIENTO: el emprendimiento surge como un proyecto personal al cual se le atribuyen esfuerzos para desarrollarlo y muchas veces también suele implicar el sorteo de obstáculos y dificultades para llevarlo a buen puerto.

EMPRENDEDOR: Persona con capacidad de visualizar oportunidades de mercado y de articular los recursos necesarios para poner en marcha una actividad productiva. El emprendedor espera obtener a cambio una retribución que está fundamentada en la maximización del valor empresarial de su iniciativa.

LIDERAZGO: una influencia que se ejerce sobre las personas y que permite incentivarlas para que trabajen en forma entusiasta por un objetivo común. Quien ejerce el liderazgo se conoce como líder.

TRABAJO EN EQUIPO: es un conjunto de personas que se organizan de una forma determinada para lograr un objetivo común.

CREATIVIDAD: La creatividad es el proceso de presentar un problema a la mente con claridad (ya sea imaginándolo, visualizándolo, suponiéndolo, meditando, contemplando, etc.) y luego originar o inventar una idea, concepto, noción o esquema según líneas nuevas o no convencionales. Supone estudio y reflexión más que acción.

INNOVACIÓN: Aplicación de nuevas técnicas o procesos productivos. Introducción de nuevos productos, procesos o servicios en el mercado que abran la posibilidad de producir los mismos bienes utilizando menores recursos, bienes nuevos o de mejor calidad, constituyendo un elemento importante para el crecimiento económico.

CADENA PRODUCTIVA: Es el conjunto de agentes y actividades económicas que intervienen en un proceso productivo, desde la provisión de insumos y materias primas, su transformación y producción de bienes intermedios y finales, y su comercialización en los mercados internos y externos.

CAPITAL SEMILLA: Fondos para apoyar el arranque inicial de una empresa (fase inicial, o de "semilla")

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

http://sobreconceptos.com/index.php?s=materia+prima

Manual de Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en http:// www.slideshare.net/vicmorni/manual-bsico-del-manipulador-de-alimentos-11525557 .

Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en http:// saludocupacional-colombia.com/manipulación-de-alimentos/

Higiene, protección y Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en http://www.emagister.com/curso-higiene-proteccion-manipulacion-alimentos/manipulacion-alimentos-decreto-3075-1997

(Diego Rivadeneira, 2012) página principal Empresa y Actualidad, tomado de

http://empresactualidad.blogspot.com/2012/03/comercializacion-definicion-y-conceptos.html

CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Nombres:** RAFAEL CAMARGO MENDOZA	**Instructor de:** Agroindustria	**Centro Agroemprearial y acuicola**	**04/08/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					