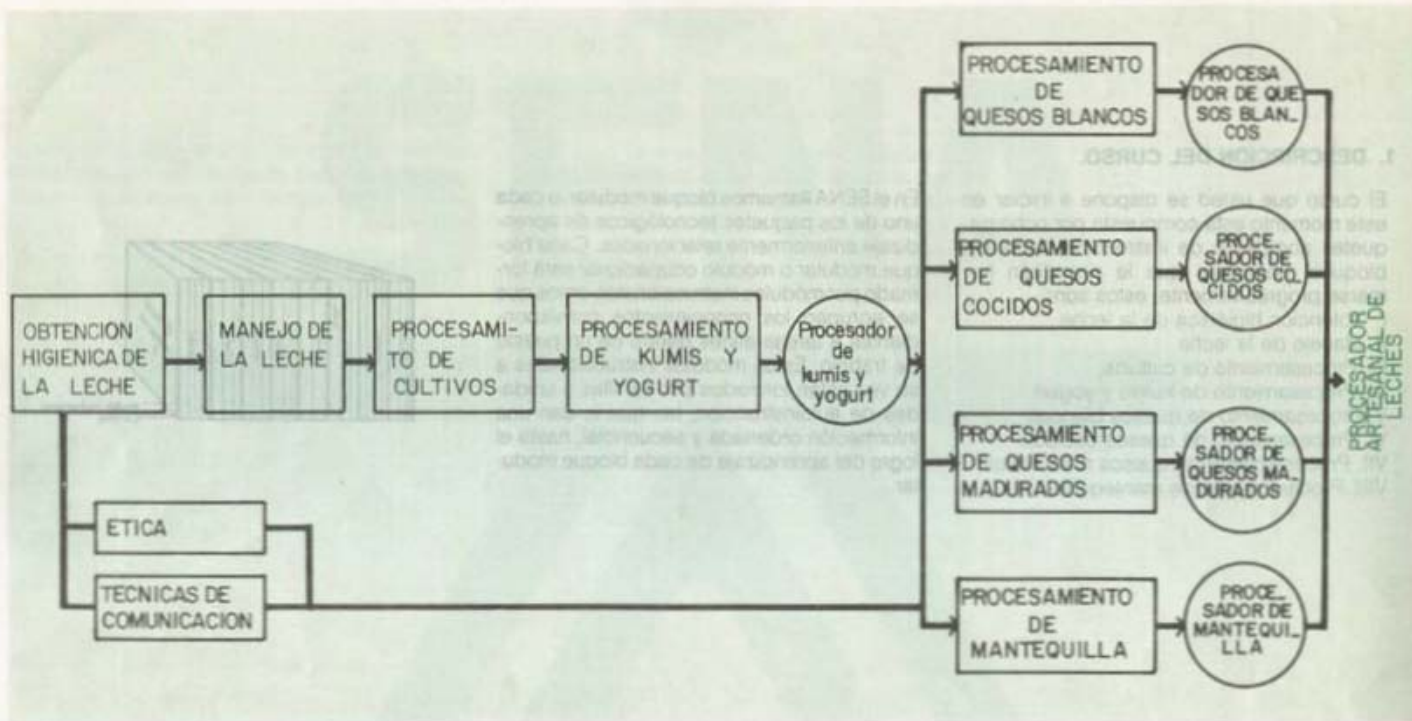


Derivados Lácteos

3.2 ITINERARIO DE FORMACION DEL PROCESADOR ARTESANAL DE LECHE



3. PROGRAMA DE APRENDIZAJE.



PRIMER BLOQUE MODULAR: OBTENCIÓN HIGIENICA DE LA LECHE.

Unidades o cartillas instruccionales:

1. La leche.
2. Ordeño.
3. Condiciones higiénicas para el ordeño.
4. Conservación de la leche.
5. Enfermedades que afectan la producción de leche.

SEGUNDO BLOQUE MODULAR: MANEJO DE LA LECHE.

Unidades o cartillas instruccionales:

1. Características físicas de la leche.
2. Componentes de la leche.
3. Acidez de la leche y determinación de adulteraciones.
4. Microbiología de la leche.
5. Microorganismos útiles y perjudiciales de la leche.

TERCER BLOQUE MODULAR: PROCESAMIENTO DE CULTIVOS.

Cartillas o unidades instruccionales:

1. Preparación de leche para cultivo madre.
2. Elaboración de cultivo madre.
3. Preparación de la leche para cultivo industrial.
4. Preparación de cultivo industrial para kumis y yogurt.

CUARTO BLOQUE MODULAR: PROCESAMIENTO DE KUMIS Y YOGURT.

Cartillas o unidades instruccionales:

1. Preparación de kumis.
2. Preparación de yogurt.

CERTIFICADO PARCIAL: PROCESADOR DE KUMIS Y YOGURT.

QUINTO BLOQUE MODULAR: PROCESAMIENTO DE QUESOS BLANCOS.

Cartillas o unidades instruccionales:

1. Generalidades del queso.
2. Preparación de la leche para cuajada.
3. Elaboración de la cuajada.
4. Preparación de cuajada para queso campesino.
5. Elaboración de queso campesino.
6. Preparación de queso molido.
7. Preparación de queso costeño.
8. Preparación de queso crema.

CERTIFICADO PARCIAL: PROCESADOR DE QUESOS BLANCOS.

SEXTO BLOQUE: PROCESAMIENTO DE QUESOS COCIDOS.

Cartillas o unidades instruccionales:

1. Preparación de queso doblecrema.
2. Preparación de queso pera.
3. Preparación de queso mozzarella.
4. Preparación de quesillo.
5. Preparación de requesón.

CERTIFICADO PARCIAL: PROCESADOR DE QUESOS COCIDOS.

SEPTIMO BLOQUE MODULAR: PROCESAMIENTO DE QUESOS MADURADOS.

Cartillas o unidades instruccionales:

1. Preparación de queso paipá.
2. Preparación de queso lugano.
3. Preparación de queso gouda.
4. Preparación de queso edam.

CERTIFICADO PARCIAL: PROCESADOR DE QUESOS MADURADOS.

OCTAVO BLOQUE MODULAR: PROCESAMIENTO DE MANTEQUILLA.

Cartillas o unidades instruccionales:

1. Preparación de la crema.
2. Elaboración de la mantequilla.

CERTIFICADO PARCIAL: PROCESADOR DE MANTEQUILLA.

NOVENO: RECAPITULACION

Cartilla:

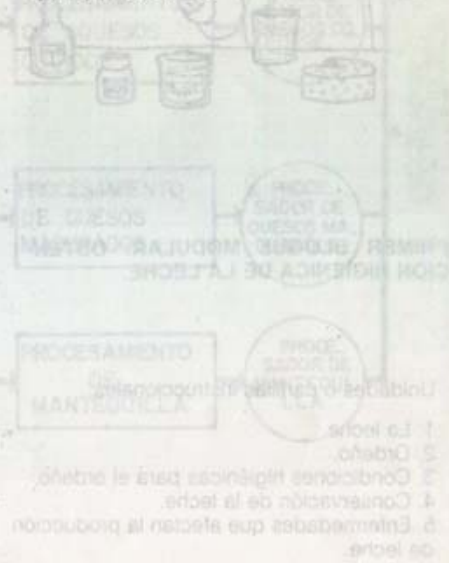
Generalidades sobre la elaboración de derivados lácteos

Cada vez que usted termine satisfactoriamente el estudio de un bloque modular, tendrá una salida parcial de formación profesional y recibirá una certificación con la cual podrá tomar el bloque modular siguiente.

Al finalizar el curso si logró el aprendizaje de todos los bloques modulares tendrá una salida ocupacional plena y recibirá un certificado final que le permitirá desempeñarse como "PROCESADOR ARTESANAL DE LECHES".

Para llegar a la meta final de su aprendizaje usted debe cumplir el itinerario de formación que aparece antes.

CERTIFICADO FINAL: PROCESADOR ARTESANAL DE LECHES.



4. UNIDADES O CARTILLAS DE INSTRUCCION.

Se llaman unidades de instrucción a cada una de las cartillas que usted va a utilizar a lo largo del curso que se dispone a realizar y que serán el medio principal para lograr su aprendizaje. Cada cartilla tiene las siguientes partes:

Contenido

Es la lista de los temas que se desarrollarán en cada cartilla.

Presentación

En ésta se da una idea general de lo que se trata en la cartilla y su importancia.

Objetivos

Indican las actividades teóricas y prácticas que usted debe desempeñar correctamente con facilidad y confianza. Estos deben lograrse completamente para poder pasar al estudio de la siguiente cartilla.

Autopueba de avance

Esta le permite medir sus conocimientos previos al estudio de cada unidad.

Desarrollo del tema

Se explican detalladamente las actividades teóricas y prácticas que se deben realizar para lograr el objetivo de la cartilla. Aquí se da la información necesaria para el desarrollo de esas actividades. La información dada debe ser estudiada detenidamente para completarla. Si hay alguna información que no es suficientemente clara, consúltela con sus vecinos o con personas que sepan de esto; en último caso hable con su tutor, instructor o guía y con libros y revistas que tengan relación con el tema.

Autocontroles

Son una serie de preguntas que aparecen después de cada tema, usted debe responderlos sin la ayuda de nadie y comparar sus respuestas con las que aparecen al final de la cartilla, si hay temas que no son muy claros porque falla en las respuestas, debe volver a estudiar el tema confuso para resolver las dudas. Si todas las respuestas son correctas podrá avanzar en el estudio de la cartilla.

Recapitulación

Es una síntesis o resumen del tema tratado en la cartilla, ésta le servirá para reafirmar las ideas más importantes.

Autoevaluación final

Este es un cuestionario con preguntas sobre el tema estudiado, generalmente, es el mismo de la autopueba de avance. Una vez ha respondido usted debe comparar sus respuestas con las que hay en la cartilla; si tiene más de una respuesta equivocada le aconsejamos repetir el estudio de la cartilla.

Trabajo escrito

Usted debe leer las instrucciones que aparecen en el trabajo escrito y desarrollarlo, sus respuestas debe hacerlas en forma clara y precisa en la hoja que aparece en la cartilla. En forma clara, significa con letra legible y redacción entendible, concisa, en forma breve pero completa y exacta.

A la hoja de respuestas debe anexar otras hojas, si las necesita. Además de las respuestas, exprese sus dudas y observaciones sobre el contenido de la cartilla.

Envíe el trabajo por correo o entréguelo personalmente. Así mismo, recibirá su trabajo calificado y la siguiente cartilla.

Eventos y evaluación presenciales:

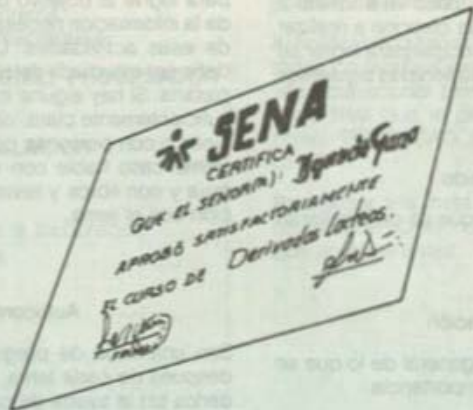
Algunas veces será necesaria su presencia en el SENA (Centro Agropecuario "La Sabana"), para que el tutor o instructor haga demostraciones prácticas y también para verificar y evaluar su aprendizaje. El SENA le avisará con anterioridad las fechas en que se debe presentar allí.

En las evaluaciones presenciales que serán teóricas y prácticas, usted comprobará junto con su tutor, si logró o no el objetivo propuesto a estudiar el tema siguiente, o de lo contrario, repasar el tema ya visto porque aún es confuso.

- Examen final

Cuando haya aprobado el estudio de todos los bloques modulares, debe presentar un examen final presencial, por ello, junto con su tutor acordarán el día y la hora de presentación.

Si aprueba satisfactoriamente este examen, obtendrá el certificado que lo acredita como procesador artesanal de leches.



5. EL TUTOR O INSTRUCTOR.

En el SENA hay personas especializadas en el procedimiento de leches, que se encargarán de brindar a usted el apoyo técnico y pedagógico que necesita para lograr su aprendizaje, a la vez, serán las personas que harán la evaluación presencial cuando usted termine el estudio de cada bloque modular.

Si su curso no es presencial, sino a distancia, la persona a quien deberá responder se llama TUTOR.

Unos de los tutores se encargará de comunicarse permanentemente con usted, para enviarle el material, recibir y corregir sus trabajos, responder a sus preguntas y evaluarlo de manera presencial al final del curso.



NO OLVIDE QUE:

El estudio lo realiza usted por su cuenta, en su casa si es a distancia o en el aula de clase si es presencial, resolverá los autocontroles de cada cartilla, los trabajos escritos y tareas que se le indiquen.

Si hay duda en alguna de las orientaciones que se dan en las unidades de instrucción, no entiende, o es confusa la idea, solicite ayuda a su tutor o instructor, él le ayudará a resolverlas.

Cada vez que apruebe una tarea, recibirá la cartilla siguiente del bloque modular y a la vez las correcciones del trabajo enviado.

Algunas veces el SENA, llamará para que se presente en la Unidad de Derivados Lácteos para observar algunas operaciones que son un poco complejas y que realizará el instructor para facilitar su aprendizaje.