PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA
-
- Código del Programa de Formación: 96151554

- Competencia: ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

❖ Preparar instalaciones y utensilios para el acondicionamiento de la cobertura de chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y del proceso.
❖ Elaborar productos de chocolatería según especificaciones de proceso y necesidades de mercado.

- Duración de la Guía: 90 HORAS

2. PRESENTACIÓN.

Mediante esta guía de aprendizaje se busca obtener instalaciones, equipos y utensilios ordenados en secuencia lógica y en optimas condiciones de acuerdo a los protocolos establecidos por la normatividad vigente. Alistando los elementos necesarios para aplicar los procesos de limpieza y desinfección.
La aplicación de estos conceptos, en el proceso de transformacion de productos de chocolatería se realiza con el objetivo de contar con ambientes de aprendizaje con las minimas condiciones que granticen un producto final de calidad.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

DEFINICION DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS: LEER Y ANALIZAR EL MATERIAL SUMINISTRADO POR EL INSTRUCTOR.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Preguntas sobre conceptos de elaboración de productos de chocolatería.	Diferencia los recursos y condiciones de operación de acuerdo al proceso de producción. Identifica características y manejo de moldes de acuerdo con condiciones técnicas.	Instrumento: cuestionario Técnica: preguntas Instrumento: Foro
Evidencias de Desempeño: Preparar instalaciones y utensilios para el acondicionamiento de la cobertura de chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y del proceso.	Alista los recursos para el acondicionamiento y moldeo del chocolate según procedimientos de la empresa.	Instrumento: Lista de chequeo
Evidencias de Producto: Elaborar productos de chocolatería según especificaciones de proceso y necesidades de**.**	Elabora diversos tipos de productos de chocolatería teniendo en cuenta criterios técnicos y características del producto. Entrega reporte de producción y cuantificación de productos con defectos de calidad frente a parámetros de la empresa.	Instrumento: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Cacao: El cacao (Theobroma cacao) pertenece a la familia de las Esterculiáceas (Sterculiaceae). El fruto es una baya elipsoidal, ovoide, fusiforme, oblonga o esférica, que contiene de 20 a 40 semillas que se emplean como principal ingrediente del chocolate.

Usos del cacao: A partir de las semillas del cacao se obtiene el cacao en grano, los cuatro productos intermedios (licor de cacao, manteca de cacao, pasta de cacao y cacao en polvo) y el chocolate.

Selección: eliminar los cuerpos extraños, como: metales, piedras, trozos de madera, vidrios, entre otros.

Tostado: Se tuestan los granos con la finalidad de acentuar el sabor y color del chocolate. La temperatura, tiempo y grado de humedad involucrados en el tostado depende en el tipo de granos a procesar y el tipo de chocolate o productos requeridos del procesamiento.

Descascarillado: Es el proceso en el que se elimina la cáscara, la cual constituye la cubierta exterior de la semilla del cacao.

Alcalinización: Las semillas de cacao se someten a un proceso de alcalinización, generalmente con carbonato de potasio, que se destina a aumentar la intensidad del sabor y el color del producto final.

Molienda: Las almendras de cacao se muelen para producir el licor de cacao; luego las partículas del cacao son suspendidas en manteca de cacao fundida.

Prensado: La masa o licor de cacao pasa luego a prensas; en esta etapa es cuando se separa la grasa de la masa o licor hasta el porcentaje deseado, y el residuo que se forma durante este proceso es lo que constituye la torta de cacao.

Elaboración de chocolate: El licor del cacao se mezcla con manteca de cacao, azúcar, leche y agentes emulsionantes.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

MAQUINARIA PARA EL PROCESAMIENTO DE CACAO.

CHOCOLATE. UNA TÉCNICA DULCE Y ECOLÓGICA.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Alonso Javier Acosta Lobo**	**Instructor**	**CCIT-CENTRO DE INDUSTRIA Y COMERCIO**	**23/07/2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					