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:

❖ Revisar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones técnicas y especificaciones de la empresa.

- Duración de la Guía: 28 HORAS

2. PRESENTACIÓN.

Mediante esta guía de aprendizaje se busca obtener productos de chocolatería de acuerdo a los protocolos establecidos por la normatividad vigente.
.

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 : Evaluar la calidad del producto terminado y registrar los datos del proceso según lineamientos de la empresa y normativa vigente.	Identifica los parámetros de calidad de los productos elaborados, según especificaciones técnicas..	Instrumento: cuestionario Técnica: preguntas
Evidencias de Desempeño: Evaluar la calidad del producto terminado y registrar los datos del proceso según lineamientos de la empresa y normativa vigente.	Reporta novedades y defectos en los productos de chocolatería según ficha técnica, criterios de calidad y procedimiento establecido.	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.

Receta estándar: Una receta estándar es una fórmula escrita para producir un plato o articulo alimenticio de una calidad específica y cantidad deseada.

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)					