13/14

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CONOCIMIENTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: MAYO 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA	
No. DE FICHA: 2566751	
FASE:	
COMPETENCIA: ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: 26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA. 26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA. 26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA 26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: DETERMINA NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN. IDENTIFICA FUNCIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. ALISTA MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES ACORDE CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. USA LOS AMBIENTES, MATERIALES, EQUIPOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES Y NORMATIVA. SIGUE INSTRUCCIONES PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN PROTOCOLO EMPRESARIAL. ESTABLECE LAS CAUSAS DE LOS DEFECTOS ENCONTRADOS EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA. CALIFICA LA PERCEPCIÓN DE CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN PARÁMETROS INSTITUCIONALES Y NORMATIVA RELACIONA EL DESTINO FINAL DEL PRODUCTO CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS. DETERMINA LA DESTINACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS, SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☒	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:

APROPIACION DE CONOCIMIENTOS RELACIONADOS CON EL CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA Estimado Aprendiz. Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos sobre los conocimientos adquiridos durante la apropiación de conocimiento del **CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA**, para lo cual usted debe responder las preguntas de acuerdo sus conocimientos adquiridos, analice muy bien los planteamientos, esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente todas las preguntas planteadas.

Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas ***SOBRE ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA,*** *para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas.*

Por favor dar respuesta a las siguientes preguntas aceptando la afirmación señalando con una letra (V) o en caso contrario relacionando una (F) si por el contrario la afirmación es falsa.

En la Elaboración del Licor de Cacao para la fabricación de Chocolates de taza y de Confitería se deben tener en cuenta parámetros técnicos en donde es importante reconocer que:

1. El mal manejo de los parámetros técnicos como Tiempos, Temperaturas y condiciones de proceso durante la etapa de Tostión del grano de cacao, afectan la calidad tanto en su apariencia, textura, color, sabor, aroma en la obtención del licor o masa de cacao. (✓)
2. Someter el grano de cacao al altas temperaturas y condiciones inadecuadas de manejo durante el proceso de tostión, afecta de manera positiva la calidad de grano en etapas posteriores como la refinación y atemperado afectando la calidad del licor de cacao. (✓)
3. Es posible percibir sensorialmente algunos defectos presentes en el licor de cacao cuando se han realizado malos manejos en las etapas de fermentación y secado. (✓)
4. Dentro de las valoraciones de atributos en el licor de cacao se pueden identificar defectos olfativos y sabores potenciados gracias a el proceso de Tostión. (✓)
5. Cuando no se realizan los procesos de clasificación en el grano de Cacao, factores como el tamaño y la densidad del grano afectan la calidad de la Tostión del grano. (✓).
6. El producto llamado chocolate blanco es la mezcla de azúcar, manteca de cacao y lecitina de soya. (✓).
7. Dentro del abanico de percepciones gustativas en la evaluación sensorial del licor de cacao podemos percibir sabores frutales, cítricos y a frutos secos (nueces y avellanas). (✓).
8. Es posible identificar sensorialmente defectos en el licor de cacao relacionados con las malas condiciones de almacenamiento. (✓).
9. En la industria existen algunos productos que sirven como emulsificantes que permiten no solo la miscibilidad de las materias primas adicionadas en la elaboración de chocolates para confitería si no también mejorar aspectos de apariencia en el producto final, este podría ser el caso de la Lecitina de Soya. (✓).

10. Cuando elaboramos chocolates de taza, las concentraciones de Licor de cacao presentes en los productos cuentan con porcentajes mayores al 45% y la adición de potenciadores de sabor (F).

11. Se podría utilizar el aceite de coco como vehículo emulsificante en la elaboración de chocolates de barra (F).

12. Dentro de los nuevos edulcorantes utilizados para potenciar el dulzor en la línea de chocolates en barra encontramos podemos encontrar productos como las mieles, azucares orgánicos (Mezclas de azucares refinados con Estevia). (✓).

13. La importancia en la textura, apariencia (brillo) del licor de cacao en la etapa de refinación o conchado dependerá de la cantidad del material de relleno, el tamaño de partícula de material, la temperatura y el tiempo de conchado en la obtención de chocolates finos. (✓).

14. Se debe de tener en cuenta el manejo de parámetros técnicos como tiempo y temperatura en la etapa de atemperado del chocolate para su posterior moldeo. (✓).

VALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
RECOMENDACIONES:		
JUICIO DE VALOR:	APROBADO [X]	DEFICIENTE [ ]
FIRMA DEL INSTRUCTOR		MARISEL OPAZO FIRMA DEL APRENDIZ

12/14

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CONOCIMIENTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: MAYO 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA	
No. DE FICHA: 2566751	
FASE:	
COMPETENCIA: ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: 26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA. 26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA. 26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA 26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: DETERMINA NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN. IDENTIFICA FUNCIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. ALISTA MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES ACORDE CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. USA LOS AMBIENTES, MATERIALES, EQUIPOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES Y NORMATIVA. SIGUE INSTRUCCIONES PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN PROTOCOLO EMPRESARIAL. ESTABLECE LAS CAUSAS DE LOS DEFECTOS ENCONTRADOS EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA. CALIFICA LA PERCEPCIÓN DE CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN PARÁMETROS INSTITUCIONALES Y NORMATIVA RELACIONA EL DESTINO FINAL DEL PRODUCTO CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS. DETERMINA LA DESTINACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS, SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☒	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:

APROPIACION DE CONOCIMIENTOS RELACIONADOS CON EL CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA Estimado Aprendiz. Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos sobre los conocimientos adquiridos durante la apropiación de conocimiento del **CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA**, para lo cual usted debe responder las preguntas de acuerdo sus conocimientos adquiridos, analice muy bien los planteamientos, esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente todas las preguntas planteadas.

Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas ***SOBRE ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA,*** *para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas.*

Por favor dar respuesta a las siguientes preguntas aceptando la afirmación señalando con una letra (V) o en caso contrario relacionando una (F) si por el contrario la afirmación es falsa.

En la Elaboración del Licor de Cacao para la fabricación de Chocolates de taza y de Confitería se deben tener en cuenta parámetros técnicos en donde es importante reconocer que:

1. El mal manejo de los parámetros técnicos como Tiempos, Temperaturas y condiciones de proceso durante la etapa de Tostión del grano de cacao, afectan la calidad tanto en su apariencia, textura, color, sabor, aroma en la obtención del licor o masa de cacao. (√)
2. Someter el grano de cacao al altas temperaturas y condiciones inadecuadas de manejo durante el proceso de tostión, afecta de manera positiva la calidad de grano en etapas posteriores como la refinación y atemperado afectando la calidad del licor de cacao. (√)
3. Es posible percibir sensorialmente algunos defectos presentes en el licor de cacao cuando se han realizado malos manejos en las etapas de fermentación y secado. (√)
4. Dentro de las valoraciones de atributos en el licor de cacao se pueden identificar defectos olfativos y sabores potenciados gracias a el proceso de Tostión. (√)
5. Cuando no se realizan los procesos de clasificación en el grano de Cacao, factores como el tamaño y la densidad del grano afectan la calidad de la Tostión del grano. (√).
6. El producto llamado chocolate blanco es la mezcla de azúcar, manteca de cacao y lecitina de soya. (√).
7. Dentro del abanico de percepciones gustativas en la evaluación sensorial del licor de cacao podemos percibir sabores frutales, cítricos y a frutos secos (nueces y avellanas). (√).
8. Es posible identificar sensorialmente defectos en el licor de cacao relacionados con las malas condiciones de almacenamiento. (√).
9. En la industria existen algunos productos que sirven como emulsificantes que permiten no solo la miscibilidad de las materias primas adicionadas en la elaboración de chocolates para confitería si no también mejorar aspectos de apariencia en el producto final, este podría ser el caso de la Lecitina de Soya. (√).

10. Cuando elaboramos chocolates de taza, las concentraciones de Licor de cacao presentes en los productos cuentan con porcentajes mayores al 45% y la adición de potenciadores de sabor (✓).

11. Se podría utilizar el aceite de coco como vehículo emulsificante en la elaboración de chocolates de barra (F).

12. Dentro de los nuevos edulcorantes utilizados para potenciar el dulzor en la línea de chocolates en barra encontramos podemos encontrar productos como las mieles, azucares orgánicos (Mezclas de azucares refinados con Estevia). (✓).

13. La importancia en la textura, apariencia (brillo) del licor de cacao en la etapa de refinación o conchado dependerá de la cantidad del material de relleno, el tamaño de partícula de material, la temperatura y el tiempo de conchado en la obtención de chocolates finos. (✓).

14. Se debe de tener en cuenta el manejo de parámetros técnicos como tiempo y temperatura en la etapa de atemperado del chocolate para su posterior moldeo. (✓).

VALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICIO DE VALOR:	APROBADO	☒	DEFICIENTE	☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR		FIRMA DEL APRENDIZ: Julieta Castañeda		

14/14

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CONOCIMIENTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: MAYO 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA	
No. DE FICHA: 2566751	
FASE:	
COMPETENCIA: ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: 26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA. 26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA. 26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA 26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: DETERMINA NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN. IDENTIFICA FUNCIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. ALISTA MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES ACORDE CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. USA LOS AMBIENTES, MATERIALES, EQUIPOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES Y NORMATIVA. SIGUE INSTRUCCIONES PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN PROTOCOLO EMPRESARIAL. ESTABLECE LAS CAUSAS DE LOS DEFECTOS ENCONTRADOS EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA. CALIFICA LA PERCEPCIÓN DE CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN PARÁMETROS INSTITUCIONALES Y NORMATIVA RELACIONA EL DESTINO FINAL DEL PRODUCTO CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS. DETERMINA LA DESTINACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS, SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☒	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:

APROPIACION DE CONOCIMIENTOS RELACIONADOS CON EL CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA Estimado Aprendiz. Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos sobre los conocimientos adquiridos durante la apropiación de conocimiento del **CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA**, para lo cual usted debe responder las preguntas de acuerdo sus conocimientos adquiridos, analice muy bien los planteamientos, esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente todas las preguntas planteadas.

Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas ***SOBRE ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA,*** *para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas.*

Por favor dar respuesta a las siguientes preguntas aceptando la afirmación señalando con una letra (V) o en caso contrario relacionando una (F) si por el contrario la afirmación es falsa.

En la Elaboración del Licor de Cacao para la fabricación de Chocolates de taza y de Confitería se deben tener en cuenta parámetros técnicos en donde es importante reconocer que:

1. El mal manejo de los parámetros técnicos como Tiempos, Temperaturas y condiciones de proceso durante la etapa de Tostión del grano de cacao, afectan la calidad tanto en su apariencia, textura, color, sabor, aroma en la obtención del licor o masa de cacao. (V)

2. Someter el grano de cacao al altas temperaturas y condiciones inadecuadas de manejo durante el proceso de tostión, afecta de manera positiva la calidad de grano en etapas posteriores como la refinación y atemperado afectando la calidad del licor de cacao. (F)

3. Es posible percibir sensorialmente algunos defectos presentes en el licor de cacao cuando se han realizado malos manejos en las etapas de fermentación y secado. (√)

4. Dentro de las valoraciones de atributos en el licor de cacao se pueden identificar defectos olfativos y sabores potenciados gracias a el proceso de Tostión. (√)

5. Cuando no se realizan los procesos de clasificación en el grano de Cacao, factores como el tamaño y la densidad del grano afectan la calidad de la Tostión del grano. (√).

6. El producto llamado chocolate blanco es la mezcla de azúcar, manteca de cacao y lecitina de soya. (√).
7. Dentro del abanico de percepciones gustativas en la evaluación sensorial del licor de cacao podemos percibir sabores frutales, cítricos y a frutos secos (nueces y avellanas). (√).

8. Es posible identificar sensorialmente defectos en el licor de cacao relacionados con las malas condiciones de almacenamiento. (√).

9. En la industria existen algunos productos que sirven como emulsificantes que permiten no solo la miscibilidad de las materias primas adicionadas en la elaboración de chocolates para confitería si no también mejorar aspectos de apariencia en el producto final, este podría ser el caso de la Lecitina de Soya. (√).

10. Cuando elaboramos chocolates de taza, las concentraciones de Licor de cacao presentes en los productos cuentan con porcentajes mayores al 45% y la adición de potenciadores de sabor (F).

11. Se podría utilizar el aceite de coco como vehículo emulsificante en la elaboración de chocolates de barra (F).

12. Dentro de los nuevos edulcorantes utilizados para potenciar el dulzor en la línea de chocolates en barra encontramos podemos encontrar productos como las mieles, azucares orgánicos (Mezclas de azucares refinados con Estevia). (✓).

13. La importancia en la textura, apariencia (brillo) del licor de cacao en la etapa de refinación o conchado dependerá de la cantidad del material de relleno, el tamaño de partícula de material, la temperatura y el tiempo de conchado en la obtención de chocolates finos. (✓).

14. Se debe de tener en cuenta el manejo de parámetros técnicos como tiempo y temperatura en la etapa de atemperado del chocolate para su posterior moldeo. (✓).

VALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICIO DE VALOR:	APROBADO	☒	DEFICIENTE	☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR			FIRMA DEL APRENDIZ: Michel Florez	

13/14

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CONOCIMIENTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: MAYO 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA	
No. DE FICHA: 2566751	
FASE:	
COMPETENCIA: ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: 26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA. 26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA. 26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA 26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: DETERMINA NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN. IDENTIFICA FUNCIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. ALISTA MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES ACORDE CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. USA LOS AMBIENTES, MATERIALES, EQUIPOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES Y NORMATIVA. SIGUE INSTRUCCIONES PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN PROTOCOLO EMPRESARIAL. ESTABLECE LAS CAUSAS DE LOS DEFECTOS ENCONTRADOS EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA. CALIFICA LA PERCEPCIÓN DE CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN PARÁMETROS INSTITUCIONALES Y NORMATIVA RELACIONA EL DESTINO FINAL DEL PRODUCTO CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS. DETERMINA LA DESTINACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS, SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☒	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:

APROPIACION DE CONOCIMIENTOS RELACIONADOS CON EL CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA Estimado Aprendiz. Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos sobre los conocimientos adquiridos durante la apropiación de conocimiento del **CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA**, para lo cual usted debe responder las preguntas de acuerdo sus conocimientos adquiridos, analice muy bien los planteamientos, esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente todas las preguntas planteadas.

Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas ***SOBRE ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA,*** *para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas.*

Por favor dar respuesta a las siguientes preguntas aceptando la afirmación señalando con una letra (V) o en caso contrario relacionando una (F) si por el contrario la afirmación es falsa.

En la Elaboración del Licor de Cacao para la fabricación de Chocolates de taza y de Confitería se deben tener en cuenta parámetros técnicos en donde es importante reconocer que:

1. El mal manejo de los parámetros técnicos como Tiempos, Temperaturas y condiciones de proceso durante la etapa de Tostión del grano de cacao, afectan la calidad tanto en su apariencia, textura, color, sabor, aroma en la obtención del licor o masa de cacao. (V)
2. Someter el grano de cacao al altas temperaturas y condiciones inadecuadas de manejo durante el proceso de tostión, afecta de manera positiva la calidad de grano en etapas posteriores como la refinación y atemperado afectando la calidad del licor de cacao. (V)
3. Es posible percibir sensorialmente algunos defectos presentes en el licor de cacao cuando se han realizado malos manejos en las etapas de fermentación y secado. (V)
4. Dentro de las valoraciones de atributos en el licor de cacao se pueden identificar defectos olfativos y sabores potenciados gracias a el proceso de Tostión. (V)
5. Cuando no se realizan los procesos de clasificación en el grano de Cacao, factores como el tamaño y la densidad del grano afectan la calidad de la Tostión del grano. (V).
6. El producto llamado chocolate blanco es la mezcla de azúcar, manteca de cacao y lecitina de soya. (V).
7. Dentro del abanico de percepciones gustativas en la evaluación sensorial del licor de cacao podemos percibir sabores frutales, cítricos y a frutos secos (nueces y avellanas). (V).
8. Es posible identificar sensorialmente defectos en el licor de cacao relacionados con las malas condiciones de almacenamiento. (V).
9. En la industria existen algunos productos que sirven como emulsificantes que permiten no solo la miscibilidad de las materias primas adicionadas en la elaboración de chocolates para confitería si no también mejorar aspectos de apariencia en el producto final, este podría ser el caso de la Lecitina de Soya. (V).

10. Cuando elaboramos chocolates de taza, las concentraciones de Licor de cacao presentes en los productos cuentan con porcentajes mayores al 45% y la adición de potenciadores de sabor (F).

11. Se podría utilizar el aceite de coco como vehículo emulsificante en la elaboración de chocolates de barra (F).

12. Dentro de los nuevos edulcorantes utilizados para potenciar el dulzor en la línea de chocolates en barra encontramos podemos encontrar productos como las mieles, azucares orgánicos (Mezclas de azucares refinados con Estevia). (V).

13. La importancia en la textura, apariencia (brillo) del licor de cacao en la etapa de refinación o conchado dependerá de la cantidad del material de relleno, el tamaño de partícula de material, la temperatura y el tiempo de conchado en la obtención de chocolates finos. (V).

14. Se debe de tener en cuenta el manejo de parámetros técnicos como tiempo y temperatura en la etapa de atemperado del chocolate para su posterior moldeo. (V).

VALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICIO DE VALOR:	APROBADO	X	DEFICIENTE	
FIRMA DEL INSTRUCTOR			FIRMA DEL APRENDIZ: Daniela Rueda Moñoz	

13/14

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CONOCIMIENTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: MAYO 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA	
No. DE FICHA: 2566751	
FASE:	
COMPETENCIA: ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: 26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA. 26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA. 26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA 26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: DETERMINA NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN. IDENTIFICA FUNCIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. ALISTA MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES ACORDE CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. USA LOS AMBIENTES, MATERIALES, EQUIPOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES Y NORMATIVA. SIGUE INSTRUCCIONES PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN PROTOCOLO EMPRESARIAL. ESTABLECE LAS CAUSAS DE LOS DEFECTOS ENCONTRADOS EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA. CALIFICA LA PERCEPCIÓN DE CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN PARÁMETROS INSTITUCIONALES Y NORMATIVA RELACIONA EL DESTINO FINAL DEL PRODUCTO CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS. DETERMINA LA DESTINACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS, SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☒	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:

APROPIACION DE CONOCIMIENTOS RELACIONADOS CON EL CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA Estimado Aprendiz. Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos sobre los conocimientos adquiridos durante la apropiación de conocimiento del **CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA**, para lo cual usted debe responder las preguntas de acuerdo sus conocimientos adquiridos, analice muy bien los planteamientos, esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente todas las preguntas planteadas.

Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas ***SOBRE ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA,*** *para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas.*

Por favor dar respuesta a las siguientes preguntas aceptando la afirmación señalando con una letra (V) o en caso contrario relacionando una (F) si por el contrario la afirmación es falsa.

En la Elaboración del Licor de Cacao para la fabricación de Chocolates de taza y de Confitería se deben tener en cuenta parámetros técnicos en donde es importante reconocer que:

1. El mal manejo de los parámetros técnicos como Tiempos, Temperaturas y condiciones de proceso durante la etapa de Tostión del grano de cacao, afectan la calidad tanto en su apariencia, textura, color, sabor, aroma en la obtención del licor o masa de cacao. (V)

2. Someter el grano de cacao al altas temperaturas y condiciones inadecuadas de manejo durante el proceso de tostión, afecta de manera positiva la calidad de grano en etapas posteriores como la refinación y atemperado afectando la calidad del licor de cacao. (F)

3. Es posible percibir sensorialmente algunos defectos presentes en el licor de cacao cuando se han realizado malos manejos en las etapas de fermentación y secado. (V)

4. Dentro de las valoraciones de atributos en el licor de cacao se pueden identificar defectos olfativos y sabores potenciados gracias a el proceso de Tostión. (V)

5. Cuando no se realizan los procesos de clasificación en el grano de Cacao, factores como el tamaño y la densidad del grano afectan la calidad de la Tostión del grano. (V).

6. El producto llamado chocolate blanco es la mezcla de azúcar, manteca de cacao y lecitina de soya. (V).
7. Dentro del abanico de percepciones gustativas en la evaluación sensorial del licor de cacao podemos percibir sabores frutales, cítricos y a frutos secos (nueces y avellanas). (V).

8. Es posible identificar sensorialmente defectos en el licor de cacao relacionados con las malas condiciones de almacenamiento. (V).

9. En la industria existen algunos productos que sirven como emulsificantes que permiten no solo la miscibilidad de las materias primas adicionadas en la elaboración de chocolates para confitería si no también mejorar aspectos de apariencia en el producto final, este podría ser el caso de la Lecitina de Soya. (V).

10. Cuando elaboramos chocolates de taza, las concentraciones de Licor de cacao presentes en los productos cuentan con porcentajes mayores al 45% y la adición de potenciadores de sabor (✓).

11. Se podría utilizar el aceite de coco como vehículo emulsificante en la elaboración de chocolates de barra (F).

12. Dentro de los nuevos edulcorantes utilizados para potenciar el dulzor en la línea de chocolates en barra encontramos podemos encontrar productos como las mieles, azucares orgánicos (Mezclas de azucares refinados con Estevia). (✓).

13. La importancia en la textura, apariencia (brillo) del licor de cacao en la etapa de refinación o conchado dependerá de la cantidad del material de relleno, el tamaño de partícula de material, la temperatura y el tiempo de conchado en la obtención de chocolates finos. (✓).

14. Se debe de tener en cuenta el manejo de parámetros técnicos como tiempo y temperatura en la etapa de atemperado del chocolate para su posterior moldeo. (✓).

VALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICIO DE VALOR:	APROBADO	☑	DEFICIENTE	☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR			James Castaño Gonzalez FIRMA DEL APRENDIZ	

14/14

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CONOCIMIENTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: MAYO 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA	
No. DE FICHA: 2566751	
FASE:	
COMPETENCIA: ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: 26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA. 26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA. 26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA 26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: DETERMINA NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN. IDENTIFICA FUNCIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. ALISTA MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES ACORDE CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. USA LOS AMBIENTES, MATERIALES, EQUIPOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES Y NORMATIVA. SIGUE INSTRUCCIONES PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN PROTOCOLO EMPRESARIAL. ESTABLECE LAS CAUSAS DE LOS DEFECTOS ENCONTRADOS EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA. CALIFICA LA PERCEPCIÓN DE CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN PARÁMETROS INSTITUCIONALES Y NORMATIVA RELACIONA EL DESTINO FINAL DEL PRODUCTO CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS. DETERMINA LA DESTINACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS, SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ▨	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:

APROPIACION DE CONOCIMIENTOS RELACIONADOS CON EL CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA Estimado Aprendiz. Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos sobre los conocimientos adquiridos durante la apropiación de conocimiento del **CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA**, para lo cual usted debe responder las preguntas de acuerdo sus conocimientos adquiridos, analice muy bien los planteamientos, esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente todas las preguntas planteadas.

Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas ***SOBRE ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA,*** *para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas.*

Por favor dar respuesta a las siguientes preguntas aceptando la afirmación señalando con una letra (V) o en caso contrario relacionando una (F) si por el contrario la afirmación es falsa.

En la Elaboración del Licor de Cacao para la fabricación de Chocolates de taza y de Confitería se deben tener en cuenta parámetros técnicos en donde es importante reconocer que:

1. El mal manejo de los parámetros técnicos como Tiempos, Temperaturas y condiciones de proceso durante la etapa de Tostión del grano de cacao, afectan la calidad tanto en su apariencia, textura, color, sabor, aroma en la obtención del licor o masa de cacao. (V)

2. Someter el grano de cacao al altas temperaturas y condiciones inadecuadas de manejo durante el proceso de tostión, afecta de manera positiva la calidad de grano en etapas posteriores como la refinación y atemperado afectando la calidad del licor de cacao. (F)

3. Es posible percibir sensorialmente algunos defectos presentes en el licor de cacao cuando se han realizado malos manejos en las etapas de fermentación y secado. (V)

4. Dentro de las valoraciones de atributos en el licor de cacao se pueden identificar defectos olfativos y sabores potenciados gracias a el proceso de Tostión. (V)

5. Cuando no se realizan los procesos de clasificación en el grano de Cacao, factores como el tamaño y la densidad del grano afectan la calidad de la Tostión del grano. (V).

6. El producto llamado chocolate blanco es la mezcla de azúcar, manteca de cacao y lecitina de soya. (V).
7. Dentro del abanico de percepciones gustativas en la evaluación sensorial del licor de cacao podemos percibir sabores frutales, cítricos y a frutos secos (nueces y avellanas). (V).

8. Es posible identificar sensorialmente defectos en el licor de cacao relacionados con las malas condiciones de almacenamiento. (V).

9. En la industria existen algunos productos que sirven como emulsificantes que permiten no solo la miscibilidad de las materias primas adicionadas en la elaboración de chocolates para confitería si no también mejorar aspectos de apariencia en el producto final, este podría ser el caso de la Lecitina de Soya. (V).

10. Cuando elaboramos chocolates de taza, las concentraciones de Licor de cacao presentes en los productos cuentan con porcentajes mayores al 45% y la adición de potenciadores de sabor (F).

11. Se podría utilizar el aceite de coco como vehículo emulsificante en la elaboración de chocolates de barra (F).

12. Dentro de los nuevos edulcorantes utilizados para potenciar el dulzor en la línea de chocolates en barra encontramos podemos encontrar productos como las mieles, azucares orgánicos (Mezclas de azucares refinados con Estevia). (✓).

13. La importancia en la textura, apariencia (brillo) del licor de cacao en la etapa de refinación o conchado dependerá de la cantidad del material de relleno, el tamaño de partícula de material, la temperatura y el tiempo de conchado en la obtención de chocolates finos. (✓).

14. Se debe de tener en cuenta el manejo de parámetros técnicos como tiempo y temperatura en la etapa de atemperado del chocolate para su posterior moldeo. (✓).

VALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
RECOMENDACIONES:		
JUICIO DE VALOR:	APROBADO ☑	DEFICIENTE ☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR		EDUARDO MONTIEL OSPINA FIRMA DEL APRENDIZ

14/14

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CONOCIMIENTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: MAYO 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA	
No. DE FICHA: 2566751	
FASE:	
COMPETENCIA: ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: 26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA. 26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA. 26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA 26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: DETERMINA NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN. IDENTIFICA FUNCIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. ALISTA MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES ACORDE CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. USA LOS AMBIENTES, MATERIALES, EQUIPOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES Y NORMATIVA. SIGUE INSTRUCCIONES PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN PROTOCOLO EMPRESARIAL. ESTABLECE LAS CAUSAS DE LOS DEFECTOS ENCONTRADOS EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA. CALIFICA LA PERCEPCIÓN DE CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN PARÁMETROS INSTITUCIONALES Y NORMATIVA RELACIONA EL DESTINO FINAL DEL PRODUCTO CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS. DETERMINA LA DESTINACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS, SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☒	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:

APROPIACION DE CONOCIMIENTOS RELACIONADOS CON EL CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA Estimado Aprendiz. Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos sobre los conocimientos adquiridos durante la apropiación de conocimiento del **CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA**, para lo cual usted debe responder las preguntas de acuerdo sus conocimientos adquiridos, analice muy bien los planteamientos, esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente todas las preguntas planteadas.

Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas ***SOBRE ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA,*** *para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas.*

Por favor dar respuesta a las siguientes preguntas aceptando la afirmación señalando con una letra (V) o en caso contrario relacionando una (F) si por el contrario la afirmación es falsa.

En la Elaboración del Licor de Cacao para la fabricación de Chocolates de taza y de Confitería se deben tener en cuenta parámetros técnicos en donde es importante reconocer que:

1. El mal manejo de los parámetros técnicos como Tiempos, Temperaturas y condiciones de proceso durante la etapa de Tostión del grano de cacao, afectan la calidad tanto en su apariencia, textura, color, sabor, aroma en la obtención del licor o masa de cacao. (V)
2. Someter el grano de cacao al altas temperaturas y condiciones inadecuadas de manejo durante el proceso de tostión, afecta de manera positiva la calidad de grano en etapas posteriores como la refinación y atemperado afectando la calidad del licor de cacao. (F)
3. Es posible percibir sensorialmente algunos defectos presentes en el licor de cacao cuando se han realizado malos manejos en las etapas de fermentación y secado. (V)
4. Dentro de las valoraciones de atributos en el licor de cacao se pueden identificar defectos olfativos y sabores potenciados gracias a el proceso de Tostión. (V)
5. Cuando no se realizan los procesos de clasificación en el grano de Cacao, factores como el tamaño y la densidad del grano afectan la calidad de la Tostión del grano. (V).
6. El producto llamado chocolate blanco es la mezcla de azúcar, manteca de cacao y lecitina de soya. (V).
7. Dentro del abanico de percepciones gustativas en la evaluación sensorial del licor de cacao podemos percibir sabores frutales, cítricos y a frutos secos (nueces y avellanas). (V).
8. Es posible identificar sensorialmente defectos en el licor de cacao relacionados con las malas condiciones de almacenamiento. (V).
9. En la industria existen algunos productos que sirven como emulsificantes que permiten no solo la miscibilidad de las materias primas adicionadas en la elaboración de chocolates para confitería si no también mejorar aspectos de apariencia en el producto final, este podría ser el caso de la Lecitina de Soya. (V).

10. Cuando elaboramos chocolates de taza, las concentraciones de Licor de cacao presentes en los productos cuentan con porcentajes mayores al 45% y la adición de potenciadores de sabor (F).

11. Se podría utilizar el aceite de coco como vehículo emulsificante en la elaboración de chocolates de barra (F).

12. Dentro de los nuevos edulcorantes utilizados para potenciar el dulzor en la línea de chocolates en barra encontramos podemos encontrar productos como las mieles, azucares orgánicos (Mezclas de azucares refinados con Estevia). (✓).

13. La importancia en la textura, apariencia (brillo) del licor de cacao en la etapa de refinación o conchado dependerá de la cantidad del material de relleno, el tamaño de partícula de material, la temperatura y el tiempo de conchado en la obtención de chocolates finos. (✓).

14. Se debe de tener en cuenta el manejo de parámetros técnicos como tiempo y temperatura en la etapa de atemperado del chocolate para su posterior moldeo. (✓).

VALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICIO DE VALOR:	APROBADO	[X]	DEFICIENTE	[ ]
FIRMA DEL INSTRUCTOR		FIRMA DEL APRENDIZ: Santiago Duque		