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: OCTUBRE DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO	
No. DE FICHA: 2657330 – MUNICIPIO FALAN	
FASE:	
COMPETENCIA: APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: 29080108202 APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA 29080108203 EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA. 29080108204 AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SELECCIONA LOS RECURSOS TÉCNICOS, FÍSICOS Y DE TALENTO HUMANO REQUERIDOS PARA LA PRUEBA SENSORIAL EN CACAO, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVA. PREPARA LAS INSTALACIONES DEL LABORATORIO Y EQUIPOS NECESARIOS PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL EN CACAO SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS DISPONE LAS MUESTRAS DE CACAO PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. ADECUA LOS PANELES PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS. ENTREGA LOS FORMATOS CON LOS REGISTROS DILIGENCIADOS EN LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL SEGÚN NECESIDADES DE LA EMPRESA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS. APLICA LA PRUEBA SENSORIAL EN CACAO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. ELABORA INFORME DE RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS Y CRITERIOS TÉCNICOS. COMUNICA LAS INSTRUCCIONES TÉCNICAS CONFORME AL PROTOCOLO TÉCNICO. CORRIGE LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.	
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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO 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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO**, 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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO,*** *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.

Para Identificar parámetros de Calidad en la Evaluación Sensorial tanto del Grano de Cacao Chocolatero y su afectación en el Licor de Cacao, se deben de considerar que:

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

2. Someter el grano de cacao a altas temperaturas y condiciones inadecuadas de manejo durante el proceso de secado, afecta de manera positiva la calidad de grano en etapas posteriores como la Tostión 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. Cuando hablamos de percepción sensorial hacemos referencia a la habilidad que tiene una persona para evaluar por medio de los órganos de sus sentidos los atributos y defectos de un producto o un alimento. (V)

5. Cuando hablamos de percepción gustativa hacemos referencia a las sensaciones percibidas en la cavidad bucal específicamente en el órgano de la lengua, permitiendo identificar sabores desde los ácidos, dulces, salados amargos y el Umami. (V).

6. En la evaluación sensorial, hablamos de los *"Umbrales"* cuando identificamos mediante un estímulo sensorial mínimo, los limites inferiores y superiores en la percepción especifica de ese estimulo bien sea mediante el gusto o el olfato. (V)

7. 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)

8. 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).

9. Por medio de técnicas como la colorimetría se puede identificar la calidad del grano de cacao bien fermentado. (V).

10. 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).

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

12. 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 chocolate si no también mejorar aspectos de apariencia en el producto final tales como mejor brillo y apariencia en el chocolate, este podría ser el caso de la Lecitina de Soya. (V).

13. El producto llamado chocolate blanco es la mezcla de azúcar, manteca de cacao y lecitina de soya. (V).

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

Pedro mora
Yuliana ocoro

13/103

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: OCTUBRE DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO	
No. DE FICHA: 2657330 – MUNICIPIO FALAN	
FASE:	
COMPETENCIA: APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: 29080108202 APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA 29080108203 EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA. 29080108204 AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SELECCIONA LOS RECURSOS TÉCNICOS, FÍSICOS Y DE TALENTO HUMANO REQUERIDOS PARA LA PRUEBA SENSORIAL EN CACAO, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVA. PREPARA LAS INSTALACIONES DEL LABORATORIO Y EQUIPOS NECESARIOS PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL EN CACAO SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS DISPONE LAS MUESTRAS DE CACAO PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. ADECUA LOS PANELES PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS. ENTREGA LOS FORMATOS CON LOS REGISTROS DILIGENCIADOS EN LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL SEGÚN NECESIDADES DE LA EMPRESA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS. APLICA LA PRUEBA SENSORIAL EN CACAO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. ELABORA INFORME DE RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS Y CRITERIOS TÉCNICOS. COMUNICA LAS INSTRUCCIONES TÉCNICAS CONFORME AL PROTOCOLO TÉCNICO. CORRIGE LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.	
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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO 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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO**, 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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO,*** *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.

Para Identificar parámetros de Calidad en la Evaluación Sensorial tanto del Grano de Cacao Chocolatero y su afectación en el Licor de Cacao, se deben de considerar que:

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

2. Someter el grano de cacao a altas temperaturas y condiciones inadecuadas de manejo durante el proceso de secado, afecta de manera positiva la calidad de grano en etapas posteriores como la Tostión 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. Cuando hablamos de percepción sensorial hacemos referencia a la habilidad que tiene una persona para evaluar por medio de los órganos de sus sentidos los atributos y defectos de un producto o un alimento. (V)

5. Cuando hablamos de percepción gustativa hacemos referencia a las sensaciones percibidas en la cavidad bucal específicamente en el órgano de la lengua, permitiendo identificar sabores desde los ácidos, dulces, salados amargos y el Umami. (V).

6. En la evaluación sensorial, hablamos de los *"Umbrales"* cuando identificamos mediante un estímulo sensorial mínimo, los limites inferiores y superiores en la percepción especifica de ese estimulo bien sea mediante el gusto o el olfato. (V)

7. 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)

8. 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).

9. Por medio de técnicas como la colorimetría se puede identificar la calidad del grano de cacao bien fermentado. (V).

10. 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).

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

12. 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 chocolate si no también mejorar aspectos de apariencia en el producto final tales como mejor brillo y apariencia en el chocolate, este podría ser el caso de la Lecitina de Soya. (V).

13. El producto llamado chocolate blanco es la mezcla de azúcar, manteca de cacao y lecitina de soya. (V).

VALUACIÓN			
OBSERVACIONES:			
RECOMENDACIONES:			
JUICIO DE VALOR:	APROBADO	[X]	DEFICIENTE [ ]
FIRMA DEL INSTRUCTOR			María Rebelia García Castaño Jeidy Trivino Carrillo FIRMA DEL APRENDIZ

13/13

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: OCTUBRE DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO	
No. DE FICHA: 2657330 – MUNICIPIO FALAN	
FASE:	
COMPETENCIA: APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: 29080108202 APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA 29080108203 EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA. 29080108204 AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SELECCIONA LOS RECURSOS TÉCNICOS, FÍSICOS Y DE TALENTO HUMANO REQUERIDOS PARA LA PRUEBA SENSORIAL EN CACAO, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVA. PREPARA LAS INSTALACIONES DEL LABORATORIO Y EQUIPOS NECESARIOS PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL EN CACAO SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS DISPONE LAS MUESTRAS DE CACAO PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. ADECUA LOS PANELES PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS. ENTREGA LOS FORMATOS CON LOS REGISTROS DILIGENCIADOS EN LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL SEGÚN NECESIDADES DE LA EMPRESA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS. APLICA LA PRUEBA SENSORIAL EN CACAO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. ELABORA INFORME DE RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS Y CRITERIOS TÉCNICOS. COMUNICA LAS INSTRUCCIONES TÉCNICAS CONFORME AL PROTOCOLO TÉCNICO. CORRIGE LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.	
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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO 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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO**, 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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO,*** *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.

Para Identificar parámetros de Calidad en la Evaluación Sensorial tanto del Grano de Cacao Chocolatero y su afectación en el Licor de Cacao, se deben de considerar que:

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

2. Someter el grano de cacao a altas temperaturas y condiciones inadecuadas de manejo durante el proceso de secado, afecta de manera positiva la calidad de grano en etapas posteriores como la Tostión 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. Cuando hablamos de percepción sensorial hacemos referencia a la habilidad que tiene una persona para evaluar por medio de los órganos de sus sentidos los atributos y defectos de un producto o un alimento. (V)

5. Cuando hablamos de percepción gustativa hacemos referencia a las sensaciones percibidas en la cavidad bucal específicamente en el órgano de la lengua, permitiendo identificar sabores desde los ácidos, dulces, salados amargos y el Umami. (V).

6. En la evaluación sensorial, hablamos de los *"Umbrales"* cuando identificamos mediante un estímulo sensorial mínimo, los limites inferiores y superiores en la percepción especifica de ese estimulo bien sea mediante el gusto o el olfato. (V)

7. 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)

8. 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).

9. Por medio de técnicas como la colorimetría se puede identificar la calidad del grano de cacao bien fermentado. (V).

10. 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).

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

12. 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 chocolate si no también mejorar aspectos de apariencia en el producto final tales como mejor brillo y apariencia en el chocolate, este podría ser el caso de la Lecitina de Soya. (V).

13. El producto llamado chocolate blanco es la mezcla de azúcar, manteca de cacao y lecitina de soya. (V).

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

Martha Murcia
Maria Eguda Cerin
Jackeline Castaño
Maribel Montaño

Pág. 13/13

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: OCTUBRE DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO	
No. DE FICHA: 2657330 – MUNICIPIO FALAN	
FASE:	
COMPETENCIA: APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: 29080108202 APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA 29080108203 EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA. 29080108204 AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SELECCIONA LOS RECURSOS TÉCNICOS, FÍSICOS Y DE TALENTO HUMANO REQUERIDOS PARA LA PRUEBA SENSORIAL EN CACAO, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVA. PREPARA LAS INSTALACIONES DEL LABORATORIO Y EQUIPOS NECESARIOS PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL EN CACAO SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS DISPONE LAS MUESTRAS DE CACAO PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. ADECUA LOS PANELES PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS. ENTREGA LOS FORMATOS CON LOS REGISTROS DILIGENCIADOS EN LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL SEGÚN NECESIDADES DE LA EMPRESA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS. APLICA LA PRUEBA SENSORIAL EN CACAO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. ELABORA INFORME DE RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS Y CRITERIOS TÉCNICOS. COMUNICA LAS INSTRUCCIONES TÉCNICAS CONFORME AL PROTOCOLO TÉCNICO. CORRIGE LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.	
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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO 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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO**, 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.

Luz Helena Murcia,
María eugenia. Cerón
Luz Amparo Galeis.

Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas ***SOBRE EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO,*** *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.

Para Identificar parámetros de Calidad en la Evaluación Sensorial tanto del Grano de Cacao Chocolatero y su afectación en el Licor de Cacao, se deben de considerar que:

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

2. Someter el grano de cacao a altas temperaturas y condiciones inadecuadas de manejo durante el proceso de secado, afecta de manera positiva la calidad de grano en etapas posteriores como la Tostión 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. Cuando hablamos de percepción sensorial hacemos referencia a la habilidad que tiene una persona para evaluar por medio de los órganos de sus sentidos los atributos y defectos de un producto o un alimento. (V)

5. Cuando hablamos de percepción gustativa hacemos referencia a las sensaciones percibidas en la cavidad bucal específicamente en el órgano de la lengua, permitiendo identificar sabores desde los ácidos, dulces, salados amargos y el Umami. (V).

6. En la evaluación sensorial, hablamos de los *"Umbrales"* cuando identificamos mediante un estímulo sensorial mínimo, los limites inferiores y superiores en la percepción especifica de ese estimulo bien sea mediante el gusto o el olfato. (V)

7. 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)

8. 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).

9. Por medio de técnicas como la colorimetría se puede identificar la calidad del grano de cacao bien fermentado. (V).

10. 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).

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

12. 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 chocolate si no también mejorar aspectos de apariencia en el producto final tales como mejor brillo y apariencia en el chocolate, este podría ser el caso de la Lecitina de Soya. (V).

13. El producto llamado chocolate blanco es la mezcla de azúcar, manteca de cacao y lecitina de soya. (V).

VALUACIÓN				
OBSERVACIONES:	Muy practica. La clase.			
RECOMENDACIONES:				
JUICIO DE VALOR:	APROBADO	☑	DEFICIENTE	☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR			FIRMA DEL APRENDIZ	

Luz Helena Garcia.
Maria Eugenia Ceron.
Luz Amparo Galvis C.

13/13

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: OCTUBRE DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO	
No. DE FICHA: 2657330 – MUNICIPIO FALAN	
FASE:	
COMPETENCIA: APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: 29080108202 APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA 29080108203 EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA. 29080108204 AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SELECCIONA LOS RECURSOS TÉCNICOS, FÍSICOS Y DE TALENTO HUMANO REQUERIDOS PARA LA PRUEBA SENSORIAL EN CACAO, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVA. PREPARA LAS INSTALACIONES DEL LABORATORIO Y EQUIPOS NECESARIOS PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL EN CACAO SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS DISPONE LAS MUESTRAS DE CACAO PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. ADECUA LOS PANELES PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS. ENTREGA LOS FORMATOS CON LOS REGISTROS DILIGENCIADOS EN LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL SEGÚN NECESIDADES DE LA EMPRESA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS. APLICA LA PRUEBA SENSORIAL EN CACAO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. ELABORA INFORME DE RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS Y CRITERIOS TÉCNICOS. COMUNICA LAS INSTRUCCIONES TÉCNICAS CONFORME AL PROTOCOLO TÉCNICO. CORRIGE LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.	
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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO 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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO**, 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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO,*** *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.

Para Identificar parámetros de Calidad en la Evaluación Sensorial tanto del Grano de Cacao Chocolatero y su afectación en el Licor de Cacao, se deben de considerar que:

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

2. Someter el grano de cacao a altas temperaturas y condiciones inadecuadas de manejo durante el proceso de secado, afecta de manera positiva la calidad de grano en etapas posteriores como la Tostión 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. Cuando hablamos de percepción sensorial hacemos referencia a la habilidad que tiene una persona para evaluar por medio de los órganos de sus sentidos los atributos y defectos de un producto o un alimento. (V)

5. Cuando hablamos de percepción gustativa hacemos referencia a las sensaciones percibidas en la cavidad bucal específicamente en el órgano de la lengua, permitiendo identificar sabores desde los ácidos, dulces, salados amargos y el Umami. (V).

6. En la evaluación sensorial, hablamos de los *"Umbrales"* cuando identificamos mediante un estímulo sensorial mínimo, los limites inferiores y superiores en la percepción especifica de ese estimulo bien sea mediante el gusto o el olfato. (V)

7. 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)

8. 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).

9. Por medio de técnicas como la colorimetría se puede identificar la calidad del grano de cacao bien fermentado. (V).

10. 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).

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

12. 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 chocolate si no también mejorar aspectos de apariencia en el producto final tales como mejor brillo y apariencia en el chocolate, este podría ser el caso de la Lecitina de Soya. (V).

13. El producto llamado chocolate blanco es la mezcla de azúcar, manteca de cacao y lecitina de soya. (V).

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

* Edgar Velez.
* Javier Gutierrez.
* Dora Mery Cipriano.
* Yolanda Bustos.

INV. 13/13 V

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: OCTUBRE DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO	
No. DE FICHA: 2657330 – MUNICIPIO FALAN	
FASE:	
COMPETENCIA: APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: 29080108202 APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA 29080108203 EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA. 29080108204 AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SELECCIONA LOS RECURSOS TÉCNICOS, FÍSICOS Y DE TALENTO HUMANO REQUERIDOS PARA LA PRUEBA SENSORIAL EN CACAO, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVA. PREPARA LAS INSTALACIONES DEL LABORATORIO Y EQUIPOS NECESARIOS PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL EN CACAO SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS DISPONE LAS MUESTRAS DE CACAO PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. ADECUA LOS PANELES PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS. ENTREGA LOS FORMATOS CON LOS REGISTROS DILIGENCIADOS EN LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL SEGÚN NECESIDADES DE LA EMPRESA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS. APLICA LA PRUEBA SENSORIAL EN CACAO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. ELABORA INFORME DE RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS Y CRITERIOS TÉCNICOS. COMUNICA LAS INSTRUCCIONES TÉCNICAS CONFORME AL PROTOCOLO TÉCNICO. CORRIGE LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.	
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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO 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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO**, 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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO,*** *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.

Para Identificar parámetros de Calidad en la Evaluación Sensorial tanto del Grano de Cacao Chocolatero y su afectación en el Licor de Cacao, se deben de considerar que:

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

2. Someter el grano de cacao a altas temperaturas y condiciones inadecuadas de manejo durante el proceso de secado, afecta de manera positiva la calidad de grano en etapas posteriores como la Tostión 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. Cuando hablamos de percepción sensorial hacemos referencia a la habilidad que tiene una persona para evaluar por medio de los órganos de sus sentidos los atributos y defectos de un producto o un alimento. (V)

5. Cuando hablamos de percepción gustativa hacemos referencia a las sensaciones percibidas en la cavidad bucal específicamente en el órgano de la lengua, permitiendo identificar sabores desde los ácidos, dulces, salados amargos y el Umami. (V).

6. En la evaluación sensorial, hablamos de los *"Umbrales"* cuando identificamos mediante un estímulo sensorial mínimo, los limites inferiores y superiores en la percepción especifica de ese estimulo bien sea mediante el gusto o el olfato. (V)

7. 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)

8. 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).

9. Por medio de técnicas como la colorimetría se puede identificar la calidad del grano de cacao bien fermentado. (V).

10. 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).

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

12. 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 chocolate si no también mejorar aspectos de apariencia en el producto final tales como mejor brillo y apariencia en el chocolate, este podría ser el caso de la Lecitina de Soya. (V).

13. El producto llamado chocolate blanco es la mezcla de azúcar, manteca de cacao y lecitina de soya. (V).

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

* Victoria Roga
* Lesleidy Gaspar Perdomo.
* Yoheny

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: OCTUBRE DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO	
No. DE FICHA: 2657330 – MUNICIPIO FALAN	
FASE:	
COMPETENCIA: APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: 29080108202 APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA 29080108203 EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA. 29080108204 AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SELECCIONA LOS RECURSOS TÉCNICOS, FÍSICOS Y DE TALENTO HUMANO REQUERIDOS PARA LA PRUEBA SENSORIAL EN CACAO, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVA. PREPARA LAS INSTALACIONES DEL LABORATORIO Y EQUIPOS NECESARIOS PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL EN CACAO SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS DISPONE LAS MUESTRAS DE CACAO PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. ADECUA LOS PANELES PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS. ENTREGA LOS FORMATOS CON LOS REGISTROS DILIGENCIADOS EN LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL SEGÚN NECESIDADES DE LA EMPRESA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS. APLICA LA PRUEBA SENSORIAL EN CACAO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. ELABORA INFORME DE RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS Y CRITERIOS TÉCNICOS. COMUNICA LAS INSTRUCCIONES TÉCNICAS CONFORME AL PROTOCOLO TÉCNICO. CORRIGE LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.	
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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO 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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO**, 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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO,*** *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.

Para Identificar parámetros de Calidad en la Evaluación Sensorial tanto del Grano de Cacao Chocolatero y su afectación en el Licor de Cacao, se deben de considerar que:

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

2. Someter el grano de cacao a altas temperaturas y condiciones inadecuadas de manejo durante el proceso de secado, afecta de manera positiva la calidad de grano en etapas posteriores como la Tostión 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. Cuando hablamos de percepción sensorial hacemos referencia a la habilidad que tiene una persona para evaluar por medio de los órganos de sus sentidos los atributos y defectos de un producto o un alimento. (V)

5. Cuando hablamos de percepción gustativa hacemos referencia a las sensaciones percibidas en la cavidad bucal específicamente en el órgano de la lengua, permitiendo identificar sabores desde los ácidos, dulces, salados amargos y el Umami. (V).

6. En la evaluación sensorial, hablamos de los *"Umbrales"* cuando identificamos mediante un estímulo sensorial mínimo, los limites inferiores y superiores en la percepción especifica de ese estimulo bien sea mediante el gusto o el olfato. (V)

7. 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)

8. 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).

9. Por medio de técnicas como la colorimetría se puede identificar la calidad del grano de cacao bien fermentado. (V).

10. 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).

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

12. 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 chocolate si no también mejorar aspectos de apariencia en el producto final tales como mejor brillo y apariencia en el chocolate, este podría ser el caso de la Lecitina de Soya. (V).

13. El producto llamado chocolate blanco es la mezcla de azúcar, manteca de cacao y lecitina de soya. (V).

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

Gilma Díaz Osuna
Díaz Marina Cardona
Gloria Maritza Suárez H.

13/13

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: OCTUBRE DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO	
No. DE FICHA: 2657330 – MUNICIPIO FALAN	
FASE:	
COMPETENCIA: APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: 29080108202 APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA 29080108203 EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA. 29080108204 AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SELECCIONA LOS RECURSOS TÉCNICOS, FÍSICOS Y DE TALENTO HUMANO REQUERIDOS PARA LA PRUEBA SENSORIAL EN CACAO, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVA. PREPARA LAS INSTALACIONES DEL LABORATORIO Y EQUIPOS NECESARIOS PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL EN CACAO SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS DISPONE LAS MUESTRAS DE CACAO PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. ADECUA LOS PANELES PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS. ENTREGA LOS FORMATOS CON LOS REGISTROS DILIGENCIADOS EN LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL SEGÚN NECESIDADES DE LA EMPRESA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS. APLICA LA PRUEBA SENSORIAL EN CACAO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. ELABORA INFORME DE RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS Y CRITERIOS TÉCNICOS. COMUNICA LAS INSTRUCCIONES TÉCNICAS CONFORME AL PROTOCOLO TÉCNICO. CORRIGE LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.	
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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO 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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO**, 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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO,*** *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.

Para Identificar parámetros de Calidad en la Evaluación Sensorial tanto del Grano de Cacao Chocolatero y su afectación en el Licor de Cacao, se deben de considerar que:

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

2. Someter el grano de cacao a altas temperaturas y condiciones inadecuadas de manejo durante el proceso de secado, afecta de manera positiva la calidad de grano en etapas posteriores como la Tostión 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. Cuando hablamos de percepción sensorial hacemos referencia a la habilidad que tiene una persona para evaluar por medio de los órganos de sus sentidos los atributos y defectos de un producto o un alimento. (V)

5. Cuando hablamos de percepción gustativa hacemos referencia a las sensaciones percibidas en la cavidad bucal específicamente en el órgano de la lengua, permitiendo identificar sabores desde los ácidos, dulces, salados amargos y el Umami. (V).

6. En la evaluación sensorial, hablamos de los *"Umbrales"* cuando identificamos mediante un estímulo sensorial mínimo, los limites inferiores y superiores en la percepción especifica de ese estimulo bien sea mediante el gusto o el olfato. (V)

7. 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)

8. 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).

9. Por medio de técnicas como la colorimetría se puede identificar la calidad del grano de cacao bien fermentado. (V).

10. 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).

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

12. 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 chocolate si no también mejorar aspectos de apariencia en el producto final tales como mejor brillo y apariencia en el chocolate, este podría ser el caso de la Lecitina de Soya. (V).

13. El producto llamado chocolate blanco es la mezcla de azúcar, manteca de cacao y lecitina de soya. (V).

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

Evangelina Navarro
Beatriz Ma Solano
Marina Solano
Norexy Amaro

AV. 13/13

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: OCTUBRE DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO	
No. DE FICHA: 2657330 – MUNICIPIO FALAN	
FASE:	
COMPETENCIA: APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: 29080108202 APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA 29080108203 EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA. 29080108204 AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SELECCIONA LOS RECURSOS TÉCNICOS, FÍSICOS Y DE TALENTO HUMANO REQUERIDOS PARA LA PRUEBA SENSORIAL EN CACAO, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVA. PREPARA LAS INSTALACIONES DEL LABORATORIO Y EQUIPOS NECESARIOS PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL EN CACAO SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS DISPONE LAS MUESTRAS DE CACAO PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. ADECUA LOS PANELES PARA LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS. ENTREGA LOS FORMATOS CON LOS REGISTROS DILIGENCIADOS EN LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL SEGÚN NECESIDADES DE LA EMPRESA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS. APLICA LA PRUEBA SENSORIAL EN CACAO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. ELABORA INFORME DE RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS Y CRITERIOS TÉCNICOS. COMUNICA LAS INSTRUCCIONES TÉCNICAS CONFORME AL PROTOCOLO TÉCNICO. CORRIGE LA PRUEBA DE ANÁLISIS SENSORIAL TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.	
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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO 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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO**, 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 EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO,*** *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.

Para Identificar parámetros de Calidad en la Evaluación Sensorial tanto del Grano de Cacao Chocolatero y su afectación en el Licor de Cacao, se deben de considerar que:

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

2. Someter el grano de cacao a altas temperaturas y condiciones inadecuadas de manejo durante el proceso de secado, afecta de manera positiva la calidad de grano en etapas posteriores como la Tostión 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. Cuando hablamos de percepción sensorial hacemos referencia a la habilidad que tiene una persona para evaluar por medio de los órganos de sus sentidos los atributos y defectos de un producto o un alimento. (V)

5. Cuando hablamos de percepción gustativa hacemos referencia a las sensaciones percibidas en la cavidad bucal específicamente en el órgano de la lengua, permitiendo identificar sabores desde los ácidos, dulces, salados amargos y el Umami. (V).

6. En la evaluación sensorial, hablamos de los *"Umbrales"* cuando identificamos mediante un estímulo sensorial mínimo, los limites inferiores y superiores en la percepción especifica de ese estimulo bien sea mediante el gusto o el olfato. (V)

7. 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)

8. 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).

9. Por medio de técnicas como la colorimetría se puede identificar la calidad del grano de cacao bien fermentado. (V).

10. 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).

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

12. 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 chocolate si no también mejorar aspectos de apariencia en el producto final tales como mejor brillo y apariencia en el chocolate, este podría ser el caso de la Lecitina de Soya. (V).

13. El producto llamado chocolate blanco es la mezcla de azúcar, manteca de cacao y lecitina de soya. (V).

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

Martha Salazar
Yorly Claro.
Sandra Delgado.