PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA
- Código del Programa de Formación: 41311433 V1
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): No aplica
- Fase del Proyecto (si aplica): No aplica
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): No aplica
- Competencia: ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS..
- Resultados de Aprendizaje:
  Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa.
  Revisar parámetros de calidad en productos en proceso y obtenidos basados en
  Condiciones técnicas y parámetros de la empresa.
  Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción, y normativa
  Corregir las novedades detectadas en proceso según los procedimientos de calidad

- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Colombia se ha posicionado como un destino atractivo en la región para invertir en cacao, derivados y chocolate. Sus condiciones ideales para producir cacaos especiales, el potencial que tiene para jugar un papel importante en la región, la relevancia que tiene el cultivo para el país y múltiples incentivos a la inversión lo han convertido en un punto focal en Latinoamérica para hacer y expandir negocios.

El cacao colombiano es reconocido en el mundo por sus características de sabor y aroma, siendo parte del selecto grupo de cacaos especiales. Además, el sector es motor de generación de empleo, desarrollo sostenible, ambiental y económico en el país.

Con esta guía de aprendizaje desarrollaremos actividades que permitan generar la competencia en los aprendices para la elaboración de productos de chocolatería de acuerdo al programa de producción y la normatividad vigente

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

En la tienda ***Chocolac,*** don Germán decidió contratar un asistente que le ayude a la programación y aplicación de la normatividad vigente en la producción, el asistente encuentra el siguiente panorama.

No existe un inventario de las materia primas que están almacenadas en la bodega. Se presentan perdidas de producto por confusión al pesar las materias primas.
En la bodega se encuentran productos vencidos, sin fecha de vencimiento o re empacados sin rotular.
No se sabe la cantidad de materia prima empleada en el mes.
No hay una adecuada rotación de la materia prima haciendo que la más reciente sea la que se emplee.
Don German está pensando que el fin de su negocio está cerca…

Duración de la actividad: 4 horas.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

- Cual sería su principal preocupación di fuera don German?
- Cuáles cree usted que sean los motivos para que don Luis tenga esos problemas?
- Si usted fuera don Luis que haría para empezar?
- Que le recomendaría como consumidor a don German?

Duración de la actividad: 8 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Caracterizar materias primas de acuerdo con su tipo y funcionalidad, y hacer un entregable físico un cuadro de caracterización de materias primas.

Definir las materias primas e insumos usados en chocolateria de acuerdo con la socialización en clase y dar respuesta al taller anexo.

Identificar materias primas e insumos usados en chocolateria de acuerdo con lo estudiado hasta ahora de materias primas usadas en chocolatería; conformar equipos de trabajo. La misión del equipo es usar todos los sentidos para identificar los ingredientes dispuestos en la mesa de trabajo. Para tal fin el instructor entregara unas tarjetas con los nombres y ustedes los deben de poner frente al producto correspondiente.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE	AMBIENTE	MATERIALES
Área de Desarrollo Cognitiva: Reconocer los conceptos principales en chocolateria como son: chocolate, cacao y manteca, proceso de chocolateria y defectos del producto de acuerdo al material colocado en la plataforma de trabajo, se analiza cada uno de los temas en grupo.	aprendizaje colaborativo: conferencia debate y estudio de casos	Un ambiente de aprendizaje adecuado con sillas y mesas donde todos los aprendices puedan estar cómodos.	• Guía de aprendizaje papel periódico marcadores
Área de Desarrollo Valorativa-Actitudinal: Elaborar cada día diferentes formulaciones de chocolateria previamente analizadas por los aprendices con el fin de adquirir la parte práctica de desempeño en taller, desarrollado diariamente para su registro y evaluación final de proceso	aprendizaje colaborativo y autónomo demostraciones, simulación y laboratorio	Laboratorio o cocina para elaboración de productos. Además de un espacio adecuado con sillas y mesas donde todos los aprendices puedan estar cómodos.	• Guía de trabajo para la elaboración del producto. • Equipos de planta de procesamiento. • Calculadora. • Equipo de limpieza y desinfección.
Área de Desarrollo Procedimental: Alistar elementos, equipos y demás insumos, requeridos para las operaciones de recepción, adecuación, transformación y conservación de las materias primas, productos en proceso y productos de chocolateria, de acuerdo con protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Elaborar producto de	aprendizaje colaborativo y autónomo demostraciones, simulación y laboratorio	Laboratorio o cocina para elaboración de productos.	• Guía de trabajo para la elaboración del producto. • Equipos de planta de procesamiento. • Cuchillos, ollas, descascarilladoras, refinadoras, molinos. • cacao, manteca, Azúcar. • Moldes • Equipo de limpieza y

Duración de la actividad: 8 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Recibir las materias primas requeridas de acuerdo con los productos a elaborar diligenciando completamente la lista de verificación correspondiente.

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
Organizar debate y estudio de casos para el alistamiento de materias primas e insumos en chocolateria	Se hará un estudio de caso para reconocer los conceptos principales de la panadería como son: materia prima, cereal y oleaginosa, proceso de chocoloteria y defectos del producto de acuerdo al material colocado en la plataforma de trabajo, se analiza cada uno de los temas en grupo. Al final de la sesión se hará una retroalimentación con un debate del tema visto.
Realizar transferencia de información de los procesos de observación y resultados del panel de discusión.	Socializar con sus compañeros las conclusiones del diagnóstico hecho a las materias primas recibidas.
Entregar informe de la práctica dirigida en la unidad técnica productiva.	Hacer informe grupal en la cual se exponga los productos de chocolateria que se elaboraron y se evaluaron.
Elaborar productos de chocolateria en forma artesanal	Elaborar mediante las guías procedimentales los deferentes productos de chocolateria (chocolate de mesa y bombones)

Duración de la actividad: 20 horas.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
NO APLICA	**NO APLICA**	Cognitiva: Alistar elementos, equipos y demás insumos, requeridos para las operaciones de recepción, adecuación, transformación de productos de chocolateria,	**Evidencias de Conocimiento:** Realizar prueba escrita Respuestas a preguntas contextualizadas sobre los resultados de aprendizaje.	Identifica las características de la materia prima, insumos y equipos para elaborar productos de chocolateria según orden de producción y normatividad vigente	Prueba escrita Técnica: Preguntas generadoras Instrumento: Cuestionario
		Área de Desarrollo Procedimental: Elaboración de formulaciones de chocolateria.	**Evidencias de Desempeño:** Desarrollar practica de laboratorio orientada. Realizar valoración de prácticas de procesamiento de chocolateria	Dosifica las materias primas de chocolateria de acuerdo con la orden de producción. Opera maquinaria y equipos según manuales y orden de producción.Almacena insumos y productos de chocolateria cumpliendo con los parámetros establecidos	Prueba organoléptica del producto Técnica: Observación directa. Instrumento: Lista de chequeo para valoración de producto.
		Valorativa-Actitudinal: Elaborar	**Evidencias de Producto:**	Elabora productos de chocolateria de acuerdo con la	Realizar práctica de producto

		producto de chocolateria aplicando las Buenas Prácticas Manufactura, en la dosificación, adecuación, preparación y operación de instrumentos y equipos según plan de producción	Elaborar producto de chocolateria adecuadamente. Presentar área de trabajo ordenada al finalizar el proceso.	técnica y procedimiento establecido. Opera maquinaria y equipos según manuales y orden de producción. Presenta registros de producción según protocolos de la empresa aplica normatividad vigente.	Técnica: Observación directa. Instrumento: Lista de cotejo procesamiento

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alimento: Es todo aquel producto o sustancia (líquidas o sólidas) que, ingerida, aporta materias asimilables que cumplen con los requisitos nutritivos de un organismo para mantener el crecimiento y bienestar de las estructuras corporales.

Cacao: es un árbol tropical nativo de las selvas del Amazonas y según otros estudios, Posee una copa densa, las hojas adultas son completamente verdes, flores insertadas sobre el tallo o ramas, son de color blanco o rosado, el fruto es una drupa normalmente conocida como mazorca o maraca. El árbol del cacao normalmente alcanza una altura entre 6 a 20 metros.

Chocolate: es el producto homogéneo preparado a partir del licor de cacao, manteca de cacao, con la adición o no de azúcar, edulcorantes, sólidos de leche, grasa vegetal hasta un 5% y los aditivos permitidos.

Chocolate Blanco: en su fabricación no se utiliza licor de cacao sino manteca de cacao combinada con leche en polvo y azúcar.

Chocolate con Leche: es aquel que resulta de la combinación de licor de cacao, manteca de cacao, leche en polvo y azúcar. Contiene aproximadamente un 35 % de licor de cacao. Su ingrediente de mayor proporción es la leche en polvo y azúcar.

Chocolate de Taza: es el chocolate oscuro pero se le adiciona un poco de fécula para que pueda espesar. Normalmente se disuelve en leche.

Chocolate Oscuro, negro, bitter o amargo: es aquel que resulta de la combinación de licor de cacao, manteca de cacao y azúcar. Debe de contener mínimo un 45% de licor de cacao.

Cobertura de chocolate: es la que utilizan los pasteleros y chocolateros para elaborar postres. Es chocolate con una proporción de 30% de manteca de cacao.

Conchado: consiste en una agitación intensa y una ventilación de la pasta de chocolate, efectuadas a una temperatura que oscila entre 70 ° C y 90 ° C, durante varias horas a fin de mejorar la textura, eliminar humedad y acidez en el chocolate.

Derivados del cacao: productos obtenidos del cacao en grano descascarillado, tales como: pasta de cacao, torta de cacao, manteca de cacao y mezclas de estos productos con azúcares y/o ingredientes opcionales.

Descascarillado: es la eliminación de la cascara de la almendra de cacao, esta labor se puede realizar de manera manual o mecánica.

Fermentación: Es el proceso que comprende la eliminación de la baba o mucílago del cacao, muerte del embrión y la formación (dentro de la almendra) de sustancias precursoras del sabor y aroma de chocolate.

Grano de cacao: es la almendra del fruto del árbol del cacao, sana, limpia, fermentada o no, secada, sin mucilago y sin restos de cascara

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

CODEX ALIMENTARUIS. Normas para el chocolate y los productos del chocolate CODEX STAN 87 – 1981.

Cosecha, beneficio y calidad del grano de cacao. Grupo Nutresa, Compañía Nacional de Chocolates S.A.S, Colombia. Agosto 2019.

NTC 1252-2021 CACAO EN GRANO ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS DE CALIDAD

Resolución 1511 de 2011.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Yadira del Pilar Acosta Ampudia**	**Instrcutor Agroindustria**	**Centro Agropecuario la Granja**	**Junio de 2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					