GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 001

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA	***Código:*** ***Versión:***	96151554 1		
Nombre del Proyecto: NA	***Código: NA***			
Fase del proyecto: NA				
Actividad (es) del Proyecto: ***Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos***	***Actividad (es) de Aprendizaje:***	***Ambiente de formación:***	***MATERIALES DE FORMACIÓN***	
			DEVOLUTIVO	CONSUMIBLE X
Resultados de Aprendizaje: NSPECCIONAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE PERSONAL, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA. .		***Competencia:*** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos		
Resultados de Aprendizaje: HIGIENIZAR MANOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA		***Competencia:*** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos		
Resultados de Aprendizaje: ORGANIZAR CONDICIONES DE TRABAJO SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA		***Competencia:*** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos		
Duración de la guía (en horas):	40	***Observaciones:***		

INTRODUCCION

Estimado (a) aprendiz: Los manipuladores tienen un papel fundamental en la higiene de los alimentos. De forma natural, en el cuerpo humano se hallan multitud de bacterias (piel, boca, pelo, …). También se puede transportar involuntariamente la contaminación a los lugares de producción en las manos o la ropa de trabajo. Las **Buenas Prácticas de Manipulación** (BPM) agrupan una serie de **normas destinadas a lograr**

alimentos seguros. Hacen referencia tanto a la higiene personal de los operarios, como a los procesos de fabricación o elaboración de los alimentos.

De otro lado el emprendimiento es la capacidad que tienen los seres humanos de realizar esfuerzos orientados hacia el logro de una meta u objetivo. De este modo, a través del desarrollo de sus competencias, el emprendedor genera transformaciones en su entorno que se traducen en bienestar económico y social para las comunidades donde su idea tiene impacto, creando así una cultura del emprendimiento.

Con el fin de descubrir y potenciar su comportamiento emprendedor, esta guía de aprendizaje le permitirá identificar los elementos inherentes a las buenas prácticas de manipulación de alimentos y su aplicabilidad a emprendedores rurales, fortaleciendo de este modo su proyecto de vida y fomentando una cultura del emprendimiento en el sector de alimentos y bebidas cumpliendo la normatividad sanitaria vigente.

La presente guía se desarrolla en varios momentos, en el primero encontrará actividades de reflexión y saberes previos, en el segundo se proponen actividades orientadas a la apropiación y construcción de conocimiento, siguiendo la metodología ciclo del aprendizaje vivencial, y finalmente encontrará actividades encaminadas a la transferencia de conocimiento, apoyado por profesionales de otras entidades relacionadas con el sector.

3. ESTRUCTURACION DIDACTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

3.1.1 A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) video, cada aprendiz reflexionará sobre el contenido del video “Higiene y manipulación de manipulación de alimentos Cap. 4” que se encuentra en el siguiente enlace ***https://www.youtube.com/watch?v=aeqWCTYT-qk***, y analizará las siguientes preguntas:¿Qué características debe presentar el manipulador de alimentos?, ¿Qué son las Buenas prácticas de manufactura?, ¿cuáles son los requerimientos sanitarios para los emprendimientos rurales ? y finalmente ¿Cuáles prácticas higiénicas cree usted que debe fortalecer en su emprendimiento?

Socialice sus respuestas en un conversatorio atendiendo a las orientaciones del instructor y, con el grupo genere las conclusiones de la actividad.

Duración: 2 horas

- **Ambiente requerido:** ambientes polivalentes o computador con proyector
- **Materiales:** televisor, computador, proyector, cables de sonido y conexión a internet.

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

Estimado aprendiz, siempre que inicia un proyecto (sea personal o profesional), usted pone a prueba ciertos elementos de su personalidad que le llevan a conseguir aquello que se ha propuesto. Eso tiene por nombre **comportamiento emprendedor**.

3.2.1. A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) sondeo de saberes, desde sus conocimientos y saberes previos, de forma individual defina con sus palabras qué entienden por **emprendimiento**. De acuerdo al ambiente de aprendizaje y a los lineamientos del instructor, registre sus respuestas en unas notas adhesivas (*post-it*) y ubíquelas en la pizarra. Una vez se haya llegado a un consenso sobre la definición de **emprendimiento** construida por el grupo, se realiza el mismo ejercicio, esta vez para la definición de la frase **emprendedor rural y** posteriormente la definición de **Buenas prácticas de Manipulación de alimentos en emprendimientos rurales**.



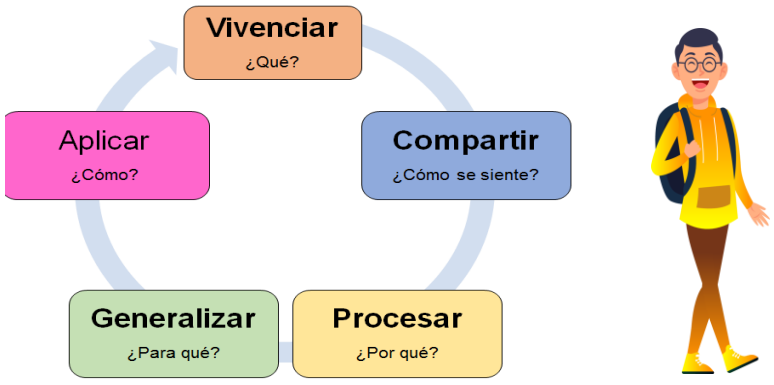
Socialice sus respuestas en un conversatorio atendiendo a las orientaciones del instructor y, con el grupo genere las conclusiones sobre los puntos en común, destaque aquellos que se poseen e identifiquen aquellos que deben apropiar.

Duración: 1 hora

- **Ambiente requerido:** ambientes polivalentes o plataforma Teams
- **Materiales:** notas adhesivas, lapiceros de colores, tablero-pizarra.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

A través de la metodología ciclo del aprendizaje vivencial se desarrollarán las actividades orientadas a la apropiación conceptual, el siguiente gráfico representa el proceso:



Ciclo del aprendizaje vivencial

3.3.1 Conocer las Características Emprendedoras Personales según el desarrollo de las dimensiones de la responsabilidad emprendedora.

A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) Método por proyectos, cada aprendiz recibirá del instructor la lectura: el "Emprendimiento rural: Importancia y valores" *https://ayudaenaccion.org/blog/sostenibilidad/emprendimiento-rural/#:~:text=El%20emprendimiento%20rural%20conlleva%20crear,y%20empleo%20en%20estas%20zonas*. Esta lectura les permitirá a los aprendices hacer un seguimiento a sus características emprendedoras personales, y una autoevaluación de las mismas. Esta herramienta permite además diligenciar el pre test de buenas prácticas de manipulación de alimentos para emprendedores rurales, una vez el instructor presente

los conceptos y lecturas inherentes a estos temas. De igual manera, se tomará como eje para la reflexión y el análisis por parte de los aprendices, aplicándolo a sus emprendimientos rurales.

Duración: 2 horas

- **Ambiente requerido:** ambientes polivalentes
- **Materiales:** Instrumentos escritos, lapiceros**,** tablero-pizarra.

3.3.2 Conocer la legislación sobre Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y su aplicabilidad a emprendimientos rurales en Colombia.

A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) Método por proyectos, cada aprendiz recibirá del instructor dos herramientas: La "resolución 2674 de 2013 y una tabla de limpieza y desinfección", la primera, le permitirá hacer un seguimiento a la legislación colombiana en cuanto a normatividad sanitaria, y la segunda, le ayudará a realizar una autoevaluación del cumplimento de las buenas prácticas de limpieza y desinfección en su establecimiento comercial o emprendimiento rural. Dichas herramientas les servirán en el transcurso de las siguientes clases y les servirán de autoanálisis una vez se concluya con la etapa didáctica del curso.

Duración: 28 horas

- **Ambiente requerido:** ambientes polivalentes
- **Materiales:** Instrumentos escritos, lapiceros**,** tablero-pizarra.

3.3.4 Reforzar con una entidad externa lo enseñado sobre Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y su aplicabilidad a emprendimientos rurales en Colombia.

A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa), se reforzará lo enseñado sobre la "resolución 2674 de 2013", mediante dos conversatorios con invitados de entidades relacionadas con el tema como lo son la Unidad administrativa especial de salud de Arauca y el delgado de la oficina territorial del Invima, los cuales ofrecerán una charla sobre el tema y resolución de inquietudes en campo. Posteriormente a esta charla los aprendices desarrollaran un test propuesto por el instructor.

Duración: 5 horas

- **Ambiente requerido:** ambientes polivalentes
- **Materiales:** Instrumentos escritos, lapiceros**,** tablero-pizarra.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.



Estimado aprendiz, usted tuvo la oportunidad de trasladar los conocimientos adquiridos al final de cada actividad en la etapa "*APLICAR"* del ciclo de aprendizaje vivencial, llevando los aprendizajes a su vida personal y profesional.

En el desarrollo de las actividades como aprendiz, usted participó en los procesos de autoevaluación, coevaluación y Heteroevaluación, aplicando los instrumentos para tal fín y que fueron explicados por el instructor.

3.5 Actividades de evaluación.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Respuesta a preguntas movilizadoras	Formula su visión personal de acuerdo con su motivación y propósito de vida.	T: Observación sistemática I: Pre test
Evidencias de Producto: Resolución 2674 de 2013 Tabla de limpieza y desinfección	Valora sus características emprendedoras personales acorde con herramienta de diagnóstico sanitario.	T: Observación sistemática I: Post test
Evidencia de desempeño: Resolución 2674 de 2013 Tabla de limpieza y desinfección	Valora en sitio sus características emprendedoras rurales acorde con herramienta de diagnóstico sanitario.	T: Observación sistemática I: Chek list de cumplimiento normatividad

4. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

ACTIVIDADES DEL PROYECTO	DURACIÓN (Horas)	Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas)		Materiales de formación (consumibles)		Talento Humano (Instructores)		AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS
		Descripción	Cantidad	Descripción	Cantidad	Especialidad	Cantidad	**ESCENARIO (Aula, Laboratorio, taller, unidad productiva)** y elementos y condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente
Actividades de Reflexión inicial. Actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje Actividades de apropiación del conocimiento: Conocer las Características Emprendedoras Personales según el desarrollo de las dimensiones de la responsabilidad emprendedora Conocer la legislación sobre Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y su aplicabilidad a emprendimientos rurales en Colombia	2 1 2 20	Computador Video Beam Computador Tablero Computador Tablero Computador Tablero	1 1 1 1 1 1 1 1	Hojas Notas adhesivas Marcadores de colores Lapiceros Borrador Fotocopias Fotocopias Lapiceros Borrador	20 40 20 20 1 30 30 20 1	Agroindustria Agroindustria Agroindustria Agroindustria	1 1 1 1	Aula normal Aula normal Aula normal Aula Unidad productiva

Reforzar con una entidad externa lo enseñado sobre Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y su aplicabilidad a emprendimientos rurales en Colombia.	5	Computador Tablero	1 1	Fotocopias Lapiceros Borrador	30 20 1	Agroindustria	1	Aula Unidad productiva

5. GLOSARIO DE TERMINOS

Características Emprendedoras Personales (CEPs): rasgos de la personalidad ligadas a las motivaciones de los individuos (*logro, afiliación y poder*) y que están asociadas al éxito de cualquier proyecto personal. Se basan en las investigaciones del psicólogo David McClelland realizadas en la década de los años 60.

Competencias Emprendedoras: capacidad de los individuos y grupos de generar respuestas situacionales y proactivas, basadas en un alto nivel de motivación al logro. En otras palabras, es la capacidad para realizar labores con actitud reflexiva y de forma sistemática, permitiendo una mayor competitividad y un cambio en los diferentes ámbitos de la vida cotidiana.

Comportamiento Emprendedor: conjunto de respuestas generadas por los individuos a estímulos de su entorno, basadas en la automotivación. El Comportamiento Emprendedor se manifiesta en una persona que es capaz de asumir una tarea, perseverar en ella, desarrollarla y resolver cualquier contratiempo que se produzca en el proceso.

Emprendimiento: la palabra emprendimiento viene del término *"entrepreneur"* que significa "pionero". Un pionero es una persona que tiene la capacidad de hacer un esfuerzo adicional para alcanzar una meta; alguien que emprende una travesía en busca de nuevos horizontes. El emprendimiento es la actitud que permite decidir por una idea que se convertirá un proyecto de vida, ya sea en términos sociales, individuales, culturales y económicos. El emprendimiento está relacionado con el desarrollo humano y económico, con el mejoramiento de las condiciones de vida en los contextos en los que tiene impacto la idea y la concreción de las aspiraciones personales que motivan al emprendedor.

Buenas prácticas de manipulación de alimentos: Son los elementos que debe tener muy en cuenta el manipulador de alimentos para una correcta higiene alimentaria en los productos que manipula.

Higiene alimentaria: La higiene alimentaria es una **disciplina enfocada a asegurar que los alimentos mantengan**, además de sus cualidades organolépticas –sabor, aroma, textura, etc

Tabla de limpieza y desinfección: Es un instrumento desarrollado para permitir al manipulador de alimentos determinar con precisión la cantidad de material de limpieza y desinfectante necesario por litro de agua para aplicar correctamente esta labor en cada área o utensilio utilizado en la preparación, fabricación, envasado, almacenamiento o comercialización de productos para limentación humana.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Acosta Romero, G. A.; Pérez Pertuz, J.; Rodríguez Pérez, M.; Valenzuela Barón, M. L. (2016). Cartilla Emprendimiento. Colombia: Servicio Nacional de Aprendizaje. Primera Edición.
- Ariza, C. (2019). Pensar, sentir y actuar. Obtenido de https://mejorapsicologia.com/pensar-sentir-actuar/
- Cardona, M; Vera, L. D.; Tabares Quiroz, j. (2008). Las dimensiones del emprendimiento empresarial: la experiencia de los programas Cultura E y Fondo Emprender en Medellín. Cuadernos de investigación EAFIT. Documento 69. Medellín: Universidad Eafit.
- CENPROMYPE (s.f.) Proceso de acompañamiento a emprendimientos dinámicos. Caja de herramientas. Recuperado de: http://cenpromype.synology.me/wordpress/Usb/Caja%20de%20Herramientas%20Emprendimientos%20por%20Oportunidad/LinkedDocuments/Manual%20Participante%20Taller%20de%20Caracteristicas%20Emprendedoras%20PErsonales.pdf
- Fernandez, A. (2010). Otra vez esa sensación, Capítulo 1: Los sentimientos. Obtenido de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lda/fernandez_f_a/capitulo1.pdf
- Hernández Arango, E. R. (2014). Avances de EMPRETEC® en Colombia, como programa para el fortalecimiento de las características del comportamiento emprendedor. INVENTUM, 9(16), 33-39.
- Monsalve Serrano, J. E. (2013). Jóvenes, talento y perfil emprendedor. Recuperado de: http://www.injuve.es/conocenos/ediciones-injuve/guia-jovenes-talento-y-perfil-emprendedor
- Quintana García, C. (2001). Dimensiones del éxito de las empresas emprendedoras. Investogaciones europeas de dirección y economía de la empresa, 7(2), 139-154.
- Universidad de Alicante. (2007). El pensamiento, Psicología Básica. Obtenido de https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/4298/5/TEMA%205.EL%20PENSAMIENTO.pdf
- Vila, J. C. (8 de enero de 2014). ¿Cómo vas de Responsabilidad Personal? [Mensaje en un blog]. Recuperado de: https://www.joancarlesvila-coach.com/responsabilidad-personal/
- Resolución 2674 de 2013. Ministerio de Salud y Protección Social.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO (ELABORADA POR)

	Nombres	Cargo	Dependencia	Firmas	Fecha
Autores	Carlos Alberto Sierra Limas	Instructor	SER		07/04/2025
Asesoría Pedagógica					
Revisión					
Aprobación					

GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 002

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA	***Código:*** ***Versión:***	96151554 1		
Nombre del Proyecto: NA	***Código: NA***			
Fase del proyecto: NA				
Actividad (es) del Proyecto: ***Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos***	***Actividad (es) de Aprendizaje:***	***Ambiente de formación:***	***MATERIALES DE FORMACIÓN***	
			DEVOLUTIVO	CONSUMIBLE X
Resultados de Aprendizaje: PREPARAR INSTALACIONES Y UTENSILIOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE LA COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y DEL PROCESO.		***Competencia:*** ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA		
Resultados de Aprendizaje: ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NECESIDADES DE MERCADO.		***Competencia:*** ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA		
Resultados de Aprendizaje: REVISAR LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA		***Competencia:*** ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA		
Duración de la guía (en horas):	150	***Observaciones:***		

INTRODUCCION:

Estimado (a) aprendiz: El Cacao en Colombia, figura como uno de los productos agrícolas más importantes del país, su producción, según el informe del año cacaotero 2019-2020 de la Organización Internacional del Cacao Icco, Colombia ocupa el décimo puesto como productor de cacao en el mundo y el quinto lugar en Latinoamérica; cuya producción, entre los años 2019 y 2020 registró un incremento del 6% (3.676 Toneladas), pasando de 59.740 Toneladas a 63.416 entre los dos años. De acuerdo a la Superintendencia de

Industria y Comercio (SIC), en Colombia el cacao se produce en casi todo el territorio nacional, con mayores concentraciones de siembra en las montañas santandereanas (departamentos de Santander y Norte de Santander), los valles interandinos secos (los departamentos de Huila, sur del Tolima y norte del Magdalena), el bosque húmedo tropical (comprende las zonas de Urabá, Tumaco, Catatumbo, Arauca, Meta y Magdalena) y la zona cafetera marginal (Gran Caldas, suroeste de Antioquia, y norte del Tolima). De la producción total de Cacao del año 2020 que incluye Cacaos comunes y de calidad premium, el 17.57%, (11.145 Toneladas) se destinaron para la exportación, mientras que el 82.43% correspondientes a 52.271 toneladas se destinaron para el consumo local. Esta producción, es usada en la fabricación de licor de cacao, chocolates de mesa, cobertura de chocolate, manteca y polvo de cacao, chocolates y confites, actividades artesanales, entre otros; lo que se implica oportunidades para los empresarios y emprendedores del país.

El SENA a través del Programa SENA Emprende Rural, viene ejecutando acciones de formación y acompañamiento al emprendimiento y la empleabilidad rural, con el objeto de incrementar las capacidades técnicas y el desarrollo de agronegocios sostenibles, así como el desarrollo de competencias en empleados e independientes en el sector productivo, el fortalecimiento de iniciativas comunitarias en las áreas del autoconsumo y aprovechamiento de los activos bioculturales del país, como dinamizadores de la generación de empleo e ingresos en la ruralidad del país; no obstante las tendencias en la producción de Cacao, derivados y oportunidades han cambiado, traduciéndose en nuevas necesidades de formación. Por lo anteriormente expuesto se requiere actualizar la oferta programática para la formación, desarrollo de competencias, fortalecimiento y desarrollo de nuevos emprendimientos, que permitan tecnificar, innovar y generar valor agregado a los productos que se generan.

Con el fin de motivar a los emprendedores, esta guía de aprendizaje permitirá identificar las diferentes formulaciones para la preparación de productos de chocolatería y la aplicación en campo de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, fortaleciendo de este modo su proyecto de vida y fomentando una cultura del emprendimiento en el sector de alimentos y bebidas cumpliendo la normatividad sanitaria vigente.

La presente guía se desarrolla en varios momentos, en el primero encontrará actividades de reflexión y saberes previos, en el segundo se proponen actividades orientadas a la apropiación y construcción de conocimiento, siguiendo la metodología ciclo del aprendizaje vivencial, y finalmente encontrará actividades encaminadas a la transferencia de conocimiento, apoyado por profesionales de otras entidades relacionadas con el sector.

3. ESTRUCTURACION DIDACTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

3.1.1 A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) video, cada aprendiz reflexionará sobre el contenido del video "Conserva de vegetales" que se encuentra en el siguiente enlace ***https://www.youtube.com/watch?v=GUL-ver10uA***, y analizará las siguientes preguntas:¿Qué técnicas de conservación se están utilizando?, ¿Cómo se realiza un buen secado?, ¿cuáles son los requerimientos

sanitarios para iniciar la preparación de productos de chocolatería? y finalmente ¿Cuáles prácticas higiénicas cree usted que debe fortalecer en su emprendimiento?

Socialice sus respuestas en un conversatorio atendiendo a las orientaciones del instructor y, con el grupo genere las conclusiones de la actividad.

Duración: 2.5 horas

- **Ambiente requerido:** ambientes polivalentes o computador con proyector
- **Materiales:** televisor, computador, proyector, cables de sonido y conexión a internet.

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

Estimado aprendiz, siempre que inicia un proyecto (sea personal o profesional), usted pone a prueba ciertos elementos de su personalidad que le llevan a conseguir aquello que se ha propuesto. Eso tiene por nombre **comportamiento emprendedor**.

3.2.1. A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) sondeo de saberes, desde sus conocimientos y saberes previos, de forma individual defina con sus palabras qué entienden **por productos de chocolatería**. De acuerdo al ambiente de aprendizaje y a los lineamientos del instructor, registre sus respuestas en unas notas adhesivas (*post-it*) y ubíquelas en la pizarra. Una vez se haya llegado a un consenso sobre la definición de **productos de chocolatería y tipos de estas** construida por el grupo, se realiza el mismo ejercicio, esta vez para la definición de la frase **Emprendimiento en producción de productos de chocolatería**.



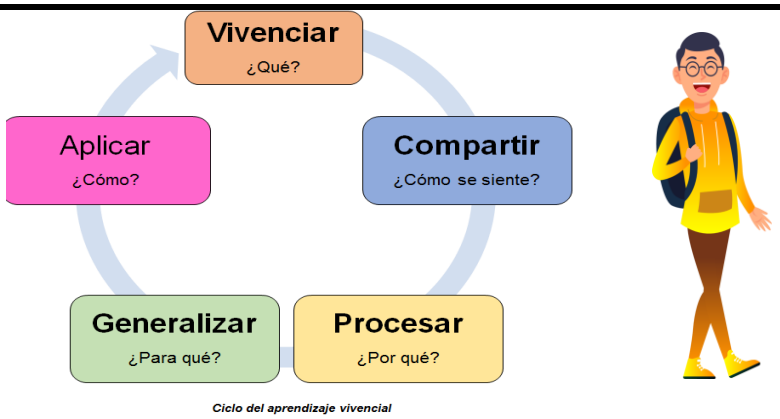
Socialice sus respuestas en un conversatorio atendiendo a las orientaciones del instructor y, con el grupo genere las conclusiones sobre los puntos en común, destaque aquellos que se poseen e identifiquen aquellos que deben apropiar.

Duración: 2.5 horas

- **Ambiente requerido:** ambientes polivalentes o plataforma Teams
- **Materiales:** notas adhesivas, lapiceros de colores, tablero-pizarra.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

A través de la metodología ciclo del aprendizaje vivencial se desarrollarán las actividades orientadas a la apropiación conceptual, el siguiente gráfico representa el proceso:



Ciclo del aprendizaje vivencial

3.3.1 Conocer las formulaciones para la correcta preparación de conservas de verduras y hortalizas.

A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) Método por proyectos, cada aprendiz recibirá del instructor la formulación por escrito de las prácticas a realizar para la preparación de productos de chocolatería:

La lectura les permitirá a los aprendices hacer un seguimiento a las diferentes etapas de la formulación, ingredientes y materiales, tipos de preparación y condiciones de almacenamiento de los productos obtenidos.

Duración: 140 horas

- **Ambiente requerido:** Unidad productiva
- **Materiales:** Instrumentos escritos, lapiceros**,** tablero-pizarra, agua, estufa, sal, azúcar, condimentos, ollas, cuchillos, tablas de picar, cucharas, verduras, cacao, manteca de cacao.

Los productos a obtener son:

1. **CHOCOCOLATE DE MESA** (Operaciones preliminares: 14 días. Fabricación: 10 horas)

MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS

Cacao: 1 kg
Azúcar: 300 grs
Bandeja
Cuchara de madera
Molino
Recipiente para tostado
Moldes para chocolates
refrigerador

PROCESAMIENTO

Extracción almendras: Manual

Fermentado

Secado al sol

Tostado

Molido

Mezclado: Adicionar azúcar en el porcentaje deseado

Envasado: En moldes para chocolate

Templado: Mediante refrigeración a 4 °C

Empacado

2. **CHOCOLATE EN POLVO** (20 horas)

INGREDIENTES

Cacao: 1 kg
Azúcar: 300 grs

PROCESAMIENTO

Extracción almendras

Fermentado

Secado al sol

Tostado

Molido

Mezclado: Con azúcar en la proporción deseada

Envasado

3. **CHOCOLATINAS** (20 horas)

INGREDIENTES

Cacao: 1 kg
Azúcar: 300 grs
Manteca de cacao: 30 grs
Bandeja
Cuchara de madera
Molino
Recipiente para tostado
Moldes para chocolatina
refrigerador

PROCESAMIENTO

Extracción almendras: Manual

Fermentado

Secado al sol

Tostado

Molido

Mezclado: Adicionar azúcar en el porcentaje deseado (Leche en polvo para chocolatina blanca)

Envasado: En moldes para chocolate

Enfriamiento: refrigerado 4°C

Empacado

4. **MERMELADA DE CACAO** (20 horas)

MATERIA PRIMA

- Mucílago de cacao: 1 kg (sin cáscara)

- Pulpa de la cáscara de cacao: 1 kg

- Leche: 500 cc.

- Azúcar: 500 grs

- Jugo de limón

Materiales y equipos

_ Olla de aluminio con tapa

- Caldero con tapa.

- Frascos de vidrio con tapa metálica de rosca ya esterilizados.

- Utensilios de cocina: cuchara de madera, tabla de madera, cuchillos,

- cucharas y embudo.

- Cubetas plásticas o de metal.

- Fuente de calor.

PROCESAMIENTO

Operaciones preliminares

Cortar la pulpa de la cáscara en cuadritos

Poner a fuego mediano la pulpa de la cáscara + los mucílagos: revolver.

Hervir a fuego lento: Añadir azúcar y leche y disolver rápidamente.

Agregar de jugo de limón.

Hervir hasta alcanzar punto

Llenado: hasta 1.5 cm del tope.

Limpieza del frasco.

Cerrar con la tapa rosca.

Poner los frascos tapados boca abajo

Eliminar residuos de mermelada

Etiquetado: nombre, ingredientes, fecha de elaboración, sello de Seguridad

Almacenamiento: lugar seco, sin polvo y lejos de la luz

5. COBERTURAS (20 horas)

INGREDIENTES:

- **150 gramos de chocolate** para fundir (es importante que sea un chocolate con suficiente manteca de cacao).
- **100 ml de nata líquida** (es necesario montar la nata para esta receta).
- **20 gramos de mantequilla**, lo ideal es que sea mantequilla sin sal para que no entorpezca añadiendo sabores indeseados.
- **2 cucharadas de agua**, esto aligerará la consistencia y creará una cobertura de chocolate mucho más equilibrada.

PREPARACIÓN:

- **Incorporar la nata en un recipiente**, hay que cuidar que no se queme, removiendo cuando haga falta. Una vez que hierva, se debe retirar del fuego.
- Incorpora el chocolate troceado a la nata, es importante que el chocolate esté en finos trozos, porque esto hará que se derrita en menos tiempo.
- **Añade los 20 gramos de mantequilla** sin sal, sin incorporar al fuego continúa removiendo hasta que todos los ingredientes se unifiquen y el chocolate se torne más líquido.

- Hay un importante truco sobre cómo **hacer una cobertura de chocolate brillante**, consiste en incorporar a la mezcla dos cucharadas de agua. Es increíble todo lo que esto ayuda, sobre todo a que tenga una apariencia más lisa y brillante**.**

6. BOMBONES DE CHOCOLATE (20 horas)

INGREDIENTES

Chocolate previamente preparado
Leche
Agua

Materiales y equipos

_ Olla de aluminio con tapa

- Caldero con tapa.

- Manga para postres

- Utensilios de cocina: cuchara de madera, tabla de madera, cuchillos,

- cucharas y embudo.

- Cubetas plásticas o de metal.

- Fuente de calor.

PREPARACIÓN:

- calentar al baño María dos tercios del chocolate, hasta que la temperatura se acerque a los 45º C (chocolate + leche), mezclamos con cuidado y añadimos el tercio restante, esto hará bajar la temperatura al instante.

- Remover hasta que todas las pastillas estén fundidas y recalentamos de nuevo a 30ºC.

- Una vez tengamos el chocolate fundido y a la consistencia deseada, pasamos el chocolate a la manga pastelera y procedemos a rellenar las cavidades del molde, hasta arriba, tal como vemos en la siguiente foto.

- Golpear ligeramente el molde para que el chocolate se asiente bien y dejamos reposar un minuto. A continuación, volcar el molde sobre una rejilla, colocada sobre un plato o bandeja para que recoja el exceso de chocolate, y se deja alrededor de unos 15 minutos, o hasta que veamos que el chocolate se ha secado por completo.

- Rellenar y para eso volveremos a utilizar la manga pastelera. Es importante que el relleno a usar esté frío, de lo contrario, fundiría la capa de chocolate inicial y el bombón se echaría a perder.

- El relleno no debe llegar hasta arriba, debemos dejar un borde para cubrir con más chocolate y que «lo atrape». Después, con una espátula, alisar toda la superficie.

- Dejar endurecer chocolate y con mucho cuidado desmoldar. Listos para tomar o para regalar.

7. VINO DE CACAO (20 horas)

MATERIA PRIMA

- Mucílago del cacao: 2 kg
- Azúcar: 1 Kg
- Levadura: 70 g

MATERIALES Y EQUIPOS

- Recipiente plástico.
- Frascos de vidrio de 750 ml.
- Corchos
- Utensilios de cocina: cuchara de madera, cuchillos, tabla de madera para picar, recipientes plásticos varios, paños de limpieza.
_ Embudo
- Fuente de calor.

PROCESAMIENTO

- Recepción materia prima
- Almacenamiento materia prima: 16-20 °C
- Limpieza del mucílago
- Secar y reposar: Reposar a T ambiente por 7 días, en un recipiente tapado
- Filtración y envasado
- Fermentación: dosis de Azúcar 3:1
- Envase y sellado: En frascos de vidrio previamente esterilizados
_ Etiquetado
_ Almacenamiento

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.



Estimado aprendiz, usted tuvo la oportunidad de trasladar los conocimientos adquiridos al final de cada actividad en la etapa "*APLICAR"* del ciclo de aprendizaje vivencial, llevando los aprendizajes a su vida personal y profesional.

En el desarrollo de las actividades como aprendiz, usted participó en los procesos de elaboración de cada producto, aplicando los instrumentos para tal fin y que fueron explicados por el instructor.

En esta actividad se procede a la degustación de los productos y autoevaluación de las posibles fallas en los procesos y soluciones a estos, retroalimentando cada experiencia personal con el total del grupo

Duración: 5 horas

- **Ambiente requerido:** Unidad productiva

3.5 Actividades de evaluación.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Respuesta a preguntas movilizadoras **Evidencias de Producto:** Chocolate de mesa Chocolate en polvo Chocolatinas Mermelada de cacao Coberturas de chocolate Bombones de chocolate Vino de cacao **Evidencia de desempeño:**	Formula su visión personal de acuerdo con su motivación y propósito de vida. Valora sus características Emprendedoras personales acorde con herramienta de diagnóstico sanitario.	T: Observación sistemática I: Pre test T: Observación sistemática I: Post test

Formulación de cada producto a preparar	Valora en sitio sus características emprendedoras rurales acorde con herramienta de diagnóstico sanitario.	T: Observación sistemática I: Chek list de cumplimiento normatividad

4. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

ACTIVIDADES DEL PROYECTO	DURACIÓN (Horas)	Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas)		Materiales de formación (consumibles)		Talento Humano (Instructores)		AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS
		Descripción	Cantidad	Descripción	Cantidad	Especialidad	Cantidad	**ESCENARIO (Aula, Laboratorio, taller, unidad productiva)** y elementos y condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente
Actividades de Reflexión inicial.	2	Computador Video Beam	1 1	Hojas	20	Agroindustria	1	Aula normal
Actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje	1	Computador Tablero	1 1	Notas adhesivas Marcadores de colores	40 20	Agroindustria	1	Unidad productiva
Actividades de apropiación del conocimiento	2 48	Computador Tablero Estufa Ollas Cuchillos Tabla de picar Cucharas de palo	1 1 1 8 10 1 10	agua, cacao, manteca de cacao, pulpa de la cáscara del cacao, azúcar	Glo Glo 30	Agroindustria	1	Unidad productiva

5. GLOSARIO DE TERMINOS

Emprendimiento: la palabra emprendimiento viene del término *"entrepreneur"* que significa "pionero". Un pionero es una persona que tiene la capacidad de hacer un esfuerzo adicional para alcanzar una meta; alguien que emprende una travesía en busca de nuevos horizontes. El emprendimiento es la actitud que permite decidir por una idea que se convertirá un proyecto de vida, ya sea en términos sociales, individuales, culturales y económicos. El emprendimiento está relacionado con el desarrollo humano y económico, con el mejoramiento de las condiciones de vida en los contextos en los que tiene impacto la idea y la concreción de las aspiraciones personales que motivan al emprendedor.

Buenas prácticas de manipulación de alimentos: Son los elementos que debe tener muy en cuenta el manipulador de alimentos para una correcta higiene alimentaria en los productos que manipula.

Higiene alimentaria: La higiene alimentaria es una disciplina enfocada a asegurar que los alimentos mantengan, además de sus cualidades organolépticas –sabor, aroma, textura, etc

Tabla de limpieza y desinfección: Es un instrumento desarrollado para permitir al manipulador de alimentos determinar con precisión la cantidad de material de limpieza y desinfectante necesario por litro de agua para aplicar correctamente esta labor en cada área o utensilio utilizado en la preparación, fabricación, envasado, almacenamiento o comercialización de productos para alimentación humana.

Cacao: Fruto tropical que proviene del árbol Theobroma cacao. Se utiliza para producir chocolate, bebidas, postres y otros productos

Manteca de cacao: Es una materia grasa naturalmente presente en las habas de cacao. Está principalmente constituida por lípidos: ácidos grasos saturados y monoinsaturados. La manteca de cacao se reconoce fácilmente por su color marfil.

Azúcar: Sustancia cristalina perteneciente al grupo químico de los hidratos de carbono, de sabor dulce y de color blanco en estado puro, soluble en el agua, que se obtiene de la caña dulce, de la remolacha y de otros vegetales.

Chocolatina: Tableta pequeña y delgada de chocolate para tomar en crudo.

Nata: Sustancia espesa, untuosa, blanca o un tanto amarillenta, que forma una capa sobre la leche que se deja en reposo.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Acosta Romero, G. A.; Pérez Pertuz, J.; Rodríguez Pérez, M.; Valenzuela Barón, M. L. (2016). Cartilla Emprendimiento. Colombia: Servicio Nacional de Aprendizaje. Primera Edición.
- Ariza, C. (2019). Pensar, sentir y actuar. Obtenido de https://mejorapsicologia.com/pensar-sentir-actuar/
- Cardona, M; Vera, L. D.; Tabares Quiroz, j. (2008). Las dimensiones del emprendimiento empresarial: la experiencia de los programas Cultura E y Fondo Emprender en Medellín. Cuadernos de investigación EAFIT. Documento 69. Medellín: Universidad Eafit.
- CENPROMYPE (s.f.) Proceso de acompañamiento a emprendimientos dinámicos. Caja de herramientas. Recuperado de: http://cenpromype.synology.me/wordpress/Usb/Caja%20de%20Herramientas%20Emprendimientos%20por%20Oportunidad/LinkedDocuments/Manual%20Participante%20Taller%20de%20Caracteristicas%20Emprendedoras%20PErsonales.pdf
- Fernandez, A. (2010). Otra vez esa sensación, Capítulo 1: Los sentimientos. Obtenido de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lda/fernandez_f_a/capitulo1.pdf
- Hernández Arango, E. R. (2014). Avances de EMPRETEC® en Colombia, como programa para el fortalecimiento de las características del comportamiento emprendedor. INVENTUM, 9(16), 33-39.
- Monsalve Serrano, J. E. (2013). Jóvenes, talento y perfil emprendedor. Recuperado de: http://www.injuve.es/conocenos/ediciones-injuve/guia-jovenes-talento-y-perfil-emprendedor
- Quintana García, C. (2001). Dimensiones del éxito de las empresas emprendedoras. Investogaciones europeas de dirección y economía de la empresa, 7(2), 139-154.
- Universidad de Alicante. (2007). El pensamiento, Psicología Básica. Obtenido de https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/4298/5/TEMA%205.EL%20PENSAMIENTO.pdf
- Vila, J. C. (8 de enero de 2014). ¿Cómo vas de Responsabilidad Personal? [Mensaje en un blog]. Recuperado de: https://www.joancarlesvila-coach.com/responsabilidad-personal/
- Resolución 2674 de 2013. Ministerio de Salud y Protección Social.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO (ELABORADA POR)

	Nombres	Cargo	Dependencia	Firmas	Fecha
Autores	Carlos Alberto Sierra Limas	Instructor	SER		08/10/2024
Asesoría Pedagógica					
Revisión					
Aprobación					