	Versión: 3
	Código: GFPI-F-072

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

Formato Planeación Gira Técnica

1.GENERALIDADES

1.1 Nombre del Centro de Formación de origen:	**CENTRO AGROINDUSTRIAL Y PESQUERO DE LA COSTA PACÍFICA**	1.2 Regional:	**NARIÑO**		
1.3 Nombre del Centro de Formación de destino a realizar la Gira Técnica:	**CENTRO AGROPECUARIO**	1.4 Municipio de la Gira Técnica:	**POPAYÁN**	1.5 Regional o Departamento:	**CAUCA**
1.6 Programa de Formación:	**TRANSFORMACIÓN DEL CACAO Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA INDUSTRIAL**	1.7 Código del Programa:	**936168**	1.7.1 Código de Ficha:	**3313243**
1.8 Número de Aprendices de la Ficha:	**28**	1.9 Red de Conocimiento:	**AGRÍCOLA**		
1.10 Nombre del Instructor (a) responsable de acompañar la Gira Técnica:	**FERNEY GONZALEZ CAMPAZ**	1.11 Número de cedula del Instructor (a)	**1087781657**	1.12 Trimestre de la Ficha:	**2**
1.13 Porcentaje (%) de ejecución de la formación de la etapa lectiva:	**30%**	1.14 Primera Gira Técnica:	**X**	1.15 Segunda Gira Técnica (solo para Tecnólogos):	
1.16 Fecha de Inicio de la Gira Técnica (día/mes/año):	**20/04/2026**	1.17 Duración de la Gira Técnica (número de días):	**5**	1.18 Fecha de Finalización (día/mes/año):	**24/04/2026**

1.19 Descripción del ambiente donde se van a desarrollar las actividades:

Las actividades a desarrollar en la gira tecnica se realizarán en laboratorio de análisis físico y organoléptico de cacao y en las unidades de transformación del cacao y elaboración de productos de chocolatería en el centro agropecuario, en la ciudad de Popayán, Cauca.

2. JUSTIFICACIÓN

En la actualidad, el centro agroindustrial y pesquero de la costa pacífica, no cuenta con los equipos necesarios para desarrollar de manera integral ciertos análisis físicos y sensoriales (análisis de defectos) para el cacao, así como tampoco se dispone de maquinaria y equipos especalizados para la elaboración de productos de chocolatería industrial, pues algunas de estas máquinas están en proceso de baja y de reposición (Tostadora, descascarilladora, prensa, entre otras). Por tal motivo, se solicita realizar una visita a los laboratorios de análisis físico y sensorial del Centro agropecuario del Cauca, con el propósito de que los aprendices del programa Tecnólogo en transformación del cacao y elaboración de productos de chocolatería indutrial, fortalezcan sus competencias en el análisis sensorial, físico, químico del cacao bajo condiciones óptimas y seguras. Asimismo, se busca aprovechar esta visita para acceder a los espacios y equipos destinados a la transformación del cacao y elaboración de productos de chocolatería industrial, específicamente bombones, chocolatinas y praliné, actividad que no puede desarrollarse en el centro de formación actual debido a la falta de la infraestructura requerida. Esta experiencia permitirá a los aprendices adquirir habilidades prácticas fundamentales para su futuro desempeño en laboratorios y plantas de transformación del cacao.

3. OBJETIVO GENERAL

Ejecutar las pruebas catación en cacaos y productos de chocolatería, de acuerdo con las técnicas de análisis y protocolos establecidos siguiendo las buenas prácticas de manufactura y normatividad vigente

4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Aplicar protocolos de análisis sensorial para la catación de cacaos y productos de chocolatería en ambientes especializados.

Reconocer atributos sensoriales como aroma, sabor, textura y apariencia en cacaos y derivados, utilizando técnicas estandarizadas.
Ejecutar pruebas de catación siguiendo buenas prácticas de manufactura y asegurando condiciones higiénicas en el proceso.
Relacionar los resultados del análisis sensorial con parámetros de calidad establecidos en la normatividad vigente.
Desarrollar habilidades críticas para comparar perfiles sensoriales de diferentes muestras y establecer criterios de aceptación o rechazo.

5.CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

FECHA (día/mes/año)	ACTIVIDAD	HORA	
		INICIO	FINALIZACIÓN
19/04/2026	Salida desde Tumaco - Popayán	18:00	7:00
20/04/2026	Visita y reconocimiento de laboratorio de análsiis físico, químico y sensorial del cacao y planta de transformación del cacao, reconocimiento de áreas, máquinas y equipos utilizados.	10:00	12:00
20/04/2026	Trabajo en laboratorio de análisis físico del cacao, realización de análsi físico según normas técnicas.	13:00	16:00
21/04/2026	Trabajo en laboratorio de análisis sensorial del cacao: Identificación de perfil de sabores.	7:00	12:00
21/04/2026	Trabajo en laboratorio de análisis sensorial del cacao: Identificación de defectos del cacao.	13:00	16:00
22/04/2026	Trabajo en planta de transformación de cacao: Aplicación de curvas de tostión	7:00	12:00
22/04/2026	Trabajo en planta de transformación de cacao: Molienda, obtención de licor, prensado y refinado del cacao.	13:00	16:00
23/04/2026	Trabajo en planta de transformación de cacao: Elaboración de rellenos para bombones de cacao.	7:00	12:00
23/04/2026	Trabajo en planta de transformación de cacao: Atemperado y moldeado de bombones, chocolatinas y pralines.	13:00	16:00
24/04/2026	Trabajo en planta de transformación de cacao: Aplicación técnicas de decoración y empacado del chocolate.	7:00	12:00
24/04/2026	Visita a la empresa cacao Hunters.	14:00	17:00
24/04/2026	Retorno Popayán - Tumaco	20:00	9:00

6. RECURSOS LOGÍSTICOS Y FINANCIEROS

6.1 RECURSOS FIC: _____ **6.2 RECURSOS REGULARES X**

ÍTEM	VALOR $	OBSERVACIONES
Gastos de Transporte	18.000.000	$ 642.857
Gastos de Alojamiento	15.000.000	$ 535.714
Gastos de Alimentación	14.800.000	$ 740.000
TOTAL	**$ 47.800.000**	

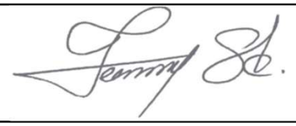
7. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

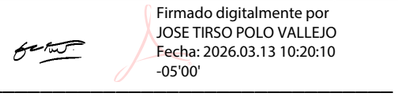
7.1 Competencia a fortalecer en la Gira Técnica:	7.2 . Práctica y/o actividad para fortalecer la competencia en la Gira Técnica:	7.3. Resultados de aprendizaje esperados (a partir del programa de formación) de la Gira Técnica:	8. Porcentaje (%) que afecta el resultado de aprendizaje de no efectuarse la Gira Técnica.	EVIDENCIAS ESPERADAS
VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.	Visita y reconocimiento de laboratorio de análsiis físico, químico y sensorial del cacao y planta de transformación del cacao, reconocimiento de áreas, máquinas y equipos utilizados.	REGISTRAR LA INFORMACIÓN OBTENIDA COMO RESULTADO DEL ANÁLISIS Y MONITOREO DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	**30%**	Ejecución del reconocimiento de las áreas, equipos e insumos del laboratorio de análisis físico y sensorial del cacao y de las áreas de transformación del cacao en productos de chocolatería industrial, conforme a los protocolos establecidos y normativa vigente.
VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS	Realización de análsi físico del cacao según normas técnicas vigentes.	REALIZAR LOS ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD A MATERIAS PRIMAS, PRODUCTO EN PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO, SEGÚN PROTOCOLOS	**30%**	Ejecución correcta de los análisis físiico del cacao (procedimiento de limpieza, clasificación, técnicas de cuarteo, entre otros), aplicando los protocolos establecidos, cumpliendo con las buenas prácticas de laboratorio, gestionando de manera adecuada los

OBLIGATORIAS VIGENTES.		ESTABLECIDOS, NORMATIVIDAD VIGENTE.		residuos generados y garantizando el cumplimiento de la normatividad vigente.
APLICAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	Identificar perfil de sabores de diferentes tipos de cacao, mediante la aplicación del análisis sensorial, de acuerdo a los protocolos establecidos.	EJECUTAR LAS PRUEBAS CATACIÓN EN CACAOS Y PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA , DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS SIGUIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DEL MANUFACTURA Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**40%**	Ejecución correcta del análisis sensorial del cacao (identificación de perfil de sabores), aplicando los protocolos establecidos, cumpliendo con las buenas prácticas de laboratorio, gestionando de manera adecuada los residuos generados y garantizando el cumplimiento de la normatividad vigente.
APLICAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	Identificar los defectos en los de diferentes tipos de cacao, mediante la aplicación del análisis sensorial, de acuerdo a los protocolos establecidos.	EJECUTAR LAS PRUEBAS CATACIÓN EN CACAOS Y PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA , DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS SIGUIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DEL MANUFACTURA Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**40%**	Ejecución correcta del análisis sensorial del cacao (identificación de defectos del cacao), aplicando los protocolos establecidos, cumpliendo con las buenas prácticas de laboratorio, gestionando de manera adecuada los residuos generados y garantizando el cumplimiento de la normatividad vigente.
OBTENER LICOR DE CACAO, EN CONDICIONES REQUERIDAS POR EL PROCESO PRODUCTIVO	Aplicar las curvas de tostión de acuerdo al tipo de cacao, sus características sensoriales, físicas y químicas, según los protocolos establecidos.	TOSTAR GRANOS DE CACAO, TENIENDO EN CUENTA LAS CONDICIONES TÉCNICAS DEL PROCESO Y CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS GRANOS	**30%**	Ejecución correcta de las curvas de tostión, teniendo en cuenta las características sensoriales, físicas y químicas del cacao utilizado, cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura y garantizando la inocuidad del producto.
OPERAR MEZCLADORA CON INGREDIENTES Y ADITIVOS, DE ACUERDO CON LAS EXIGENCIAS DEL PROCESO	Aplicar procesos de prensado, refinado y conchado del chocolate para obtener un producto de chocolatería fina con excelentes propiedades organolépticas.	CONTROLAR EL GRADO DE REFINACIÓN DE LA MASA O COBERTURA DE CHOCOLATE, TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS DEL PRODUCTO	**30%**	Ejecución correcta de los procesos de prensado, refinado y conchado del chocolate, teniendo en cuenta las caracteríticas sensoriale de la materia prima y cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura y garantizando la inocuidad del producto.
MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MERCADEO	Elaborar diversos tipos de rellenos para bombones que sean novedosos y llamativos para el cliente, teniendo en cuenta las buenas práxcticas de manufactura.	PREPARAR RELLENOS Y PASTAS BASES PARA LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, CON BASE EN LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	**30%**	Ejecución correcta de los procesos de elaboración de rellenos, de acuerdo con las necesidade del mercado y cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura y garantizando la inocuidad del producto.
MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MERCADEO	Elaborar productos de chocolatería industrial: Coberturas, bombones, chocolatinas y praliné, teniendo en cuenta las normas sanitarias vigentes.	ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE CALIDAD E INOCUIDAD Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA	**40%**	Aplicación de técnicas de atemperado del chocolate y elaboración de productos de chocolatería fina: Coberturas, chocolatinas, bombones y praliné, de acuerdo a los protocolos establecidos y normas técncias vigentes.

EMPACAR EL CHOCOLATE, CUMPLIENDO NORMAS SANITARIAS Y CRITERIOS ESTABLECIDOS	Aplicación de técnicas de decoración y empacado del chocolate.	EMPACAR LOS PRODUCTOS OBTENIDOS DE LA TRANSFORMACIÓN DEL CACAO, CON BASE EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y GARANTIZANDO LA SEGURIDAD DE LOS CONSUMIDORES	**30%**	Ejecución de técnicas de decoración del chocolate, elaboración de figuras en 3D, aplicación de aerógrafo, entre otros, según el producto y el tipo de empaque a utilizar, de acuerdo a los protocolos establecidos y la normatividad vigente.

9. LISTADO DE APRENDICES BENEFICIARIOS DE LA GIRA TÉCNICA		
NOMBRES Y APELLIDOS	**No. DE LA CÉDULA y/o TARJETA DE IDENTIDAD**	**OBSERVACIONES**
CARMEN MILAGROS VERGARA	1004610566	
JHON HAIDER CAJARES CENTENO	1004610607	
JESUS DIVER BENAVIDES CALZADA	1004613959	
LEIDY JOHANA MONSALVE GARCIA	1004615061	
DARLING YULIE CABEZAS QUIÑONES	1004639627	
JAIDER FERNANDO HURTADO RIVERA	1087110447	
KELLI FERNANDA ANDRADE GRANJA	1087112602	
LUCI MAYERLY RINCÓN TENORIO	1087113896	
KAREN YULIETH SEVILLANO	1087128062	
JUAN DIEGO ARANGO MOSQUERA	1087801162	
JIMMY LEONEL MIDERO QUINTERO	1087805586	
HEILYN MARIA OBANDO QUIÑONES	1087806971	
YURI YARITZA MORALES CORTES	1087811257	
CAMILA YEIN GONZALEZ MONTAÑO	1087811633	
OLGA LUCIA LERMA BIOJO	1087814754	
KAREN DAYANA JURADO DIAZ	1088729176	
LUISA FERNANDA OBREGON GARCIA	1130950076	
ALEX SEBASTIAN COIME CORTES	1140164605	
LEYDY LUCIA PORTOCARRERO CASIERRA	1140165884	
AMY JULIETH VALVERDE	1140165966	
DANIELA SINISTERRA ORTIZ	1143984726	
DIANA FERNANDA CUERO SINISTERRA	1151450479	
SARA SEGURA CORTES	1193244494	
JORGE LUIS RUA CARDENAS	1193335501	
MARIA VIANEY CAMACHO LOAIZA	37005372	
FABIOLA BERMUDEZ GONZALEZ	39645740	

JAIR ENRIQUE CUERO VELASCO	1004639455		
JULIETA CAROLINA QUIÑONES CAICEDO	1087798096		
10. PERSONAS QUE PARTICIPARON EN LA PLANEACIÓN Y FORMULACIÓN DE LA GIRA TÉCNICA			
NOMBRES Y APELLIDOS	**FIRMA**	**CARGO**	**CORREO ELECTRONICO INSTITUCIONAL**
Ferney González Campaz		Instructor.	fgonzlez@sena.edu.co



JOSE TIRSO POLO

Aprobación Subdirector (a) de Centro de Formación

Aprobación Director (a) Regional

ANDRESS COLLAZOS ROBLES

Nombre Subdirector (a) de Centro de Formación

BERNARDO CHAMORRO

Nombre Director (a) Regional