Información del programa

Estimado aprendiz, el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA le da una cordial bienvenida al programa de formación **Elaboración de productos de chocolatería fina artesanal.**

Presentación y justificación

El conocimiento científico actual permite afirmar que el chocolate es uno de los alimentos más inocuos y placenteros de la mesa, es uno de los grandes tesoros que México ha dado al mundo, es la semilla del árbol teobroma cacao, ingrediente principal del chocolate, el cual se destaca por su suave textura, intenso sabor, aroma de perfume sutil y fuente de intenso placer sensorial que ofrece varios beneficios para la salud.

Teniendo en cuenta lo anterior el Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, ofrece el programa de formación que brinda las herramientas para valorar esta semilla mediante el análisis de los fundamentos de lo relacionados con el procesamiento, manejo de técnicas, herramientas, utensilios y tecnologías adecuadas para la elaboración de una amplia variedad de productos de chocolates como: trufas ganaches, pralinés, fondant, gianduja, mazapán, crocante y grajeados, teniendo en cuenta parámetros de inocuidad y de calidad en los productos a desarrollar proyectándolos hacia el mercadeo y potencializándolos como una buena fuente de ingresos.

Población objetivo

Este programa de formación va dirigido a personas interesadas en aprender sobre el procesamiento, producción del cacao y beneficios para salud mediante la regulación del consumo según las características del consumidor.

Requisitos de ingreso

Se requiere que el aprendiz AVA tenga dominio de elementos básicos en el manejo de herramientas informáticas y de comunicación como: correo electrónico, chats, procesadores de texto, software para presentaciones, navegadores de internet, otros sistemas y herramientas tecnológicas necesarias para la formación virtual.

Beneficios

Los beneficios que obtendrá el aprendiz al terminar el programa de formación son los siguientes:

- **Laboral y profesional:** ser un ciudadano que desarrolle competencias para identificar las etapas del procesamiento, producción de cacao y sus propiedades benéficas para la salud.

- **Personal:** ser una persona que genere impacto positivo en el crecimiento empresarial y laboral para el mejoramiento de su calidad de vida y de su entorno**.**

Duración y certificación

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) certificará el programa de formación **Elaboración de productos de chocolatería fina artesanal** con una duración de 40 horas.

Una vez finalice este programa, el sistema notificará al aprendiz a través de su correo electrónico el estado final; si su estado es “certificado” recibirá las indicaciones para realizar la descarga del certificado en línea desde el sistema dispuesto por la entidad.

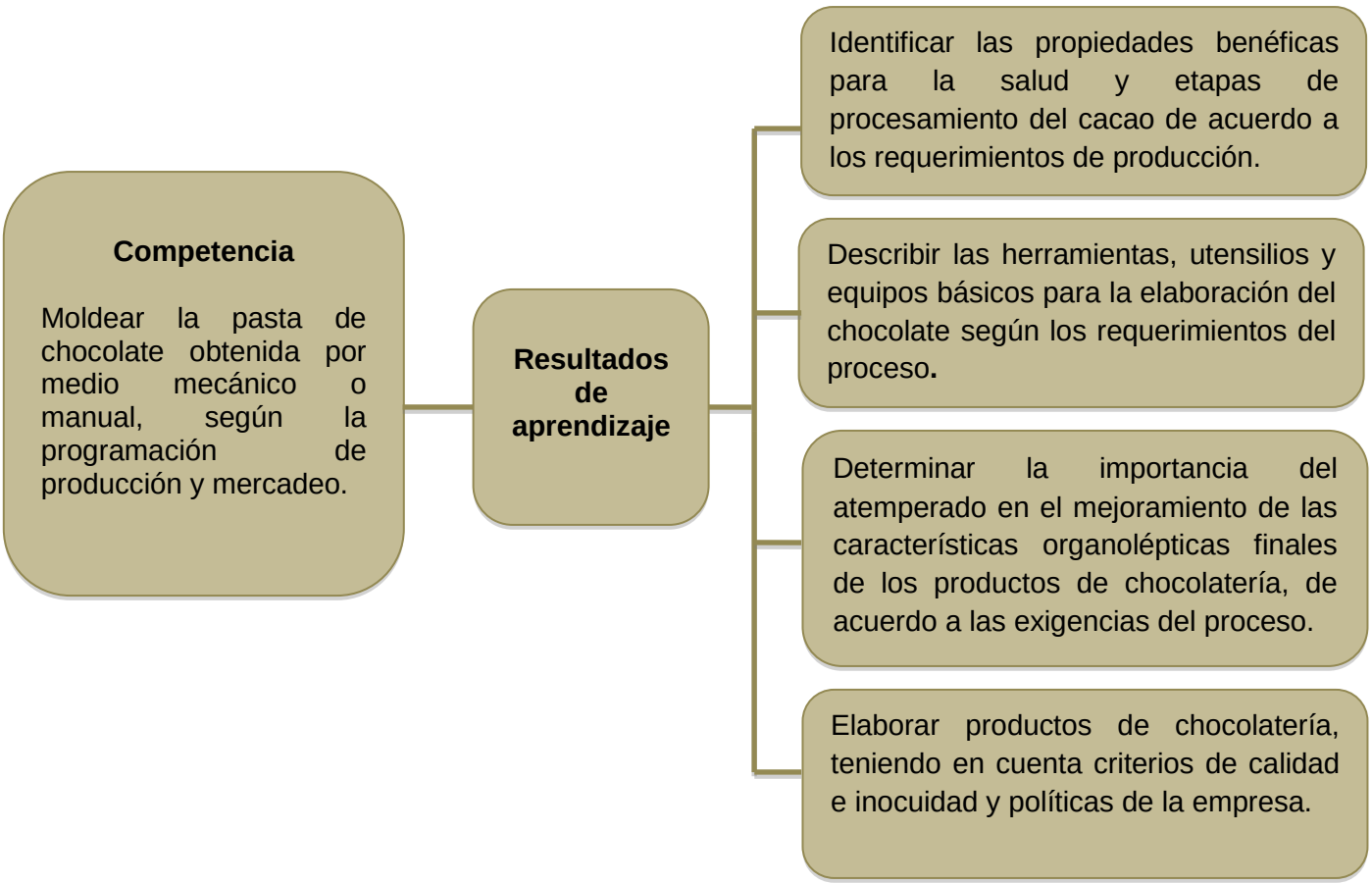
El proceso para generar el certificado se describe en el espacio **Información del programa.**

Contenidos

El programa consta de 4 actividades de aprendizaje, con una duración estimada de 10 horas cada una. Los temas que se desarrollan son:

1. **Caracterización y procesamiento del chocolate**
2. **Características de los utensilios y equipos para elaboración de chocolatería**
3. **El atemperado y las características finales de los productos de chocolatería**
4. **Elaboración productos de chocolatería**

Competencia y resultados de aprendizaje



Criterios de evaluación y promoción

- Identifica las etapas del procesamiento del cacao según los requerimientos de la producción.
- Determina los beneficios del chocolate para la salud de acuerdo a las características del consumidor.
- Explica la influencia de las etapas del procesamiento del cacao en las características organolépticas del producto final, teniendo en cuenta el grado de incidencia presentada.
- Identifica las herramientas, equipos y materias primas necesarios para la elaboración de chocolates teniendo en cuenta sus características, usos y costos.

- Relaciona las diferentes técnicas para atemperar teniendo en cuenta los requerimientos del proceso.
- Explica la importancia del atemperado en la definición de las características finales del producto teniendo en cuenta las exigencias del proceso.
- Cumple con las normas de higiene y seguridad industrial de acuerdo al protocolo establecido durante la manipulación de materias primas y productos terminados.
- Realiza pruebas de calidad y de las características del atemperado de acuerdo a los parámetros establecidos.

Metodología

Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos o el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas en ambientes virtuales de aprendizaje, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.

Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el quehacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:

- El instructor - Tutor
- El entorno
- Las TIC
- El trabajo colaborativo

Horas de estudio

El programa está diseñado para que el aprendiz dedique alrededor de 2 horas diarias por semana. En total son 40 horas distribuidas a través de las actividades de aprendizaje.

La metodología de trabajo está sustentada en la interacción permanente entre los integrantes del programa. Esto implica que es importante la lectura y análisis de los materiales de formación (de manera individual), así como la activa participación en los foros de discusión y las distintas actividades que permiten la interacción e intercambio de experiencias entre todos los participantes (trabajo grupal).

El aprendiz virtual tendrá períodos establecidos para enviar las evidencias de las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluación, los cuales serán publicados oportunamente por el instructor en los anuncios del programa.

Espacios de comunicación con el instructor

La comunicación con el instructor se realizará a través de las diferentes herramientas que ofrece la plataforma como son: foros de discusión, correo electrónico, mensajería interna, sesiones en línea, entre otros.

Software requerido

Para visualizar todos los contenidos del programa de forma óptima, es necesario que descarguen e instalen los siguientes programas en su computador:

Adobe Reader: programa que permite visualizar todos los archivos en formato PDF.

Java: lenguaje de programación que le permitirá ver todas las aplicaciones diseñadas con este programa.

Adobe Flash Player: aplicación multimedia que es necesaria para visualizar las animaciones, videos y todas las partes interactivas que tiene el programa.

Adobe Shockwave Player: plugin para la reproducción de contenido multimedia en el navegador de internet.

Adobe Authorware Player: necesaria para visualizar archivos multimedia.

WinZip: programa para comprimir archivos sin perder calidad ni velocidad en ellos.

WinRar: algunos archivos están comprimidos con este programa y para acceder a ellos se requiere el programa instalado.

Se recomienda verificar muy bien si el computador en el que desarrollará su labor como aprendiz tiene el software mencionado, de lo contrario debe dirigirse al botón del menú principal del programa de formación: **Inducción a la plataforma / Software requerido para trabajar en la plataforma**; en donde se encuentran los enlaces a los sitios web para su descarga.

Si tiene dudas consulte al instructor, él está en capacidad de guiarlo a través del espacio **"Foro de dudas e inquietudes"**.

Importante: se recomienda usar el navegador Internet Explorer 9 si usa Windows Vista o Windows 7; si usa Windows XP puede usar Internet Explorer 7 u 8, esto con el fin de garantizar una correcta visualización y navegación del programa.

Normas de convivencia

Este programa de formación virtual que ofrece el SENA tiene como eje central el desarrollo humano integral, es decir, está centrado en el saber y en el ser, por esta razón se entiende la convivencia como la armonía social que se logra con el bienestar individual y colectivo.

A continuación se da a conocer el decálogo de convivencia de formación virtual SENA:

1. El respeto, la tolerancia, dignidad y responsabilidad son los principios que deben guiar el desarrollo de este proceso de formación y las distintas formas de interacción entre sus integrantes.

2. Este es un espacio de aprendizaje en el que las diferencias ideológicas, políticas, culturales, raciales y religiosas no tienen relevancia. Por ello es impropio dejar en los foros mensajes que inciten a abordar estos temas.

3. La puntualidad es parte del éxito en el ámbito personal y laboral, por ello el aprendiz es responsable de realizar y enviar las evidencias de las actividades en el tiempo establecido y el instructor informar oportunamente de los avances en el programa. Para esto es necesario tener en cuenta el cronograma del programa.

4. Las evidencias de las actividades deben ser enviadas a través del botón Actividades. No deben utilizarse los foros ni el correo electrónico del instructor para enviar trabajos, ya que por estos medios no serán calificados.

5. Es indispensable leer cuidadosamente el material de cada actividad de aprendizaje, ya que es el insumo para el desarrollo de las actividades del programa.

6. La sinceridad es un principio de vida y también de este programa, por ello no se aceptan copias de trabajos, ni textos bajados totalmente de internet, es

válida la referencia, ya que sirve para contextualizar, pero el propósito de este proceso es crear e innovar, no copiar y pegar.

7. Cuando se tomen ideas textuales de autores se deben respetar sus derechos, haciendo las respectivas citas y referencias bibliográficas, según las normas establecidas.

8. El aprendiz que copie actividades será sancionado con una calificación de 0 (cero) en la evidencia entregada y además, se hará acreedor a la sanción que el instructor le imponga.

9. El aprendiz debe leer diariamente los anuncios del programa, para enterarse de las novedades del mismo.

10. El aprendiz debe dedicar al menos dos (2) horas diarias para cubrir el contenido de cada actividad de aprendizaje.

11. Si se presenta cualquier problema de ingreso a la plataforma, es fundamental la comunicación con el instructor a través del correo electrónico.

12. El aprendiz debe participar constantemente en los foros de discusión, utilizando un lenguaje respetuoso y cortés al referirse a sus compañeros e instructor, teniendo en cuenta que no es adecuado escribir en mayúscula sostenida, ya que en internet esto equivale a gritar. A cambio, se puede utilizar asteriscos y guiones para enfatizar y subrayar.

13. El aprendiz debe revisar las respuestas a las dudas enviadas al instructor.

14. Antes de preguntar algo en el foro de dudase inquietudes se recomienda leer los interrogantes de sus compañeros y las respuestas dadas por el instructor, es posible que ya se haya formulado y se da respuesta a esa pregunta.

15. Cuando solicite o pregunte algo, use “por favor” y “gracias”, nunca de órdenes. Buenas palabras y buenos modos cuestan poco y agradan a todos.

16. Respetar las opiniones de los demás y realizar aportes constructivos que enriquezcan el aprendizaje que aporta al proceso formativo, de lo contrario, se pierde la oportunidad de aprender colaborativamente y compartir conocimientos, experiencias o percepciones.

17. Respetar el tema del foro. Si se publican contenidos de un tema diferente al propuesto, se añade ruido al diálogo, ya que los demás notan que se está descontextualizado del tema y dinámica planteada.

18. Ser educado en las discusiones. Fundamentar las opiniones con argumentos, y no con groserías o descalificaciones y respetar las opiniones de los demás, aunque no se compartan, por ello se invita a ser constructivo.

19. El uso de esta plataforma es académico, por ello es impropio utilizar alguno de sus espacios para hacer publicidad de algún producto, persona o entidad.

20. Si alguien no respeta las normas de convivencia aquí mencionadas notifique al instructor.

Etiqueta en internet

La etiqueta en internet está constituida por una serie de reglas que garantizan una comunicación efectiva, optimizando el tiempo y los recursos; su creación se debe a la comunidad que navega en internet.

A continuación se destacan algunas reglas que recopila Quique[1] (2002) en el texto "La Netiquette" y que deben tenerse en cuenta al momento de establecer comunicación a través de un ambiente virtual:

- Cuando se ingresa a una nueva cultura (y el internet tiene su propia cultura) se corre el riesgo de cometer algunos errores sociales. Quizás se pueda ofender a personas sin querer hacerlo, o tal vez se llegue a malinterpretar lo que otros dicen. Por eso, se invita a tener siempre en mente que al otro lado de la pantalla hay un ser humano real, con sus propias ideas y sentimientos. Se recomienda no escribir nada que no diría frente a frente a otra persona.

- Ser cortés y amable en la comunicación aunque no se esté de acuerdo con las ideas del otro. No tiene sentido volver personal una argumentación; siempre es posible dar una retroalimentación acerca de las ideas, sin necesidad de agredir a los demás.

[1]Quique (2002) La Netiquette. Sindominio.net. Recuperado el día 15 de noviembre de 2011 desde: http://sindominio.net/quique/Textos/netiquette.pdf

- Perdonar los errores de otras personas. No todos son expertos en internet y quizás cometan faltas o hagan demasiadas preguntas, por ello es trascendental ser tolerante.

- No usar mayúsculas. En la red esto equivale a gritar.

- Reconocer siempre los derechos de autor, dando el crédito a quien generó la idea, a la fuente que se consultó o al recurso en el que se basó la información.

- Evitar el envío de correo comercial no solicitado. Si se hace, el servidor de correo puede ser incluido en las listas negras, y muchos servidores de internet se niegan a aceptar mensajes que procedan o hayan pasado por él. Incluso, si no se tiene carácter publicitario, los envíos masivos y no solicitados de convocatorias, noticias, entre otros, también se consideran Spam (correo basura).

- No reenviar mensajes en cadena, falsas alarmas de virus.

Foros de discusión

Existen tres tipos de foros:

Foro temático: espacio para reflexionar, argumentar y contra-argumentar sobre una cuestión específica.

Foro social: zona de encuentro y esparcimiento que le da la posibilidad de conocer a sus compañeros.

Foro de dudas e inquietudes: ideal para plantear al instructor dudas en relación a los materiales, calificaciones y actividades, así como las dificultades para acceder a un documento o espacio de la plataforma.

Los dos últimos foros están disponibles durante todo el proceso de formación.

Para conocer los aspectos a tener en cuenta en el contenido y presentación de sus intervenciones en el foro, es importante descargar el documento Guía buen uso de foros y pasos para participar, el cual está disponible en el botón **Información del programa**.

Aprobación

Para aprobar el programa y obtener la respectiva certificación, el aprendiz debe alcanzar todos los resultados de aprendizaje definidos para la formación.

Cronograma de actividades

La información contenida en este espacio es vital para el desarrollo del programa de formación, ya que sirve para organizar la agenda personal, planear la participación, adquirir las competencias necesarias, garantizar el cumplimiento y aprobación de los resultados de aprendizaje (RAP) y obtener la certificación.

Las fechas de cada una de las actividades de aprendizaje serán informadas por el instructor oportunamente a través de anuncios, correos, entre otros.

Actividad de aprendizaje	Resultado de Aprendizaje alcanzar	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
			Inicia	Termina
Actividades previas		Actualización de los datos personales.	Semana 1	
		Respuestas al Sondeo de conocimientos previos.		
		Presentación ante el instructor y los compañeros en el Foro social.		
		Participación en el Foro reconocimiento de la plataforma.		
Actividad de aprendizaje 1	Identificar las propiedades benéficas para la salud y etapas de procesamiento del cacao de acuerdo a los requerimientos de producción.	Evidencia: Foro “El chocolate y la salud”.	Semana 1	
		Evidencia: Evaluación “Procesamiento del cacao”.		
		Evidencia: Actividad interactiva “Proceso del cacao”.		

		Evidencia: Aspectos importantes del proceso del cacao.	
Actividad de aprendizaje 2	Describir las herramientas, utensilios y equipos básicos para la elaboración del chocolate según los requerimientos del proceso**.**	Actividad de reflexión inicial.	Semana 2
		Evidencia: Blog “El cacao y el producto final”.	
		Evidencia: Evaluación **“**Utensilios para la elaboración de la chocolatería”.	
		Evidencia: Aspectos importantes para la elaboración de chocolatería.	
Actividad de aprendizaje 3	Determinar la importancia del atemperado en el mejoramiento de las características organolépticas finales de los productos de chocolatería, de acuerdo a las exigencias del proceso	Actividad de reflexión inicial.	Semana 3
		Evidencia: Foro **“**Características organolépticas”.	
		Evidencia: Evaluación “El atemperado y los productos finales”.	
		Evidencia: Actividad interactiva: “Atemperado de la chocolatería fina artesanal”.	
		Evidencia: Técnicas y utensilios para la realización del atemperado.	
		Actividad de reflexión inicial.	

Actividad de aprendizaje 4	Elaborar productos de chocolatería, teniendo en cuenta criterios de calidad e inocuidad y políticas de la empresa.	Evidencia: Wiki “Productos elaborados”.	Semana 4
		Evidencia: Evaluación “Aspectos relevantes en la preparación de chocolates”.	
		Evidencia: Preparación de deliciosos chocolates.	
		Sondeo de evaluación del programa.	

Revisión de notas

Una vez finalizado el programa de formación, el instructor dará un tiempo entre 2 y 3 días para que revise sus calificaciones y su estado final dentro del programa, si tiene alguna duda u observación al respecto debe publicarla en el foro de dudas e inquietudes, donde se le dará una respuesta oportuna. Terminado este tiempo el instructor hará el cierre definitivo del programa.

Créditos

Experto temático
Luz María Arango Jaraba
Centro de Atención al Sector Agropecuario – C.A.S.A
Regional Santander

Equipo línea de producción Regional Quindío

Líder Línea de Producción
Juan Bautista Londoño Pineda
Profesional G01 - Centro Agroindustrial
Regional Quindío

Líder de Planificación y Adecuación Didáctica
Martha Lucia Giraldo Ramírez
Contratista - Centro Agroindustrial
Regional Quindío

Integración de Contenidos y Actividades
Diana Carolina León Romero
Contratista - Centro Agroindustrial
Regional Quindío

Guionista
Ana María Mora Jaramillo
Contratista - Centro Agroindustrial
Regional Quindío

Asesora Pedagógica
Eucaris Díaz Peña
Contratista - Centro Agroindustrial
Regional Quindío

Programación y Animación Web
Cristian Fernando Valencia Vélez
Contratista - Centro Agroindustrial
Regional Quindío

Diego Fernando Piedrahita Trujillo
Contratista - Centro Agroindustrial
Regional Quindío

Luis Felipe Montoya Martínez
Contratista - Centro Agroindustrial
Regional Quindío

Leonar Andrés Gutiérrez
Contratista – Centro Agroindustrial
Regional Quindío

Carlos Humberto Ramírez Garzón
Contratista – Centro Agroindustrial
Regional Quindío

Diseño Gráfico
Carlos Andrés Díaz Botero
Líder Diseño Gráfico
Contratista - Centro Agroindustrial
Regional Quindío

Sergio Alfredo Morales Domínguez
Contratista - Centro Agroindustrial
Regional Quindío

Edwin Alexander Orrego Sánchez
Contratista - Centro Agroindustrial
Regional Quindío

Blanca Flor Tinoco Torres
Contratista - Centro Agroindustrial
Regional Quindío

Cristian Andrés Osorio Caiza
Contratista - Centro Agroindustrial
Regional Quindío