



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN

Página 1 de 4

“CUESTIONARIO”
(EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

RESULTADO DE APRENDIZAJE A EVALUAR	
RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCIÓN	
PROGRAMA DE FORMACIÓN	
GUIA DE APRENDIZAJE	1
CÓDIGO FICHA: 3334848	NOMBRE: CHOCOLATERÍA
TIEMPO ASIGNADO PARA LA PRUEBA: 60 minutos	NOMBRE APRENDIZ:

Señor(a) Aprendiz: La presente actividad de evaluación está compuesta por ejercicios de comprensión, análisis y aplicación práctica vinculados al proceso agroindustrial del chocolate. Su propósito es valorar los conocimientos previos y facilitar la identificación de aspectos que requieren fortalecimiento.

Sección I. Fundamentos de la Materia Prima (Cacao)

- a). Mencione tres características físicas que diferencian un grano de cacao bien fermentado de uno defectuoso.
- b). Explique brevemente por qué el secado del cacao es determinante en la calidad del chocolate.
- c). ¿A qué se le conoce como licor de cacao?
- d). Seleccione la respuesta correcta:

El rango de humedad final del cacao seco debe estar aproximadamente en:

- 3-4%
- 6-8%
- 12-15%

“CUESTIONARIO” (EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

Sección II. Procesos Tecnológicos del Chocolate

- a). Explique en sus palabras qué es el conchado y qué función cumple en el chocolate.
- b). Haga un diagrama de flujo donde se mencionen las etapas principales del proceso de transformación del cacao en chocolate, en orden secuencial, y explique (entre llaves) qué variables se controlan en cada etapa.
- c). ¿Qué es el atemperado o templado del chocolate y cómo se realiza?
- d). Relacione el equipo con el proceso:

EQUIPO

Conchadora

Molino de rodillos

Descascarilladora

Tostadora

Atemperadora

Molino de bolas

PROCESO

Proceso de reducción de tamaño de partículas hasta $<30 \mu\text{m}$

Desarrollo de sabor, eliminación de ácidos volátiles

Eliminación de humedad y desarrollo de aroma

Separa la testa del grano tostado, obteniendo nibs.

Reduce el tamaño de partícula de los nibs, obteniendo licor.

Controlar la cristalización de la **manteca de cacao**, estabilizando la forma cristalina **β (beta V)** que otorga al chocolate sus propiedades reológicas.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN

Página 3 de 4

“CUESTIONARIO”
(EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

Sección III. Calidad, Inocuidad y Normatividad

1. Mencione dos contaminantes físicos y dos microbiológicos que se deben controlar en la industria del chocolate.
2. ¿Qué significa “BPM” y cuál es la norma que la regula en la Industria de Alimentos en Colombia?
3. ¿Qué es un Punto Crítico de Control (PCC) en el proceso de elaboración del chocolate?, mencione 3 ejemplos.

Sección IV. Innovación y Aplicación Tecnológica

1. Imagine que un cliente rechaza un lote de chocolate por tener “textura arenosa”. Indique dos posibles causas tecnológicas de este defecto.
2. Complete el siguiente cuadro:

Defecto del chocolate	Posible causa tecnológica
Fat bloom (floración grasa)	
Sugar bloom (floración azúcar)	
Textura granulosa	
Falta de brillo	



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN

Página 4 de 4

“CUESTIONARIO”
(EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

3. Usted se desempeña como líder del área de Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+i) de la empresa “ChocoFlavor”. Con motivo de la participación en el “12° Salón del Cacao y Chocolate 2025”, la Gerencia le ha solicitado el desarrollo de una tableta edición especial con un 72% de contenido de cacao. Este producto deberá resaltar el auténtico sabor del cacao modelo araucano e incorporar toppings innovadores que reflejen la identidad local y aporten un alto valor agregado.

a) Proponga 3 formulación para la elaboración de la cobertura con la que se elaborarán las barras de chocolate.

b) Proponga al menos 3 toppings que se podrían incluir en la barra de chocolate.

4. Mencione las expectativas que usted tiene del presente programa de formación, (qué espera aprender, qué productos le gustaría desarrollar o mejorar, etc.)

REFERENCIAS

Beckett, S. T. (2002). *La ciencia del chocolate* (A. Vercet Tormo, Trad.). Editorial Acribia, S.A. (Obra original publicada en 2000).

ICONTEC. (2008). *Norma Técnica Colombiana NTC 792: Chocolate y sus sucedáneos para consumo directo* (3.ª actualización). Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación.