

A close-up photograph of several dark chocolate truffles with visible nut fillings, arranged in a cluster. The lighting highlights the texture of the chocolate and the nuts inside.

Nivel de formación: **Técnico**

Chocolatería

01 Presentación

Estimado aprendiz, el SENA extiende una cordial bienvenida al Técnico en Chocolatería; este programa le permitirá atender las necesidades de las empresas y del mercado para ofrecer nuevos productos y diversificar las opciones, contando con personal capacitado con las competencias necesarias para liderar y gestionar procesos de alta calidad, sostenibles y socialmente responsables en la elaboración de productos en el procesamiento del cacao y chocolate.

Este programa nace debido a la demanda de la sociedad de producciones alternativas, las cuales no afecten el medio ambiente ni la salud de los seres humanos, haciendo un manejo adecuado de los recursos, aprovechando los resultantes de los procesos y mejorando la calidad en los productos que se ofertan al mercado.

Es necesario tener en cuenta la importancia que tiene para el país la producción y el consumo de un producto tan selecto de la canasta familiar como lo es el chocolate; si se tiene presente el valor de este proceso, los resultados serán favorables tanto para los productores como para los consumidores.

Es importante pensar también en el impacto social, económico y cultural que se pueda tener en un futuro.

Durante el programa se desarrollarán contenidos que abordan diferentes temas necesarios para quienes deseen ser expertos en chocolatería utilizando aprendizajes basados en estudio de casos, proyectos y aprendizaje colaborativo. Con los ejes temáticos de este programa se busca fortalecer las bases del conocimiento en la evaluación de la gestión de la información, de acuerdo con los criterios de valor establecidos en la organización y la normativa.

Este programa tendrá una duración de 15 meses, 2208 horas y se impartirá en modalidad 100 % virtual. Para acceder, debe contar con un computador o tablet con acceso a internet.

¡Bienvenidos a este programa formativo!



Código
936107



Horas
2208



Duración
15 meses



Modalidad
Virtual

02 Justificación del programa

Actualmente, Colombia se ha convertido en uno de los países claves en la producción y transformación del cacao en chocolate, pues el gobierno viene impulsando su cultivo a través de los acuerdos sectoriales de competitividad, lo que hace que su proceso sea considerado como uno de los mejores, de gran aroma, exquisito sabor y alta calidad, motivo por el cual, el producto llama mucho la atención a compradores y comercializadores. Debido a que el chocolate es uno de los alimentos más apetecidos por las familias colombianas, las grandes empresas se han preocupado por exaltar sus características especiales con ingredientes naturales combinados con la más avanzada tecnología.

El cultivo del cacao forma parte del primero de tres eslabones que componen la cadena de cacao en el país. El primer eslabón hace referencia a la siembra, mantenimiento de los cultivos, cosecha y beneficio del grano. Los otros dos, los constituyen el eslabón de la comercialización y el eslabón industrial, este último compuesto por la industria productora de cacao en polvo, licor de cacao, pasta, manteca, chocolates y confites que contengan chocolate. De acuerdo con estimativos del Observatorio de Agrocadenas del Ministerio de Agricultura, con base en la información suministrada por el DANE, se estima que el valor agregado por el eslabón primario de la cadena (cacao en grano) en Colombia representa tan solo el 15 % del valor bruto total de la cadena, concentrándose la mayor cantidad de valor en el eslabón industrial.

En respuesta a la necesidad del sector de contar con talento humano con la idoneidad para desarrollar las operaciones implícitas en el procesamiento del cacao a fin de contar con las materias primas y productos de la cadena que el mercado tanto nacional como internacional requiere para cubrir esta demanda creciente, el SENA como única entidad del país que ofrece formación titulada con el programa de formación Técnico en chocolatería, busca formar personas con la capacidad de transformar el cacao en productos de chocolatería de alto valor agregado, aplicando en todo momento criterios de higiene, conservación del medio ambiente, salud y seguridad en el trabajo.

La empleabilidad del programa de formación, está representada en empresas productoras de chocolate de mesa, centros de acopio de cacao y/o empresas de elaboración y comercialización de productos de bombonería, así como la generación de unidades productivas o ideas de negocio.

03 Competencias a desarrollar

- 240201530 - Resultado de aprendizaje de la inducción.
- 270406020 - Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa.
- 290801082 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos.
- 290805017 - Obtener base de chocolate de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.
- 270406013 - Operar equipos de procesamiento de cacao acorde con especificaciones técnicas.
- 290801104 - Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
- 220201501 - Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social.
- 240201524 - Desarrollar procesos de comunicación eficaces y efectivos, teniendo en cuenta situaciones de orden social, personal y productivo.
- 240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- 220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
- 240202501 - Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita dentro de contextos sociales y laborales según los criterios establecidos por el marco común europeo de referencia para las lenguas.
- 220601501 - Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.
- 210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- 240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- 230101507 - Generar hábitos saludables de vida mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales.
- 240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- 999999999 - Resultados de aprendizaje etapa práctica.

04 Perfil de ingreso

Para el ingreso al programa de formación, el aprendiz deberá acreditar un nivel académico en básica secundaria, además cumplir con los requisitos de formación complementaria virtual establecidos por el Centro de Formación.

05 Perfil de egreso

El egresado del programa técnico en chocolatería, está en capacidad de transformar las almendras fermentadas y secas hasta chocolate de mesa y/o productos de chocolatería, a través de la recepción de cacao, verificando sus condiciones, la operación de equipos empleados en la transformación del cacao a chocolate y/o productos terminados, la obtención y transformación de coberturas en productos de chocolatería, realizando en cada una de las etapas del proceso la verificación del perfil de sabor, dando así, respuesta no solo a mercados nacionales, sino aprovechando las posibilidades de innovación y captación de mercados internacionales, demostrando responsabilidad, honestidad y efectividad en su desempeño e interactuando asertivamente con su entorno y consigo mismo, social.

De igual manera el egresado del programa, estará en capacidad de vincularse laboralmente en plantas de procesamiento de cacao y chocolatería, centros de investigación, asociaciones y cooperativas de productores y/o acopiadores, ambientes de exhibición y comercialización de chocolates tanto de nivel nacional como internacional y laboratorios de citación. Además, este perfil le permite generar unidades productivas de nivel empresarial para la transformación del cacao a chocolate y/o productos terminados. Así mismo, estará en capacidad desarrollar empresa en torno a la venta y exhibición de productos terminados.

06 Estrategia metodológica

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 y 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 abiertos y pluritecnológicos, 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 que hacer 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**