



## **Recepción de cacao en postcosecha**

**Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA**

Nivel de formación: **Complementaria**

## 01 Presentación

La Recepción de cacao en postcosecha es un programa de formación del SENA que busca capacitar a los aprendices en los procedimientos técnicos y normativos que garantizan la calidad del grano en la cadena agroindustrial.

Estudie Recepción de cacao en postcosecha y como egresado SENA, aprenderá a caracterizar el proceso de recepción del cacao según normativa y a determinar la calidad del cacao con base en técnicas de evaluación, parámetros de aceptación y uso. Desarrollará competencias para acopiar cosecha de acuerdo con manuales operativos y normativa técnica y la obtención licor de cacao.

Este curso tendrá una duración de 48 horas y se impartirá en modalidad 100 % virtual. Para inscribirse, debe contar con un computador o *tablet* con conexión a internet.

¡Súmese a esta propuesta de formación y haga parte de los miles de colombianos que le apuestan al cambio!

Para ver todo el programa de formación, lo invitamos a estar atento a las fechas de inscripción que se publican en el portal oficial del SENA.



**Código**  
22650000



**Horas**  
48



**Modalidad**  
Virtual



## 02 Justificación del programa

El sector cacaotero en Colombia ha tenido un crecimiento importante durante la última década, el proceso de recepción de cacao para su transformación es esencial en la producción de chocolates y otros derivados cacaoteros, constituyendo un valor agregado fundamental para la cadena productiva del cacao (fedecacao). Sin embargo, en muchas regiones productoras, la falta de conocimiento técnico y procesos adecuados limita la calidad y el rendimiento de los productos derivados. Este programa responde a la necesidad de fortalecer las capacidades técnicas de productores, técnicos y pequeños empresarios del sector cacaotero, proporcionándoles las herramientas necesarias para controlar y optimizar cada etapa del proceso de recepción del grano. Además, la capacitación en recepción de cacao contribuye a mejorar la calidad del producto final, incrementar su valor en el mercado y promover prácticas sostenibles que respeten las normativas higiénico-sanitarias. Esto, a su vez, impulsa el desarrollo económico local y fomenta la inclusión de pequeños productores en cadenas de valor más rentables.<sup>1</sup>

Por estas razones, la implementación de este programa es fundamental para garantizar la competitividad y sostenibilidad del sector cacaotero, así como para fortalecer la identidad y calidad de los productos derivados del cacao en los mercados nacionales e internacionales.

## 03 Competencias a desarrollar

Acopiar cosecha de acuerdo con manuales operativos y normativa técnica.

## 04 Perfil de ingreso

Cumplir con el trámite de registro y matrícula establecido por la institución.

Contar con las herramientas de cómputo e internet necesarias para el desarrollo del proceso formativo.

Contar con habilidades lecto escritoras y de manejo de herramientas informáticas y de comunicación acordes con el programa de formación.



## 05 Estrategia metodológica

Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de los procesos formativos 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 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.

