

APOYO SENA A LA CADENA DE VALOR DEL “CACAO Y LA CHOCOLATERÍA”

Centro de Atención al Sector
Agropecuario

SENA Regional Santander



**ESCUELA LATINOAMERICANA
DE CHOCOLATERÍA**

PROGRAMAS DE FORMACION



NIVEL TECNÓLOGO

Transformación de Cacao y Elaboración de Productos de Chocolatería Industrial..... 24 meses

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Elaboración Artesanal de Productos de Chocolatería Fina 40 horas
Chocolatería Nivel I. 80 horas
Chocolatería Nivel I. 20 horas
Elaboración de Productos de Chocolatería Fina Artesanal. 40 horas
Emprendedor en Producción de Cacao. 340 horas
Emprendedor en Procesamiento de Productos Derivados de Cacao. 340 horas

APRENDICES FORMACIÓN TITULADA Y COMPLEMENTARIA

TECNÓLOGOS EN TRANSFORMACIÓN DE CACAO

Certificados	25
En Formación	27

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

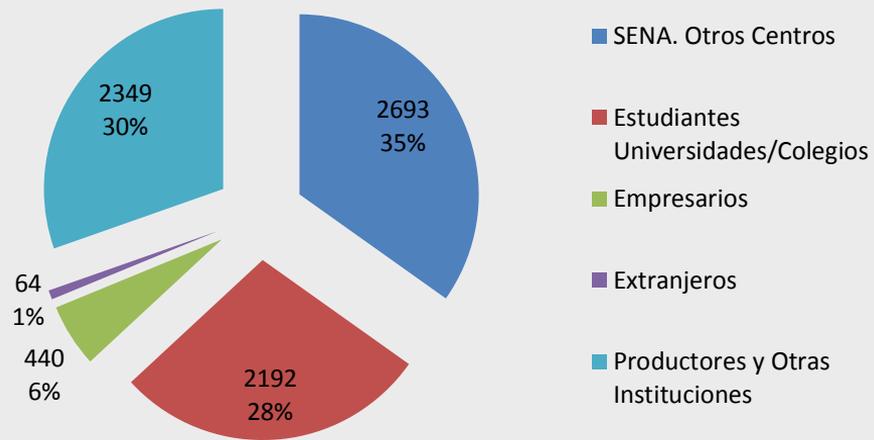
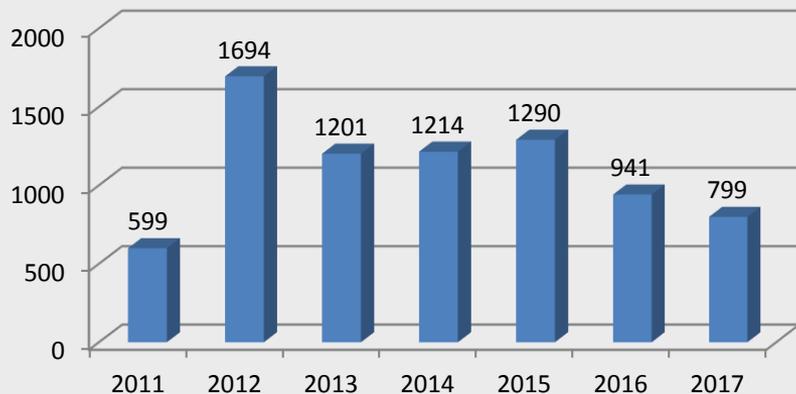
	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	TOTAL
Presencial	401	754	680	686	449	199	605	3.774
Virtual	36	95	285	62	73	128	792	1.471
Aprendices SER	299	58			32	82	157	628
	736	907	965	748	554	409	1.554	5.873



— GIRAS RECIBIDAS EN LA ESCUELA

SENA. Otros Centros	Estudiantes Universidades/Colegios	Empresarios	Extranjeros	Productores y Otras Instituciones	Total
2.693	2.192	440	64	2.349	7.738

Total Visitantes



— PRODUCTORES ASOCIADOS

APROCAL
COOMPROCAR
APROCAMPO
ASOVICA
ASOCIACIÓN NAL DE CACAOCULTORES
Asociación Cacaoteros San Vicente. Pertrecho
HACIENDA THEOBROMA ANTIOQUIA
EPSAGRO Santa Helena de Opón
GESTANDO. Productores de Boyacá
PROCORALGRAN
CHOCOLATE LA EXITOSA

ASOPROCAR - Huila
CHOCOANDES - Nariño
APROCAL - Tolima

PROASOAGRO - Nilo Cundinamarca
PROINAGRO DEL LLANO - Meta
PROCOLCACAO
APROCAS - Casanare
AFAAGRO - Acacías Meta
COOPCACAO - Arauca - Saravena
ASOCAYA - Antioquia
ASOCAMA - Antioquia
CHOCOLATES BUENOS AIRES - Antioquia

ASOCASAN - Antioquia
CACAO EL CHORRO
AFAPABUL - Córdoba
FUNDACIÓN EL ALCARAVAN
ASOCAVIZ
AGROVIVE
APROCESU - Apartadó
CAOCARES - Apartadó
AGRECAM - Apartadó

ASOC. DE GUADALUPE
ASOCASIM
CHOCOLATE LA ESMERALDA
ASOPROCAYO
ASOCACAO
ASOMURET
ASOCACAO
SOCODEBI
ASOCAMA
ASOCACAO – ASOMURET

2013

2014

2015

2016

2017



INVESTIGACIÓN

Grupo de Investigación y Desarrollo del Cacao y la Chocolatería CHOCADIG – Categoría C según Colciencias

- Aprovechamiento de la cascara de cacao y su contenido de pectina en la preparación de mermeladas de tipo comercial. 2014.
- Aprovechamiento de las Características funcionales del YACON y su alto contenido en fructooligosacaridos FOS para la elaboración de productos de chocolatería con alto contenido de cacao. 2015.
- Desarrollo de productos de chocolatería fina sin azúcar añadida y sin edulcorantes artificiales mediante el uso de maltitol. 2016.
- Conformación de un panel de jueces entrenados para la evaluación sensorial del cacao en el SENA, del Centro de Atención al Sector Agropecuario. 2016 – 2017.
- Diseño medidas de intervención para la disminución de los accidentes y las enfermedades provocadas por las actividades de producción de cacao en el departamento de Santander. 2016 – 2017.



— DIVULGACIÓN



El Centro de Atención al Sector Agropecuario y el Grupo de Investigación y Desarrollo Tecnológico del Cacao y la Chocolatería CHOCADIG lo invitan a participar en el

III SIMPOSIO DE INNOVACIÓN, DESARROLLO DEL CACAO Y GESTIÓN DE EMPRESAS AGROINDUSTRIALES

📅 2 de noviembre
8:00 a.m.
Sede Guatiguará,
Piedecuesta - Santander

📅 3 de noviembre
9:00 a.m.
Sede Aguas Calientes,
El Playón - Santander

Contacto: Líder Sennova Diana Milena Martínez V Email: dianamartinezv@misena.edu.co
Líder Grupo CHOCADIG Carlos Iván Duque A Email: caidu@misena.edu.co
Teléfono 6490600 Ext 73268



CONVENIO



CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN No. 0015 DE 2016 ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL SANTANDER Y LA FEDERACIÓN NACIONAL DE CACAOTEROS REGIONAL SANTANDER – FEDECACAO.

Fijar el marco de colaboración entre FEDECACAO y el SENA que permita a las partes diseñar, interactuar y desarrollar actividades en campos de la investigación aplicada, en el cultivo, poscosecha, comercialización, internacionalización y valor agregado de cacao, formular y desarrollar proyectos de investigación aplicada, desarrollar iniciativas y actividades de innovación y desarrollo tecnológico que permitan validar y divulgar conocimientos y tecnologías que aporten al reconocimiento de cada institución. Mediante la colaboración reciproca, la asesoría y el apoyo científico en relación con los objetivos que la misma defina con miras al logro de sus fines y el aprovechamiento racional y óptimo de sus recursos en beneficio de las partes y de la región.

CONVENIO



CONVENIO ESPECIAL DE COOPERACIÓN ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA Y LA CORPORACIÓN COLOMBIANA DE INVESTIGACIÓN AGROPECUARIA – CORPOICA

Anuar esfuerzos técnicos y complementar las capacidades en talento humano, recursos y de infraestructura, entre Corpoica y el SENA regional Santander, logrando gestar sinergias que permitan la interacción, asesoría mutua y de apoyo científico, el desarrollo y diseño de actividades concertadas y coordinadas, contribuyendo así al fortalecimiento de los procesos de investigación, validación y transferencia de conocimiento generado por cada institución, en el ámbito científico, académico y formativo, a través de la implementación de vitrinas tecnológicas productivas.

CONVENIO



CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL N° 013 DE 2013 CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA – REGIONAL SANTANDER Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA – UNAD. OTRO SI DE PRORROGA No. 1. CONVENIO DE COOPERACIONINTERINSTITUCIONAL No 013 DE 2013

Establecer las bases de una cooperación interinstitucional que permita la prestación de servicios mutuos entre el SENA REGIONAL SANTANDER y LA UNAD aunando esfuerzos y recursos para el fomento de actividades académicas, científicas, tecnológicas y de interés común, propios de sus objetivos y funciones con miras al logro de sus fines y el aprovechamiento racional y óptimo de sus recursos en beneficio de las partes, de la comunidad y de la región.

PARTICIPAMOS



DESARROLLO DE NUEVOS PROCESOS Y PRODUCTOS PARA LA VALORACION DEL MUCILAGO Y GRANOS DE CACAO EN EL DEPARTAMENTO DE SANTANDER



FORTALECIMIENTO DE LA CADENA DE VALOR DE CACAOS ESPECIALES DE SANTANDER COMO ESTRATEGIA DE ALISTAMIENTO PARA SU ACCESO A MERCADOS INTERNACIONALES"

Mesa Sectorial Cacao y Chocolatería

Normas Sectoriales de Competencia Laboral relacionadas con la Producción de Cacao.

Producir material vegetal de cacao que cumpla con las condiciones agronómicas requeridas por el sistema

270406001

Preparar áreas de siembra de acuerdo con parámetros técnicos del cultivo

270406002

Nutrir el sistema cacao de acuerdo con los requerimientos de desarrollo del cultivo y sus asociados

270406003

Efectuar podas en el cultivo de cacao base en practicas y técnicas establecidas

270406004

Recolectar mazorcas de cacao de acuerdo con criterios técnicos y normativa de calidad

270406018

Obtener almendras de cacao de acuerdo con criterios técnicos y normativa de calidad

270406019



Normas Sectoriales de Competencia Laboral relacionadas con la Fabricación de Productos de Chocolatería.



— EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN POR COMPETENCIAS LABORALES

- Carta laboral:
experiencia 1
año
- Fotocopia
documento
identidad

- Desempeño
- Producto
- Conocimiento

Formalización
cumplimiento
de requisitos

Plan de
recolección
de evidencias

Emisión
juicio

Verificación
e
informe

Certificación

- Sensibilización
- Inducción NSCL

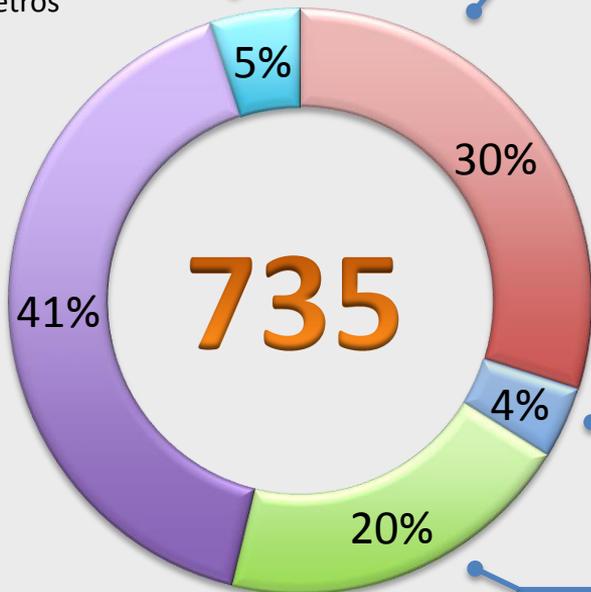
Determinación



CERTIFICACION DE COMPETENCIAS EN CACAO - 2017

Preparar áreas de siembra de acuerdo con parámetros técnicos del cultivo

Efectuar podas en el cultivo de cacao base en prácticas y técnicas establecidas



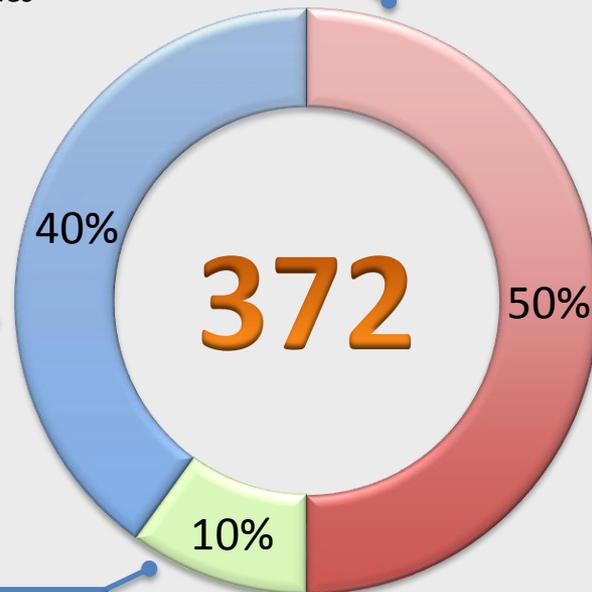
735

País

Producir material vegetal de cacao que cumpla con las condiciones agronómicas requeridas por el sistema

Recolectar mazorcas de cacao de acuerdo con criterios técnicos y normativa de calidad

Nutrir el sistema cacao de acuerdo con los requerimientos de desarrollo del cultivo y sus asociados

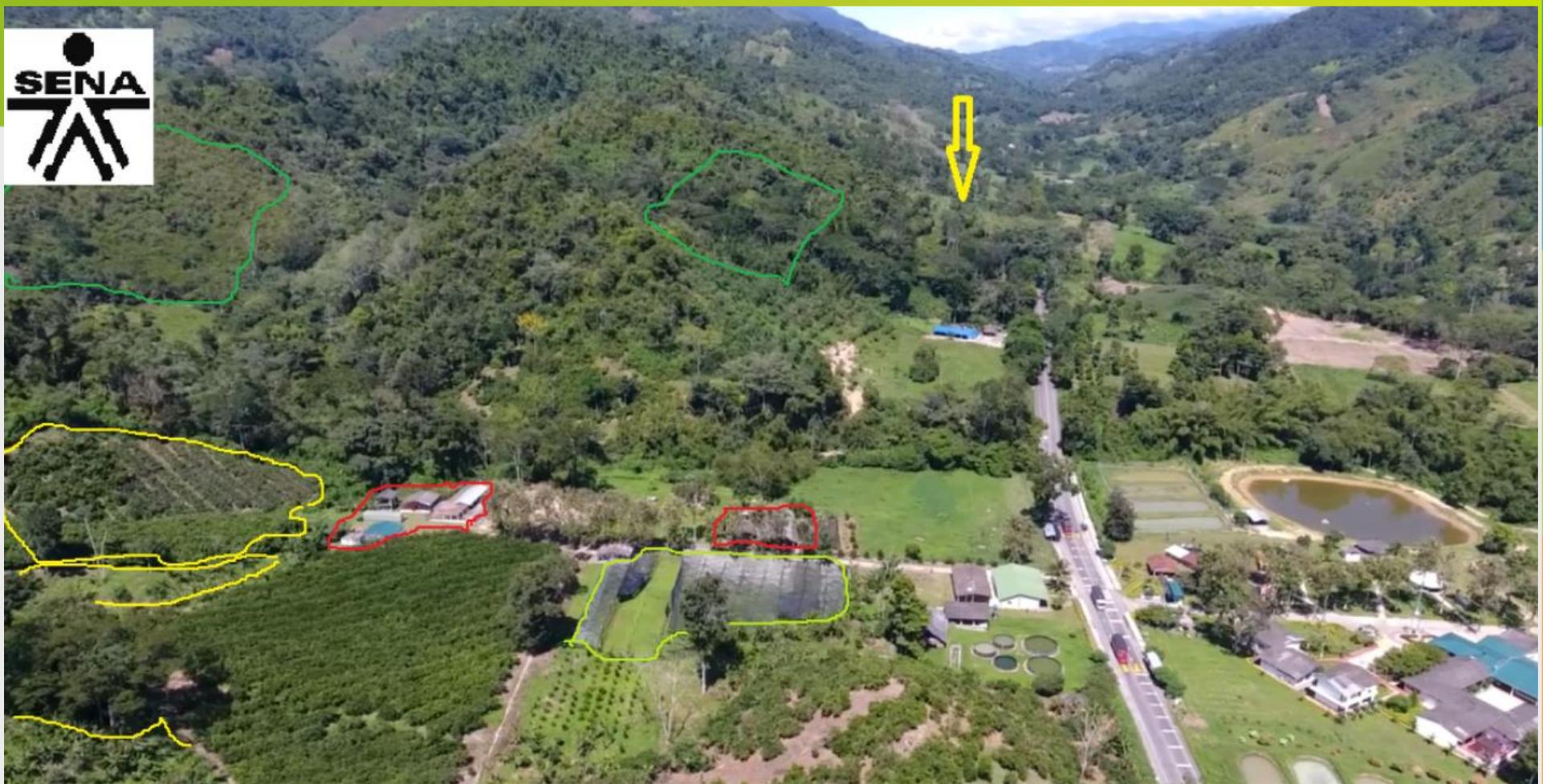


372

Santander

ESCUELA LATINOAMERICANA DE CALIDAD EN CACAO

- Propuesta -



— SEDE AGUAS CALIENTES, MUNICIPIO DE EL PLAYÓN. AVANCES.



VIVERO



SECADOR



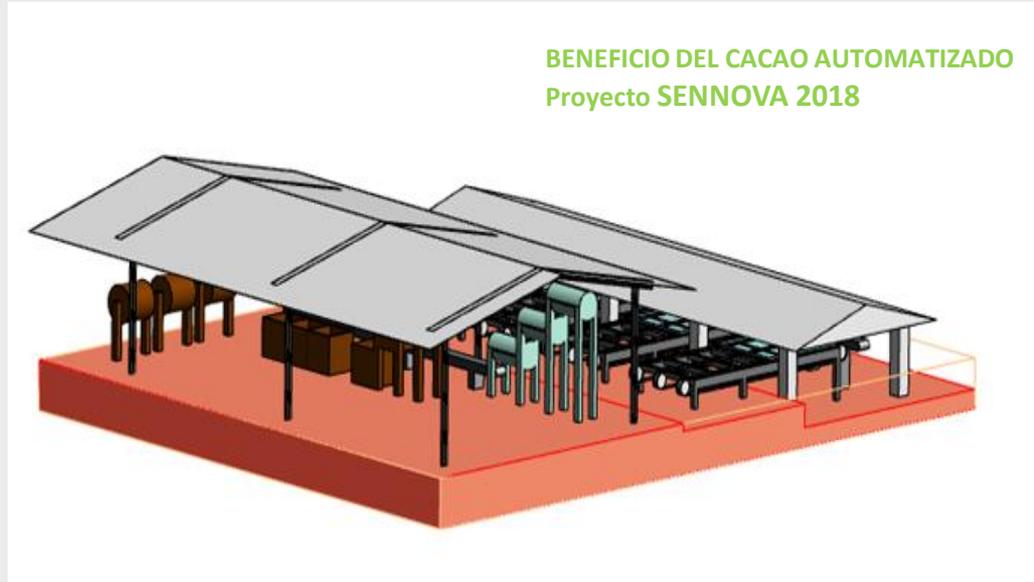
CULTIVO



CASA DE CULTIVO

— ESCUELA LATINOAMERICANA DE CALIDAD EN CACAO

Proyecto estratégico para Santander con ambientes de formación que contribuyan al mejoramiento de la competitividad y la productividad del sector cacaotero a través de la innovación y desarrollo tecnológico, cultivo y procesos de fermentación, secado y control de calidad para el cacao.



GRACIAS

— Propuesta: CONDOMINIO DE LA AGROINDUSTRIA GUATIGUARÁ

