



Gobierno de la  
República de Honduras



INSTITUTO NACIONAL DE  
FORMACIÓN PROFESIONAL  
INFOP

**NORMA TÉCNICA POR  
COMPETENCIA  
LABORAL DEL  
“BENEFICIADOR DE  
CACAO”**



**GRUPO PRIMARIO:**

***OPERARIOS DE LA CONSERVACIÓN DE  
FRUTAS, LEGUMBRES, VERDURAS Y  
AFINES.***

A: 7514018

## NORMA TECNICA POR COMPETENCIA LABORAL DEL “BENEFICIADOR DE CACAO”

Honduras, INFOP

Norma Técnica de Competencia Laboral del  
“Beneficiador de cacao”, 1era. Edición, Tegucigalpa,  
INFOP, Julio, 2018  
Pág. 20 (Beneficiador de Cacao)

### AUTORIDAD INSTITUCIONAL

**Roberto Enrique Cardona**  
Director Ejecutivo

**Edgardo Valenzuela**  
Jefe División Técnico Docente

### EQUIPO DE TRABAJO

**Dirección Técnica y Metodológica**  
**Alba Tereza Gonzales**  
Jefe de Departamento de Docencia y  
Coordinadora Unidad Diseño  
Curricular

Asesoría Técnica Metodológica  
**Marisela Arrazola**  
Técnico en Diseño Curricular  
**Donaldo Cruz Lavaire**  
Técnico en Certificación

### COMISIÓN TÉCNICA

**Elder Arita**  
CHHN  
**Teresa Barahona**  
FUNDER PROCACAO

**Equipo de Apoyo**  
**German Chaves**  
**Angela Valladares**  
Proyecto PROJOVEN  
**Roberto Sierra**  
**Ramón Salvadó**  
FUNDER PROCACAO  
**Henry Miller**  
SAG PROCACAO

Transcripción  
**Marisela Arrazola**

Derechos reservados a favor del Instituto Nacional de Formación Profesional



Copyright  
2018 (INFOP-UDC)  
Tegucigalpa, M.D.C., Honduras, C.A.

Los interesados pueden reproducir parte de esta publicación a condiciones de que citen la fuente de origen. En lo referente a la reproducción total o traducción de dichas publicaciones, deberá dirigirse la correspondiente solicitud a INFOP, Apartado Postal 3235, Tegucigalpa, M.D.C. Por ser un documento didáctico, es recomendable comprender el uso e interrelación de los elementos que lo integran

Las publicaciones del INFOP pueden obtenerse en sus Oficinas, en los diferentes lugares donde estas funcionan

## **AUTORIZACION**

El Instituto Nacional de Formación Profesional, a través del Departamento de Docencia de la División Técnico Docente, por medio de la presente AUTORIZA la emisión y uso de la presente **NORMA TÉCNICA POR COMPETENCIA LABORAL DEL “BENEFICIADOR DE CACAO”** cuyo contenido técnico cuenta con los conocimientos de los expertos y técnicos de la ocupación y con los elementos que señala la metodología, dándole una vigencia de tiempo indefinida, ya que esta dependerá de la demanda del mercado laboral.

En fe de lo cual firmo y sello a los treinta días del mes de julio del dos mil dieciocho.

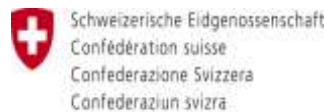
**ALBA TEREZA GONZALES**  
Jefe Departamento de Docencia

## **AGRADECIMIENTO**

Agradecemos a la **COOPERACIÓN SUIZA EN AMÉRICA CENTRAL**, quien a través del proyecto **PROJOVEN** ha brindado los apoyos necesarios para la elaboración de la Norma Técnica con enfoque por competencia laboral, en la ocupación del Beneficiador de Cacao.

Al proyecto PROCACAO y a cada una de las Asociaciones dedicadas al rubro del cacao por permitir a su personal participar y compartir sus conocimientos.

Esperamos seguir contando con su valiosa y oportuna cooperación, para el desarrollo y engrandecimiento del país.



Agencia Suiza para el Desarrollo  
y la Cooperación COSUDE

**PROCACAO**

## INDICE

	No. Pág.
I. Introducción	6
II. Aplicabilidad	7
III. Legalidad	7
	8
IV. Descripción del sector productivo	9
V. Mapa Funcional	10
VI. Unidades y elementos de competencia	11
VII. Competencias de la ocupación	16
VIII. Relaciones funcionales	17
IX. Evaluación	18
X. Certificación	20

## **I. INTRODUCCION**

La presente norma de competencia laboral contiene los elementos necesarios para la aplicación del proceso de selección, normalización, formación y certificación del Beneficiador de cacao, para aquellas personas que participen en procesos formativos o que soliciten se les reconozca la posesión de habilidades, conocimientos y destrezas sin importar la forma en que fueron adquiridos.

El contenido que se describe a continuación fue obtenido mediante consulta técnica con el personal técnico de diferentes asociaciones del rubro los que participaron en una reunión de trabajo bajo la coordinación metodológica del personal de la Unidad de Diseño Curricular.

Además, esta norma servirá de insumo para la elaboración del Diseño Curricular del beneficiador de cacao, los manuales de instrucción, las pruebas de certificación y otro material didáctico auxiliar que facilite el aprendizaje para el desarrollo de las competencias.

La vigencia de la norma estará sujeta a la actualización de los criterios de desempeño, que se obtengan de los sectores productivos y su período de validez será por tiempo indefinido, oficializándose su aplicación a través de la División Técnico Docente.

## **II. APLICABILIDAD**

La presente norma se utilizará como insumo para orientar las siguientes actividades:

- ⇒ Validar mediante la aplicación de pruebas o evaluaciones, la posesión de las diferentes competencias adquiridas por la persona en ambientes productivos o formativos.
- ⇒ Definir programas formativos, material didáctico escrito, audiovisual y otras actividades conducentes del proceso formativo.
- ⇒ Orientar a los trabajadores en la ruta de formación a seguir y el perfil profesional por alcanzar.
- ⇒ Informar al empresario sobre las calificaciones que poseerá un trabajador que será certificado o formado en procesos regidos por la presente norma.
- ⇒ Guiar el proceso de certificación de competencias para el beneficiador de cacao.

### **III. LEGALIDAD**

El ámbito legal de la presente norma se fundamenta en el capítulo V, artículo 140 y capítulo VIII, artículo 155 de La Constitución de La República que promueve la formación profesional, capacitación técnica y protege la libertad de investigación y de cátedra. En la Ley Fundamental de Educación Art: 25 y 26 que reconoce y define la educación no formal Técnico Profesional y Vocacional y su reglamento respectivo artículos 3 incisos c) y g), 4, 5 y 6 incisos a), b), d), e), g), k), l) y o).

Asimismo en el decreto Ley No. 10 de la Ley de Creación del Instituto Nacional de Formación Profesional, capítulo I, artículo 2 y 3 capítulo II, artículo 5 que faculta al INFOP a dirigir, controlar, supervisar y evaluar actividades de formación profesional.

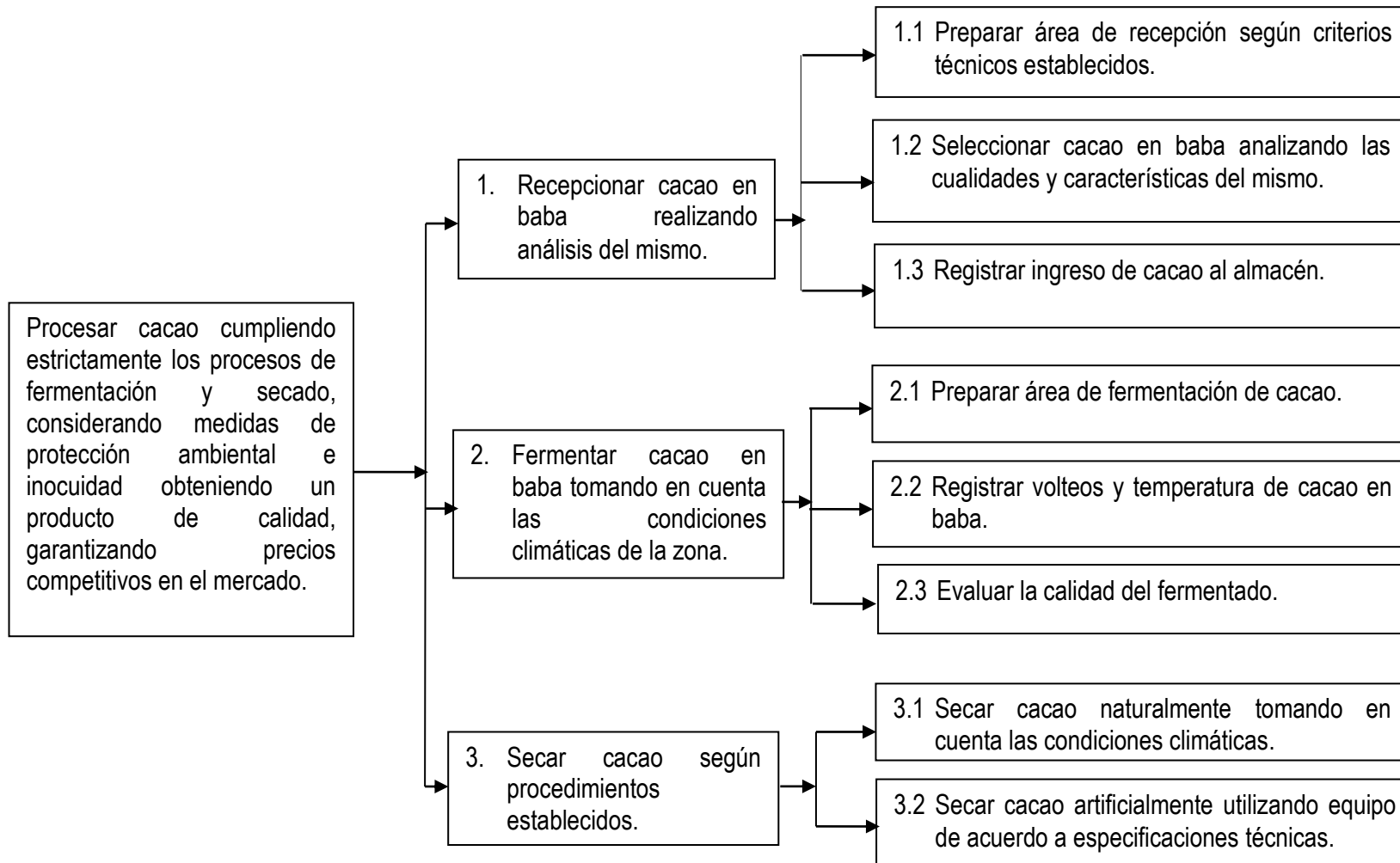
Esta norma entra en vigencia en el momento de su publicación por el INFOP y sólo podrán utilizarla otras instituciones o personas naturales o jurídicas con la debida autorización y acreditación de parte del instituto.



## **IV. DESCRIPCION DEL SECTOR PRODUCTIVO**

- A. SECTOR:** Agrícola
- B. GRUPO PRIMARIO:** Operarios de la conservación de frutas, legumbres, verduras y afines.
- C. OCUPACION:** Beneficiador de cacao.
- D. CODIGO OCUPACIONAL:** **A: 7514018**
- E. DESCRIPCION DE LA COMPETENCIA LABORAL:** Procesar cacao cumpliendo estrictamente los procesos de fermentación y secado, considerando medidas de protección ambiental e inocuidad obteniendo un producto de calidad, garantizando precios competitivos en el mercado.
- F. REQUISITOS:**
- Sexto grado
  - Tener experiencia trabajando en el campo.

### MAPA FUNCIONAL DEL BENEFICIADOR DE CACAO



## NORMA TÉCNICA DE COMPETENCIA LABORAL (NTCL)

**Código: A: 7514018**

**Título: BENEFICIADOR DE CACAO**

**Propósito de la calificación:** Procesar cacao cumpliendo estrictamente los procesos de fermentación y secado, considerando medidas de protección ambiental e inocuidad obteniendo un producto de calidad, garantizando precios competitivos en el mercado.

**Nivel de competencia: 2**

**Justificación del nivel propuesto:**

En las funciones consideradas en esta calificación, predominan actividades predecibles y rutinarias, que requieren de la colaboración y trabajo en equipo.

**Fecha de elaboración de la norma:**

Julio, 2018

**Fecha de publicación de la norma:**

Julio, 2018

**Tiempo en que deberá revisarse la norma:** indefinido

**No. de revisión:** 1era edición

**Sector:** Agrícola

**Grupo Primario:** Operarios de la conservación de frutas, legumbres, verduras y afines.

**Tipo de norma:** Nacional.

**Unidades de Competencia Laboral (UCL) que conforman la Calificación:**

1. Recepcionar cacao en baba realizando análisis del mismo.
2. Fermentar cacao en baba tomando en cuenta las condiciones climáticas de la zona.
3. Secar cacao según procedimientos establecidos.

<b>Descripción de unidades y elementos de competencias</b>			
<b>Unidad de competencia: Código: 01</b>			
<b>Título:</b> Recepcionar cacao en baba realizando análisis del mismo.			
<b>Propósito:</b> Servir como referente nacional para la evaluación y certificación de las personas interesadas en recepcionar cacao en baba realizando análisis del mismo.			
<b>Elementos de competencia:01</b>	<b>Criterios de desempeño</b> Es competente cuando...	<b>Evidencias</b>	
		<b>Tipo de evidencia</b>	<b>Descripción de la evidencia</b>
1.1 Preparar área de recepción según criterios técnicos establecidos.	1.1 El área de trabajo es limpiada y ordenada.	Desempeño	Limpia y ordena el área de trabajo.
	1.2 El equipo pesado es revisado.	Desempeño	Revisa equipo pesado.
	1.3 Es responsable en su trabajo.	Actitud	Demuestra ser responsable en su trabajo.
<b>Elementos de competencia:02</b>	<b>Criterios de desempeño</b> Es competente cuando...	<b>Evidencias</b>	
		<b>Tipo de evidencia</b>	<b>Descripción de la evidencia</b>
1.2 Seleccionar cacao en baba analizando las cualidades y características del mismo.	2.1 El cacao en baba es inspeccionado. (textura, apariencia, sabor, aroma)	Desempeño	Inspecciona características del cacao en baba.
	2.2 Las transiciones de certificación son identificadas.	Desempeño	Identifica transiciones de cacao (Convencional, T1, T2, T3 y ecológico)
<b>Elementos de competencia:03</b>	<b>Criterios de desempeño</b> Es competente cuando...	<b>Evidencias</b>	
		<b>Tipo de evidencia</b>	<b>Descripción de la evidencia</b>
1.3 Registrar ingreso de cacao al almacén.	3.1 El cacao en baba es pesado.	Producto	Cacao pesado.
	3.2 El producto es registrado en los documentos establecidos.	Desempeño	Registra producto en los documentos respectivos.
	3.3 El cacao es depositado en los cajones de fermentación.	Desempeño	Deposita cacao en cajones de fermentación.

<b>Descripción de unidades y elementos de competencias</b>			
<b>Unidad de competencia: Código: 02</b>			
<b>Título:</b> Fermentar cacao en baba tomando en cuenta las condiciones climáticas de la zona.			
<b>Propósito:</b> Servir como referente nacional para la evaluación y certificación de las personas interesadas en fermentar cacao en baba tomando en cuenta las condiciones climáticas de la zona.			
<b>Elementos de competencia:01</b>	<b>Criterios de desempeño</b> Es competente cuando...	<b>Evidencias</b>	
		<b>Tipo de evidencia</b>	<b>Descripción de la evidencia</b>
2.1 Preparar área de fermentación de cacao.	1.1 El área es limpiada y ordenada.	Desempeño	Limpia y ordena el área de fermentación.
	1.2 La ubicación de los cajones de fermentación es identificada.	Desempeño	Identifica la ubicación de los cajones de fermentación.
	1.3 Los cajones y herramientas (paletas y codales) para fermentar son limpiados.	Desempeño	Limpia cajones y herramientas de fermentación.
	1.4 Es responsable en su trabajo.	Actitud	Demuestra ser responsable en su trabajo.
<b>Elementos de competencia:02</b>	<b>Criterios de desempeño</b> Es competente cuando...	<b>Evidencias</b>	
		<b>Tipo de evidencia</b>	<b>Descripción de la evidencia</b>
2.2 Registrar volteos y temperatura de cacao en baba.	2.1 La temperatura del cacao en baba es tomada.	Desempeño	Toma temperatura de cacao en baba.
	2.2 El cacao en baba es removido logrando homogeneidad en la fermentación.	Desempeño	Remueve cacao en baba.
	2.3 Los datos de temperatura y volteos son registrados.	Desempeño	Registra datos de temperatura y volteos.
<b>Elementos de competencia:03</b>	<b>Criterios de desempeño</b> Es competente cuando...	<b>Evidencias</b>	
		<b>Tipo de evidencia</b>	<b>Descripción de la evidencia</b>
2.3 Evaluar la calidad del fermentado.	3.1 La muestra de cacao es extraída. (25 granos por cajón)	Desempeño	Extrae muestra de cacao fermentado.
	3.2 El grano es cortado para evaluar el porcentaje de fermentación.	Desempeño	Corta grano de cacao para evaluar el porcentaje de fermentado
	3.3 Los datos son registrados.	Producto	Datos registrados.





## **VI. COMPETENCIAS DE LA OCUPACIÓN**

### **TECNICAS:**

- Recepción de cacao en baba.
- Fermentación de cacao en baba.
- Secado de cacao.



## **VII. RELACIONES FUNCIONALES**

Las personas que se desempeñen como Beneficiadores de cacao, funcionalmente se relacionaran con:

- Empleadores
- Productores
- Trabajadores
- Organismos de gobierno
- Asociaciones del rubro
- Otros

## VIII. EVALUACIÓN

El proceso de evaluación se aplicará en los siguientes casos:

**a) Modalidades de Formación Inicial.**

Las habilidades, conocimientos y destrezas adquiridas en el proceso formativo serán verificados a través de la aplicación de reactivos teóricos o prácticos, extraídos de los módulos o competencias que conforman la ocupación, los que deberán ser aprobados por los participantes en forma separada. La suma de resultados obtenidos en elementos de competencia daría como resultado la nota de la unidad de competencia, para efectos de formación. Así mismo se les aplicará una prueba final para acreditar su formación por las competencias que conforman la ocupación.

**b) Modalidades de Capacitación**

Complementación

Se aplicarán pruebas teóricas y prácticas por unidades y/o módulos por competencia, que conformen la oferta formativa planteada por los centros y/o unidades productivas.

Certificación en Base a Competencias

Los contenidos de la prueba teórica y práctica que se apliquen a los trabajadores bajo esta modalidad, serán extraídos de las competencias que conforman la ocupación.

**c) Procedimiento para evaluar y certificar las competencias.**

1. Conformar la Comisión Evaluadora por Ocupación que podrá ser de la siguiente forma:
  - Un técnico en certificación
  - Un representante de la empresa (en caso de hacerse en la empresa)
  - Un observador.
2. Inscribir debidamente a los participantes.
3. Verificar la dotación de materiales, equipos y herramientas y otros para el desempeño del participante.
4. De ser necesario coordinar con la empresa el ambiente de ejecución de la evaluación.
5. Dotar a la comisión evaluadora de los ejemplares impresos tanto de la evaluación teórica como las hojas de verificación del desempeño.
6. Iniciar proceso de evaluación.
7. Queda a criterio del participante la decisión de certificarse en una unidad de competencia o finalizar la formación.
8. En todos los casos señalados el trabajador o participante deberá aprobar con un porcentaje de 100%.

## **VIII. EVALUACIÓN**

Se tomará en cuenta un promedio de las pruebas realizadas en cada unidad de competencia tanto de las pruebas teóricas (con un valor del 30%) como de la pruebas prácticas (con un valor del 70%), estos criterios son consistentes en la planificación de los estándares de desempeño del proceso metodológico de enseñanza – aprendizaje.

## **IX. CERTIFICACIÓN**

Los beneficiadores de cacao, que demuestren mediante las pruebas, poseer el dominio de las competencias que conforman la ocupación, obtendrán el certificado por competencia laboral y / o constancias de las competencias aprobadas.