



Gobierno de la  
República de Honduras



INSTITUTO NACIONAL DE  
FORMACIÓN PROFESIONAL  
INFOP

**NORMA TÉCNICA POR  
COMPETENCIA  
LABORAL DEL  
“FABRICANTE DE  
CHOCOLATE  
ARTESANAL”**



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

A: 7514017

## NORMA TECNICA POR COMPETENCIA LABORAL DEL “FABRICANTE DE CHOCOLATE ARTESANAL”

Honduras, INFOP

Norma Técnica de Competencia Laboral del  
“Fabricante de Chocolate Artesanal”, 1era. Edición,  
Tegucigalpa, INFOP, Julio, 2018  
Pág. 22 (Fabricante de Chocolate Artesanal)

### 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  
**Donald Cruz Lavaire**  
Técnico en Certificación

**COMISIÓN TÉCNICA**  
**Teresa Barahona**  
FUNDER PROCACAO  
**Florinda Pérez**  
APACH  
**Dalila Rodríguez**  
DACHOJ

**Equipo de Apoyo**  
**German Cháves**  
**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 “FABRICANTE DE CHOCOLATE ARTESANAL”** 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 Fabricante de Chocolate Artesanal.

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.

## **INDICE**

	No. Pág.
I. Introducción	6
II. Aplicabilidad	7
III. Legalidad	8
IV. Descripción del sector productivo	9
V. Mapa Funcional	10
VI. Unidades y elementos de competencia	12
VII. Competencias de la ocupación	18
VIII. Relaciones funcionales	19
IX. Evaluación	20
X. Certificación	22

## **I. INTRODUCCION**

La presente norma de competencia laboral contiene los elementos necesarios para la aplicación del proceso de selección, normalización, evaluación y certificación del Fabricante de Chocolate Artesanal, 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 las asociaciones APACH, DACHOJ y personal independiente 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 Fabricante de Chocolate Artesanal, 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 Fabricante de chocolate artesanal.

### **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.

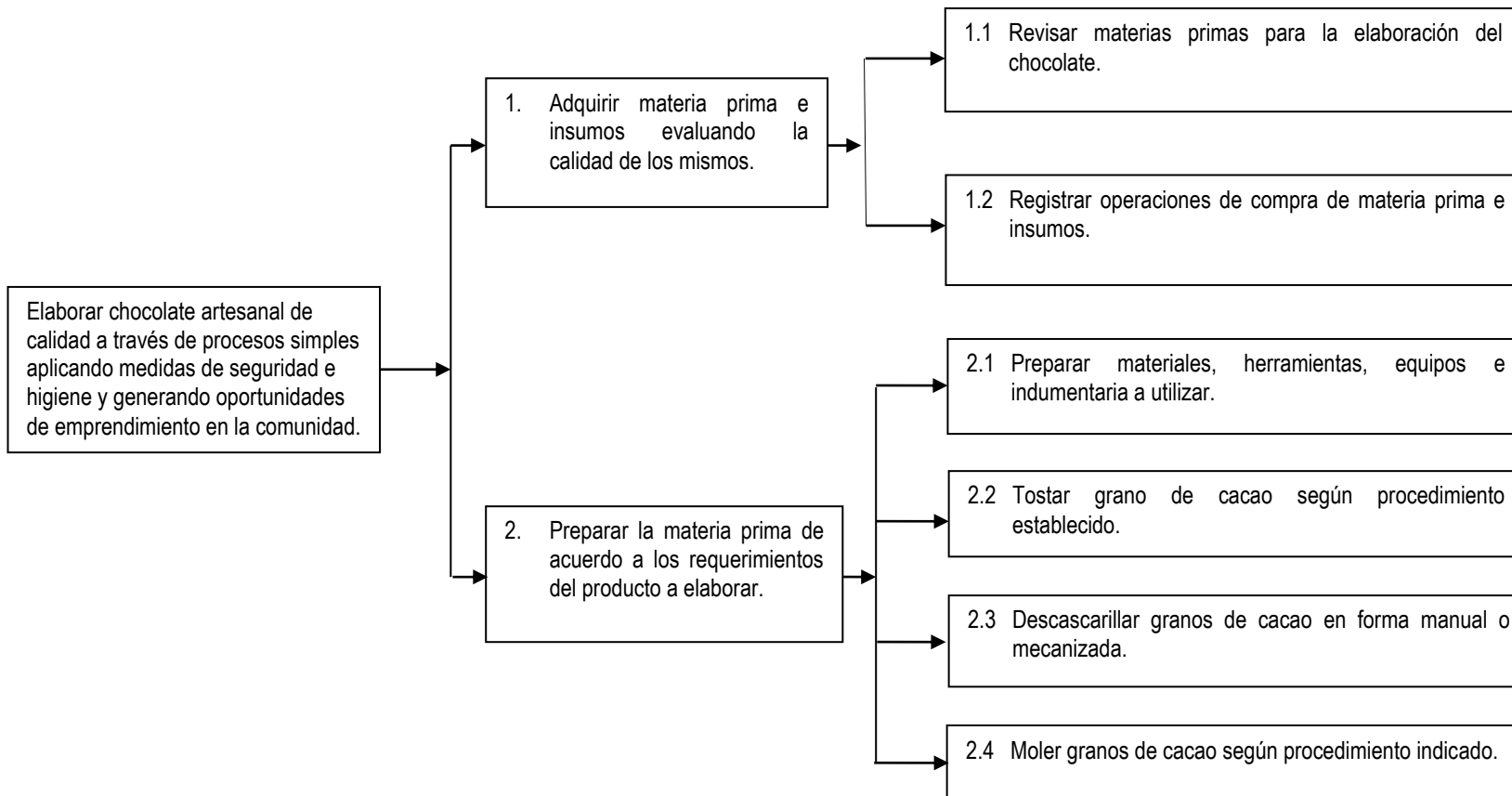
Esta norma entra en vigencia en el momento de su publicación por el INFOP y sólo podrán utilizarla otras instituciones o personas naturales o jurídicas con la debida autorización y acreditación de parte del instituto.



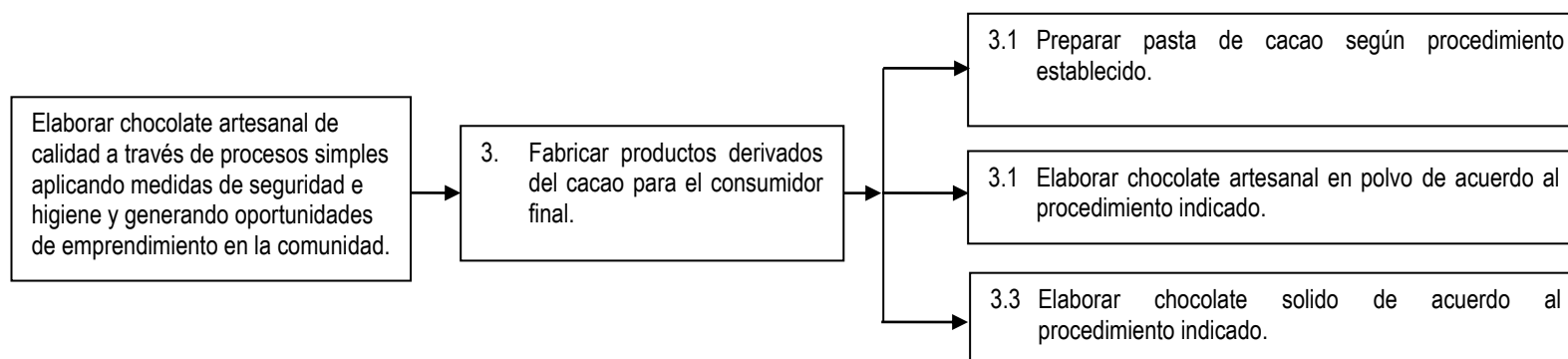
## **IV. DESCRIPCION DEL SECTOR PRODUCTIVO**

- A. SECTOR:** Agrícola
- B. GRUPO PRIMARIO:** Operarios de la conservación de frutas, legumbres, verduras y afines.
- C. OCUPACION:** Fabricante de chocolate artesanal.
- D. CODIGO OCUPACIONAL:** **A: 7514017**
- E. DESCRIPCION DE LA COMPETENCIA LABORAL:** Elaborar chocolate artesanal de calidad a través de procesos simples aplicando medidas de seguridad e higiene y generando oportunidades de emprendimiento en la comunidad.
- F. REQUISITOS:**
- Saber leer y escribir
  - Conocimientos y experiencia en el área

## MAPA FUNCIONAL DEL FABRICANTE DE CHOCOLATE ARTESANAL



## MAPA FUNCIONAL DEL FABRICANTE DE CHOCOLATE ARTESANAL



### NORMA TÉCNICA DE COMPETENCIA LABORAL (NTCL)

**Código: A: 7514017**

**Título:** FABRICANTE DE CHOCOLATE ARTESANAL.

**Propósito de la calificación:** Elaborar chocolate artesanal de calidad a través de procesos simples aplicando medidas de seguridad e higiene y generando oportunidades de emprendimiento en la comunidad.

**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. Adquirir materia prima e insumos evaluando la calidad de los mismos.
2. Preparar la materia prima de acuerdo a los requerimientos del producto a elaborar.
3. Fabricar productos derivados del cacao para el consumidor final.

<b>Descripción de unidades y elementos de competencias</b>			
<b>Unidad de competencia: Código: 01</b>			
<b>Título:</b> Adquirir materia prima e insumos evaluando la calidad de los mismos.			
<b>Propósito:</b> Servir como referente nacional para la evaluación y certificación de las personas interesadas en adquirir materia prima e insumos evaluando la calidad de los mismos.			
<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 Revisar materias primas para la elaboración del chocolate.	1.1 Los lugares para la adquisición de materia prima son identificados.	Desempeño	Identifica lugares para la adquisición de materia prima.
	1.2 Las características organolépticas del producto son definidas.	Conocimiento	Describe las características organolépticas del producto.
	1.3 Las características organolépticas de la materia prima son evaluadas.	Desempeño	Evalúa características del producto (Color, olor, humedad)
	1.4 El peso del cacao es verificado.	Desempeño	Verifica peso del cacao.
	1.5 Las condiciones del empaque de materia prima son revisadas.	Desempeño	Revisa condiciones del empaque.
	1.6 La responsabilidad es demostrada durante el proceso de adquisición de materias primas.	Actitud	Demuestra ser responsable en la revisión y selección de materias primas.
<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 Registrar operaciones de compra de materia prima e insumos.	2.1 Los proveedores son contactados utilizando los diversos medios de comunicación.	Desempeño	Establece contacto con los proveedores de materia prima.
	2.2 Las cotizaciones so realizadas utilizando diversos medios y empresas.	Desempeño	Realiza cotizaciones del producto.
	2.3 Los productos son registrados en el libro de compras.	Desempeño	Registra productos adquiridos en el libro de compras.

<b>Descripción de unidades y elementos de competencias</b>			
<b>Unidad de competencia: Código: 02</b>			
<b>Título:</b> Preparar la materia prima de acuerdo a los requerimientos del producto a elaborar.			
<b>Propósito:</b> Servir como referente nacional para la evaluación y certificación de las personas interesadas en preparar la materia prima de acuerdo a los requerimientos del producto a elaborar.			
<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 materiales, herramientas, equipos e indumentaria a utilizar.	1.1 El puesto de trabajo es ordenado y limpiado.	Desempeño	Ordena el puesto de trabajo.
	1.2 El horno es preparado aplicando las medidas de seguridad.	Desempeño	Prepara el horno aplicando medidas de seguridad.
	1.3 Las herramientas son seleccionadas.	Desempeño	Selecciona herramientas
	1.4 La indumentaria establecida es utilizada.	Desempeño	Utiliza indumentaria establecida.
	1.5 Las medidas de seguridad e higiene son aplicadas.	Actitud	Aplica medidas de seguridad e higiene durante el proceso.
<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 Tostar grano de cacao según procedimiento establecido.	2.1 La cantidad de cacao a tostar es calculado de acuerdo a la capacidad del comal o tostador.	Desempeño	Calcula la cantidad de cacao a tostar de acuerdo a la capacidad del comal o tostador.
	2.2 El cacao es depositado en el comal u horno.	Desempeño	Deposita cacao en el comal u horno.
	2.3 El grano de cacao es removido permanentemente.	Desempeño	Remueve permanentemente el grano de cacao.
	2.4 La temperatura y tiempo de secado son calculadas.	Desempeño	Calcula temperatura y tiempo de tostado.
	2.5 El grado de cacao es tostado según procedimiento establecido	Desempeño	Mantiene en tostación el grano de cacao según procedimiento establecido.
	2.6 Es observador en su trabajo.	Actitud	Demuestra ser observador en su trabajo.

<b>Descripción de unidades y elementos de competencias</b>			
<b>Unidad de competencia: Código: 02</b>			
<b>Título:</b> Preparar la materia prima de acuerdo a los requerimientos del producto a elaborar.			
<b>Propósito:</b> Servir como referente nacional para la evaluación y certificación de las personas interesadas en preparar la materia prima de acuerdo a los requerimientos del producto a elaborar.			
<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 Descascarillar granos de cacao en forma manual o mecanizada.	3.1 El grano de cacao se deja en reposo antes de descascarillar.	Desempeño	Deja reposar el grano de 10 a 15 minutos antes de descascarillar.
	3.2 Los granos de cacao son descascarillados utilizando el método disponible.	Desempeño	Descascarilla granos de cacao utilizando el método disponible. (manual o mecanizado)
	3.3 Los granos de cacao son limpiados separando la cascarilla.	Desempeño	Limpia granos de cacao separando la cascarilla
	3.4 Los residuos del descascarillado son clasificados.	Desempeño	Clasifica residuos del proceso de descascarillado
	3.5 Los nibs son obtenidos del proceso de descascarillado.	Desempeño	Obtiene el producto final de cacao (nibs)
<b>Elementos de competencia: 04</b>	<b>Criterios de desempeño</b> Es competente cuando...	<b>Evidencias</b>	
		<b>Tipo de evidencia</b>	<b>Descripción de la evidencia</b>
2.4 Moler granos de cacao según procedimiento indicado.	4.1 El molino es limpiado aplicando medidas de seguridad e higiene.	Desempeño	Limpia molino aplicando medidas de seguridad e higiene.
	4.2 El molino es regulado.	Desempeño	Regula molino según procedimiento establecido.
	4.3 Los nibs son depositados gradualmente en el molino.	Desempeño	Deposita gradualmente nibs en el molino.
	4.4 La pasta es empacada y refrigerada, no congelada de acuerdo a condiciones climatológicas de la zona.	Desempeño	Empaca la pasta y refrigerar de acuerdo a condiciones climatológicas de la zona. (No congelar)

<b>Descripción de unidades y elementos de competencias</b>			
<b>Unidad de competencia: Código:</b> 03			
<b>Título:</b> Fabricar productos derivados del cacao para el consumidor final.			
<b>Propósito:</b> Servir como referente nacional para la evaluación y certificación de las personas interesadas en fabricar productos derivados del cacao para el consumidor final.			
<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>
3.1 Preparar pasta de cacao según procedimiento establecido.	1.1 Las cantidades a empacar son determinadas.	Desempeño	Determina cantidades a empacar.
	1.2 El tipo de empaque es definido.	Conocimiento	Define tipo de empaque.
	1.3 El producto es almacenado.	Desempeño	Almacena el producto.
	1.4 Las medidas de peso son aplicadas.	Conocimiento	Aplica medidas de peso.
	1.5 Es honrado al pesar y empacar el producto.	Actitud	Demuestra ser honrado al pesar el producto.
<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>
3.2 Elaborar chocolate artesanal en polvo de acuerdo al procedimiento indicado.	2.1 La base de chocolate se deja en reposo para que seque y endure.	Desempeño	Deja la base de chocolate en reposo para que seque y endure.
	2.2 La base de chocolate es rallada.	Desempeño	Ralla la base de chocolate.
	2.3 La base de chocolate es colada.	Desempeño	Cuela la base de chocolate.
	2.4 El polvo de chocolate es elaborado siguiendo las proporciones.	Desempeño	Elabora el polvo de chocolate siguiendo las proporciones.
	2.5 El polvo de chocolate es empacado.	Desempeño	Empaca el polvo de chocolate.
	2.6 El trabajo lo realiza de acuerdo con los estándares de calidad requeridos.	Actitud	Realiza el trabajo de acuerdo a los estándares de calidad requeridos.





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

### **TECNICAS:**

1. Adquisición de materia prima e insumos.
2. Preparación de la materia prima.
3. Fabricación de productos derivados del cacao.

## **VII. RELACIONES FUNCIONALES**

Las personas que se desempeñen como Fabricante de chocolate artesanal, funcionalmente se relacionaran con:

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

## 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 las 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 fabricantes de chocolate artesanal, 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.