



Venezuela Tierra de Cacao
Programa Emprendedoras del Chocolate
Nivel Nacional

Horas	Modulo	Unidad
18	Desarrollo Humano	
4	Clase cero	Introducción al Programa, normas y condiciones
4	Honor al Trabajo	Significado y valor del trabajo para el ser humano.
2	Trabajo en Equipo	La relación con los demás
4	Cine Foro	Emprendimiento (JOY)
2	Oratoria	Fluidez en presentaciones
2	Paradoja del liderazgo	Asumiendo el liderazgo de mi vida
38	Emprendimiento	
2	Significado y roles de emprender: un camino, no una meta	Acerca de mitos sobre emprender Valorar constancia y competencias.
4	Plan de empresa ABC360 + yo	Qué y para qué, diferencias con otros modelos
2	Innovación: ¿qué necesidades hay a mi alrededor?	Inteligencia de la realidad, ver en mi entorno las oportunidades y trabajar en satisfacer necesidades reales. Tarea
2	El cliente y el Servicio al cliente: atención, calidad, cumplimiento	Servicio al cliente es más que un saludo y simpatía, los valores relacionados al concepto.
4	Comunicaciones efectivas I	Cómo transmitir lo que realmente deseamos transmitir
2	Comunicaciones efectivas II	Cómo redactar una oferta/presupuesto, nuestra tarjeta. Tarea
2	Los detalles: diferencia competitiva no copiable	Pasar la barrera de pensar en cuántos competidores tengo a pensar en qué me diferencio mejor. Tarea
2	¿Qué vendemos?	Cortos de la película Chocolate
2	Finanzas básicas	Ciclo del dinero en un emprendedor en inflación
2	Proveedores ¿aliados?	Qué comprar, almacenar, negociar
4	Costos y precios y competencia	Cálculo de mis precios de venta, elementos para una buena oferta. Tarea

2	Manejo de ingresos para crecer	La razón de los ingresos por ventas, el manejo óptimo de los costos, todo con visión a largo plazo.
2	Administración básica	Conceptos básicos para autogestión
2	Mercadeo personal	La imagen del emprendedor debe corresponder a sus valores en la entrega de su trabajo, cuidado de esa imagen, vestimenta. Tarea
2	Mercadeo digital	Redes ¿para qué? ¿el mensaje? Las fotos. Ejercicio y tarea
2	Preparación para un evento	Preparativos, cuidados, tomar datos de clientes ¿qué llevar además de los productos?
40	Bombonería Básica	
2	Higiene y seguridad alimentaria	Normas de higiene y salud
2	Materias primas y conservación	Normas de cuidado de insumos y salud
2	La historia del Cacao	Herederos de una historia
2	Proceso del Cacao	Del cacao a la materia prima del chocolate, materias primas
4	Equipos e insumos, medidas, equivalencias	Conocer "nuestra maleta de herramientas" y su mantenimiento
4	Temperado: bases	Inicio para un buen chocolate, términos en la chocolatería
4	Chocolatería básica I	Trufas, ají dulce. Práctica de presentación
4	Chocolatería básica II	Chocolatines, tabletas, chupetas, mendigos, cookies & cream. Práctica de presentación
4	Chocolatería básica III	Método francés. Práctica de presentación
4	Chocolatería básica IV	Método belga. Práctica de presentación
4	Preparación producto final del Oficio	Prácticas
4	Repaso del oficio	Prácticas
4	Producto final del Oficio	Trabajo final ante jurado
4	Graduación y trabajos	
96	Total del Programa	