PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Pitalito, Huila 31 de mayo de 2021

Señor (a)
JUAN CARLOS GIRALDO DIAZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 2256115
Cargo del supervisor Coorinaor Academico
Dependencia Formacion Profesional integral
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes de mayo del año 2021

Referencia: No 2256115 del año 2021

JAVIER EDUARDO GOMEZ identificado con la cédula de ciudadanía No. 1083874917 en mi calidad de Contratista del SENA, en formación profesional integral, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total del contrato la suma de TREINTA Y UN MILLONES CUATRO MIL TRESCIENTOS MCTE. ($31.004.300). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (1) pago por el mes de febrero de 2021 por valor de UN MILLON SEISCIENTOS TREINTA Y UN MIL OCHOCIENTOS CINCO MIL PESOS MCTE ($1.631.805), b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2021, por valor de TRES MILLONES CINCUENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL PESOS MCTE ($3.059.635) cada uno. c) Un (1) pago final por el mes de diciembre por valor de UN MILLON OCHOCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL SETECIENTOS OCHENTA PESOS MCTE. ($1.835.780).

Plazo: Será hasta el (18) de (diciembre) de 2021.

OBJETO:
Prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión de carácter temporal para impartir **Formación Profesional titulada presencial o virtual, o complementaria presencial en el Centro de** **Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano del SENA Regional Huila y su área de influencia en** **la especialidad de AGROINDUSTRIA CAFE, (CATADOR).**

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar personalmente bajo los parámetros de calidad y del Código de Ética del SENA, la totalidad de las acciones de formación contratadas en los ambientes de formación asignados por la Coordinación Académica del Centro de Formación, de acuerdo con la programación establecida.	Impartir formación en los programas asignados y reportados en Sofia plus y Programador aplicativo formulario Gestión Académica. Formacion complementaria en café : ID 2330034 2330040 2335776 2316386 2335775	Portafolio del instructor en DRIVE, reporte horas Sofía Plus.
2	Desarrollar el objeto contractual sobre una base de ciento sesenta (160) horas por periodo mensual.	Impartir formación profesional integral en los programas asignados por la coordinación académica.	Reporte 160 horas Sofía Plus.
3	Participar activamente en los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios, si es necesario por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar la integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas de selección de los aprendices, entre otras.	Diseño de instrumentos y herramientas de formación.	Portafolio del instructor en DRIVE.
4	Participar su es necesario, en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	No registra este mes	No registra este mes

5	Reportar oportunamente en el sistema optimizado para la formación integral del aprendizaje SOFIA PLUS, todas las actividades que de acuerdo con los procesos y procedimiento del sistema integrado de gestión y autocontrol SIGA, son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el procesos formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos inasistencias y novedades de aprendices, manejo en línea y diario de las plataformas interface con SOFIA PLUS y LMS, orientación y seguimiento del portafolio del aprendiz en el LMS.	Realizar la solicitud de cursos complementarios en el aplicativo formulario Gestión Académica, diligenciar los formularios de registro e inscripción de cursos, asociación de rutas de aprendizaje y portafolio del instructor.	Reporte horas Sofía plus, formatos de registro e inscripción, reposados en portafolio de instructor
6	Construir y evidenciar la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, actas de desarrollo curricular y de ejecución de la formación, bitácoras y formatos de seguimiento a la etapa productiva, de acuerdo con las formaciones asignadas.	Realizar la planeación pedagógica y guías de aprendizaje según programas de formación asignados por la coordinación académica.	Portafolio de Instructor en DRIVE.
7	Apoyar y participar en la implementación y cumplimiento de los lineamientos y disposiciones del sistema integrado de gestión y autocontrol SIGA y en el código de ética del SENA.	Orientar formación cumpliendo los lineamientos del SIGA.	Formación bajo los parámetros de calidad del SIGA.
8	Fomentar y garantizar la implementación de las actividades de orden y limpieza en los procesos y ambientes de formación que tenga a cargo, bajo la normativa de salud y seguridad en el trabajo.	No registra este mes	No registra este mes

9	Asistir y participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que se convoque en relación de la actividad contractual.	Reunion virtual.	Virtual
10	Revisar de manera permanente la cuenta de correo institucional que se le asigne, hacerle mantenimiento para que este habilitada y atender los mensajes electrónicos de manera oportuna.	Correo electrónico: jegomezro@sena.edu.co	Correo electrónico: jegomezro@sena.edu.co
11	Aplicar al proceso de evaluación y certificación en la norma o normas sectoriales de competencia laboral y aportar el respectivo o respectivos certificados de aprobación o la evidencia de la inscripción al mismo o mismos de acuerdo con las directrices impartidas por la dirección general.	No Registra este mes	No Registra este mes
12	Realizar cuando sea requerido por la entidad, la Verificación y evaluación técnica o económicamente las propuestas que se reciban dentro de los proceso de contratación de la entidad, y que por razones de experticia e idoneidad relacionado con el objeto contractual se requiera.	No Registra este mes.	No Registra este mes.
13	Realizar, en la aplicación de la Ley 1474 de 2011, cuando sea requerido por la Entidad el apoyo a la supervisión de los contratos que celebre el SENA, y velar por la aplicación del Manual del Supervisor del SENA vigente.	No Registra este mes.	No Registra este mes.
14	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la entidad. La identificación, estructuración y definición, de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la	No Registra este mes.	No Registra este mes.

	planeación de los procesos contractuales de la entidad.		
15	Presentar a la supervisión los reportes de ejecución de actividades en forma mensual y los demás informes que sean solicitados.	Presentar los informes requeridos por coordinación académica, para la supervisión de las funciones contractuales.	Planilla de pago, informe mensual de ejecución contractual, soportes de pago aportes de seguridad social planilla N° 8612834832 corresponiente al mes de Mayo.
16	Apoyar si es necesario el desarrollo de actividades de investigación, aplicadas en el marco de los proyectos SENNOVA.	No Registra este mes.	No Registra este mes.
17	Adicionales a estas obligaciones para la formación virtual, también deberá cumplir con lo establecido en la circular No3-2018-000206 del 12 de diciembre de 2018, que señala: Cumplir con la ejecución de la formación que se le asigne para el acompañamiento de aprendices en ambientes virtuales de aprendizaje SENA, entregado por la Dirección de Formación Profesional. No Registra este mes. No Registra este mes.	No Registra este mes.	No Registra este mes.
18	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación dentro de la ejecución contractual	No Registra este mes.	No Registra este mes.

19	Emitir juicio evaluativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Reportes de Juicios evaluativos fichas terminadas.	Portafolio de Instructor en DRIVE.
20	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Solicitud de cursos complementarios según protocolo establecido	Formato de inscripción y caracterización para cursos complementarios, drive, portafolio del instructor.
21	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia, en consecuencia deberán dar cuenta sobre entrega de los bienes al supervisor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	No Registra este mes.	No Registra este mes.
22	Realizar las demás actividades necesarias para el cumplimiento del objeto contractual y las que, por ser inherentes, le sean asignadas por el SENA.	No Registra este mes.	No Registra este mes.

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 8612834832 de la planilla, expedia por ASOPAGOS corresponiente al mes de Mayo del año 2021 (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
JAVIER EDUARO GOMEZ ROJAS
Contratista
C.C. No. 1083874917

Recibí a satisfacción:

Firma
JUAN CARLOS GIRALDO DIAZ
Supervisor(a) Contrato de 2256115 de 2021
Corinador academico



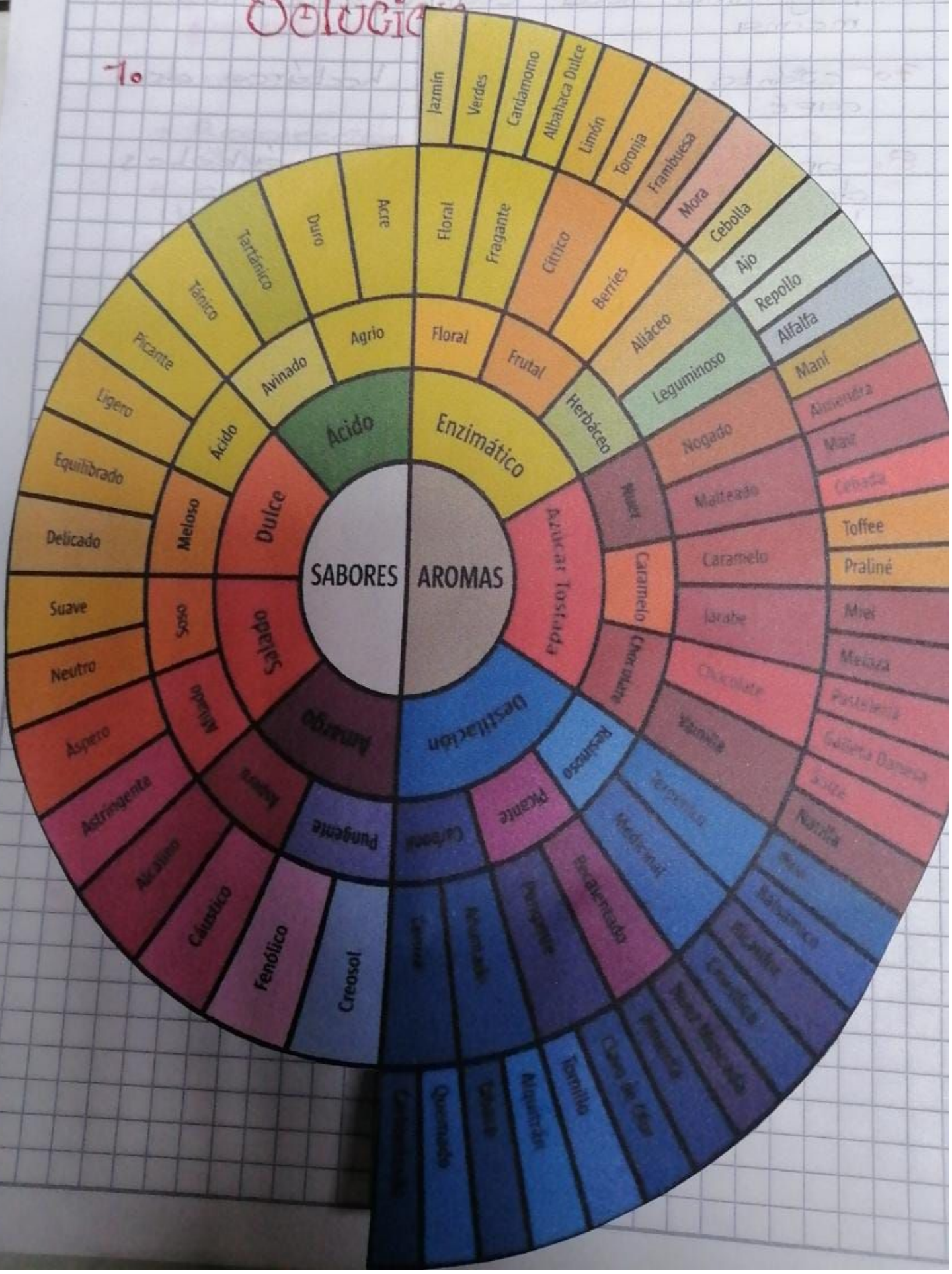
Cafe

TALLER

1. Cual es el origen e historia del cafe.
2. Que es el cafe
3. Dibuje y escriba como esta conformado la estructura del fruto del cafe.
4. Cuales son las variedades del café.
5. Cuantos y cuales son los defectos del cafe.

Solucio

1.


SABORES
AROMAS
Ácido
Dulce
Meloso
Acido
Salado
Soso
Amargo
Astringente
Enzimático
Azúcar Tostado
Destilación
Fermentación
Floral
Frutal
Herbáceo
Agrio
Avinado
Acre
Duro
Tartárico
Tánico
Picante
Ligero
Equilibrado
Delicado
Suave
Neutro
Áspero
Floral
Fragante
Cítrico
Berries
Aliáceo
Leguminoso
Nogado
Malteado
Caramelo
Chocolate
Vainilla
Resinoso
Picante
Medicinal
Balsámico
Jazmín
Verdes
Cardamomo
Albahaca Dulce
Limón
Toronja
Frambuesa
Mora
Cebolla
Ajo
Repollo
Alfalfa
Maní
Almendra
Toffee
Praliné
Miel
Melaza
Galleta Dorada
Nutella
Caramelo
Pungente
Fenólico
Creosol
Cáustico
Alcalino



9) ¿Qué habilidades deben adquirir los catadores?
Sentidos de la vista,
el olfato y el gusto, sienten, perciben, identifican, analizan, describen, comparan y valoran la calidad del café.

10) ¿Qué es una curva de tostión?
Las curvas de tueste ayudan a controlar la tostión y analizan el calor dentro del tambor de una tostadora, así mismo ayudan a los tostadores a crear los perfiles de tueste, a identificar y analizar las fases que experimenta el café durante el proceso de tostión, como la fase de secado de maillard y de desarrollo.

REDMI NOTE 9
AI QUAD CAMERA



9) ¿Qué habilidades deben adquirir los catadores?
Sentidos de la vista,
el olfato y el gusto, sienten, perciben, identifican, analizan, describen, comparan y valoran la calidad del café.

10) ¿Qué es una curva de tostión?
Las curvas de tueste ayudan a controlar la tostión y analizan el calor dentro del tambor de una tostadora, así mismo ayudan a los tostadores a crear los perfiles de tueste, a identificar y analizar las fases que experimenta el café durante el proceso de tostión, como la fase de secado de maillard y de desarrollo.

REDMI NOTE 9
AI QUAD CAMERA

5) Cual es el café excelso
es el grano que cumple con todas las caracteristicas para ser exportado en un grano que ha sido debidamente seleccionado, es un grano parejo y plano con color y peso homogéneos.

6) De 1000 kilos de café cereza a pergamino seco cuanto sera su merma.
000 kilos representado en pulpa mucilago y la humedad de grado en un rango de 10 al 12%

7) Cuanto produce una hectarea de café.
la producción media por hectarea llegó a 18.7 sacos de cafe verde, entre ellas 11.2 cargas de cafe pergamino seco 2% mas que en el 2016 y 30% mas que el promedio de los ultimos 10 años que es de 14,3 sacos por hectarea.

8) Aproximadamente cuantos arboles de cafe se puede sembrar por hectarea.
el promedio es de 5000 arboles.

REDMI NOTE 9
AI QUAD CAMERA

Cafe

TALLER 1

1. Cual es el origen e historia del cafe.
2. Que es el cafe
3. Dibuje y escriba como esta conformado la estructura del fruto del cafe.
4. Cuales son las variedades del café.
5. Cuantos y cuales son los defectos del cafe.

Desarrollo

Segun la leyenda Fue un Joven pastor yemeni llamado Kaldi quien descubrio la planta del cafe.

Esto se remota al siglo XIII en Etiopia

Aunque el joven pastor lo descubrio en el siglo IX aparecio escrito hasta 1671.

Scanned by TapScanner

El conocimiento del arbol del cafe a parecio amediados del siglo XV en los monasterios SUFi de yemen Fue alli en Arabia donde los granos Fueron tostados y molidos por primera vez en una manera similar a la actualidad

para el siglo XVI se habia expandido al medio oriente, luego el cafe se extendio a Europa y Indonesia y el continente Americano.

la palabra Cafe: proviene del termino Turco kahve y ala vez procedente del Arabe, qahwa atraves del Italiano es la abreviacion de la expresion qahhwat-Al-bun y el origen del Cafe esta palabra se encontraria en el Reino de Kaffa en Etiopia de donde procede la planta.

En el mundo sobresalen por su importancia comercial, Las primeras especies abarcan casi la cuarta parte dela producción mundial y se cultiva princip

Scanned by TapScanner

mente en Centro y sur America

En su expancion en el mundo
+slámico la palabra cafe procede
de la palabra Arabe qahwah que signi-
Fica "estimolante" en Arabia el primero
en descubrirlo fue el medico y botanico
Aleman Leonard Rauwolf en 7583
como una bebida tan negro. era util
contra numerosos males del estomago

La primera cafeteria se inauguró en
7475 en Constantinopla

Los principales Filosofos ortodoxos
Quisieron prohibir el consumo del cafe
En la Meca en 7577 y en el Cairo
en 7532. asegurando que era una
Potente droga.
En 7577 Khair Bey hizo cerrar todas
las cafeterias llevando acabo una des
información contra los perjuicios del
Café y el cierre de las cafeterias
provoco revelliones.
un gobernador de Egipto cancelo

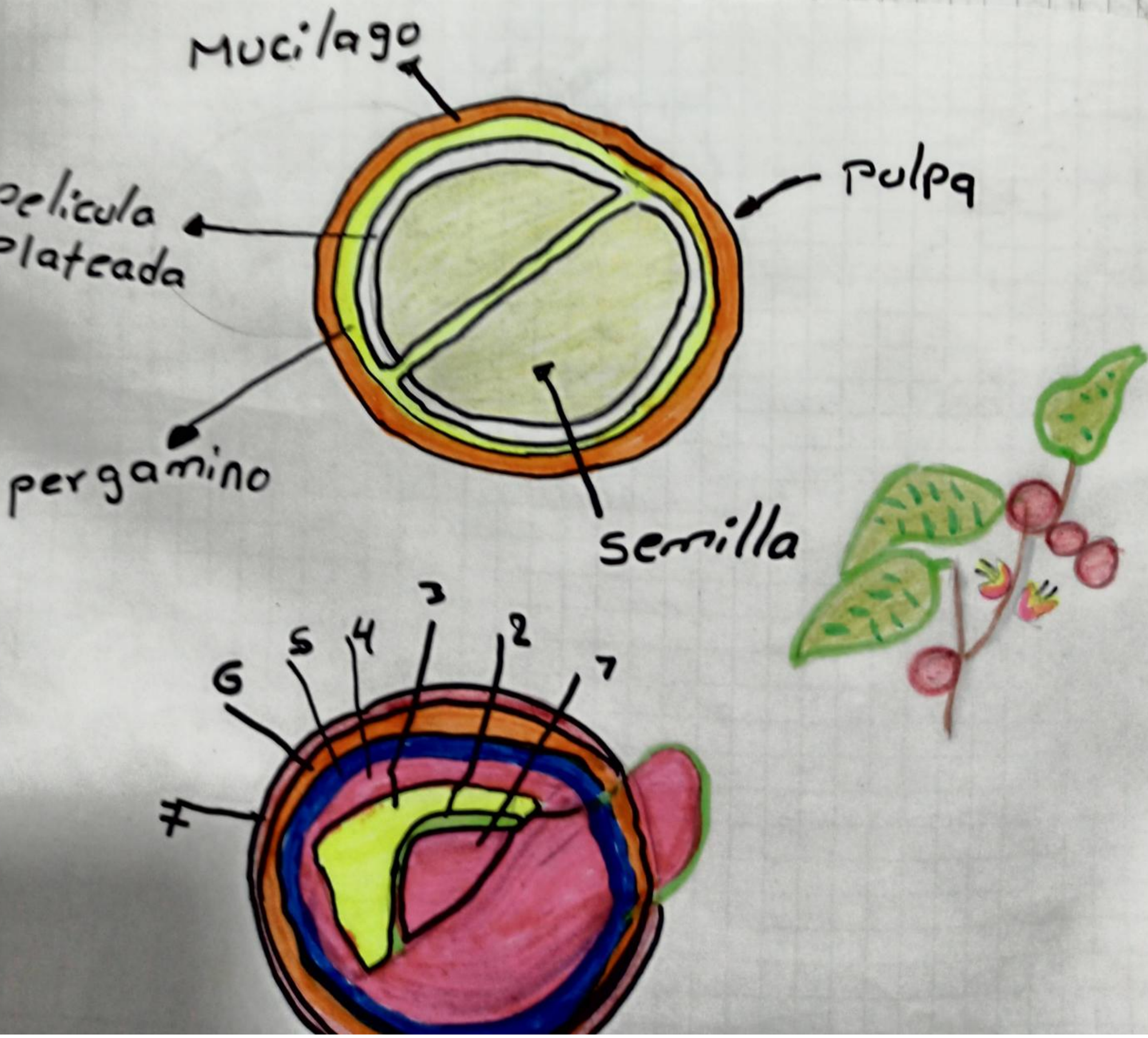
Scanned by TapScanner

Esto prohibicion. 1636 habia millares de cafeterias en el Cairo.

La prohibicion volvio en Europa en el año 1600 gracias a los mercaderes venecianos.

El papa Clemente VIII prohibio el cafe.

2:



Scanned by TapScanner

1: Corte central 2: Grano de café
endosperma

3: piel plateada
Tegumento 4: Pergamino
Endocarpio

5: Capa de permen-
tina 6: Pulpa Mesocarpio

7: Piel exterior (Pericarpio.

3 Arabica Canephora Robusta

Pache Villa Sachi pacas

Maragogipe Caturra Catuai

Pache comun pache colis

Pacamara Maracaturra

Catimor Lempira Costa rica 95

Catimor T-8667 Ana Cafe 90

Catimor T-51775 Catimor T-5269

Castillo Catimor cifc # 7343

F2 F3 F4 F5 F6

Scanned by TapScanner

Catorra Amarillo
Castillo Naranjal
Castillo La Trinidad
Castillo Santa Bárbara
Castillo El Tambo
Obata Tabi
Bourbón Sarchimores
Tupi Geisha
Icatu Paraneima
Catucai Hibrido F7
Milenio H-2

Castillo El Rosario
Castillo Paraguaicito
Castillo pueblo Bello
Anacafe 14
Nemaya
Costaflec
Marsellesa
Típica
Centroamericano H-7
Casiopea H-3

5 Los defectos primarios son:
Grano negro
Cereza
piedras medianas
palos medianos
Grano Ceca
piedras Grandes
palos largos
Grano Vinagre
Los defectos secundarios son

Scanned by TapScanner

pergamino, Cáscara, grano partido, Grano brocado Vinagre parcial, Flote caracol, piedra pequeñas, palos pequeños, dañado por el agua.

Scanned by TapScanner

APRENDICES: JOHN. FAVER RESL

SENA

TALLER 2.

1. Dibujar La rueda de sabores del manual del catador.
2. Cómo identificó el café de baja calidad del café especial.
3. Cómo se califica el café.
4. Qué se evalúa en una captación de café.
5. Cuál es el café excelso.
6. De 1000 kilos de café cereza a pergamino seco, cuanto seria su merma.
7. Cuánto produce una hectárea de café.
8. Aproximadamente cuantos árboles de café se puede sembrar por hectárea.
9. Que habilidades deben adquirir los catadores.
10. Que es una curva de tostión.

Scanned by TapScanner

Scribe John Faiver Raal.



Scanned by TapScanner

2 Como identifico el café de baja calidad del cafe especial

Para identificar la calidad de un café se realizo una puntuacion entre 0 - 700 endonde 700 representa un café exelente y un 0 un café de muy bajo calidad de acuerdo a este puntaje se segmenta el tipo de cafe Si el producto se encuentra por debajo 80 puntos este no podra pertenecer al mercado de café especial

3: Como Se califica el café

Los cafés de especialidad tienen entre 80 - 83 puntos

Aquellos que puntuan entre 84 y 89 son calificados como cafe tipo ejemplar Regional plust entre 90 y 95 puntos.

se califica como cafe ejemplar 95 puntos en adelante se consi deran como café unicos.

Scanned by TapScanner

4: Que se evalua en una captación de café

La captacion es la prueba reino que define la calidad del café donde se ve el esfuerso del productor sus practicas agricolas, el proceso de fermentación, de secado y la obtención de una taza limpio diferenciado con siertas Característica.

5: Cual es el café excelso

El café excelso es aquel en el que todos los granos que lo componen Complen las caracteristicas de calidad para ser exportado, estos granos ancido devidamente seleccio nados y estos represenfan cuali- dades como que cado uno de sus granos, es un grano parejo y plano con color y peso homogéneo.

Scanned by TapScanner

6: De mil kilos de cafe cereza a pergamino seco cuanto seria su merma.

Se tiene esta formula para saber

$$1.000\ \overset{k}{\%}\ 5 = 200\ k$$

Esto quiere decir que se necesita 5 kilos de cafe cereza para un kilo de cafe pergamino seco

Tendria una merma de 900 k

7: Cuanto produce una Hectarea de cafe

En el 2017 gracias al programa mas agronomia, mas productividad la produccion media por hectarea es 18,7 sacos (por) de café verde y 77,2 cargas de cafe pergamino seco 2% mas que el 2016 y un 30% mas que los ultimos 70 años que la produccion es de 74,3 sacos por hectarea

Scanned by TapScanner

8: Aproximadamente cuantos arboles de café se pueden sembrar por hectarea.

Segun la Federacion Nacional de cafeteros el promedio de arboles por hectarea es 7500 a 11.000 por un aproximado

9: Que habilidades deuen adquirir los captadores de café

Habilidades excepcionales, como un olfato exquisito, un sentido creativo muy abanzado, un oido excelente, un sentido creativo que pueda saber al gran publico.

10: Que es una curva de tostion

las curvas de tueste ayudan a controlar la tostion y analiza el calor dentro del tambor de una tostadora, asi mismo ayudan a los tostadores a crear los perfiles de

Scanned by TapScanner

toeste a identificar y analizar las fases que experimenta el café durante el proceso de tostion como la fase de secado.

Scanned by TapScanner

JOHN. FAIKER REGL

TALLER 3

1. Cuáles son los defectos físicos del café, como se controlan, a que saben y por qué se dan.

2. Dibujar la planta de café con todos sus partes.

3. Como se formó la cafeína y cuáles son sus compuestos.

4. Cuáles son las plagas y enfermedades del café.

5. Cuáles son los nutrientes y que requiere el cultivo del café.

Scanned by TapScanner

7.° Cuales son los defectos Fisicos del café como se controlan y ha que saben y porque se dan.

*Grano Negro

se debe ala sobrefermentacion, cereza sobremadura y agua insuficiente durante el desarrollo de cereza.

Como se previene recogiendo exclusiva mente los Frutos maduros evitando asi las condiciones para la sobrefermentacion durante su proceso en la plantacion.

*grano Vinagreo o Vinagre parcial tienen un color café claro y oscuro esto es causado por la larga espera entre la recoleccion y el despulpado, un proceso demaciado largo de Fermentacion o el almocenamiento de los granos, con un contenido de humedad demaciado alto.

se previene. evitando coger las pepas de cafe sobre maduras y despulpando apenas quedo recolectado

Scanned by TapScanner

no almacenarlo, no usar aguas contaminadas un secado optimo sin interrucciones, controlar el tiempo de fermentacion, seleccionar manualmente apenas se las descubre

* Cereza seca

Es un tipo de fruta seca con un adecuada Fertilizacion

piedras grandes
piedras medianas
palos largos
palos medianos

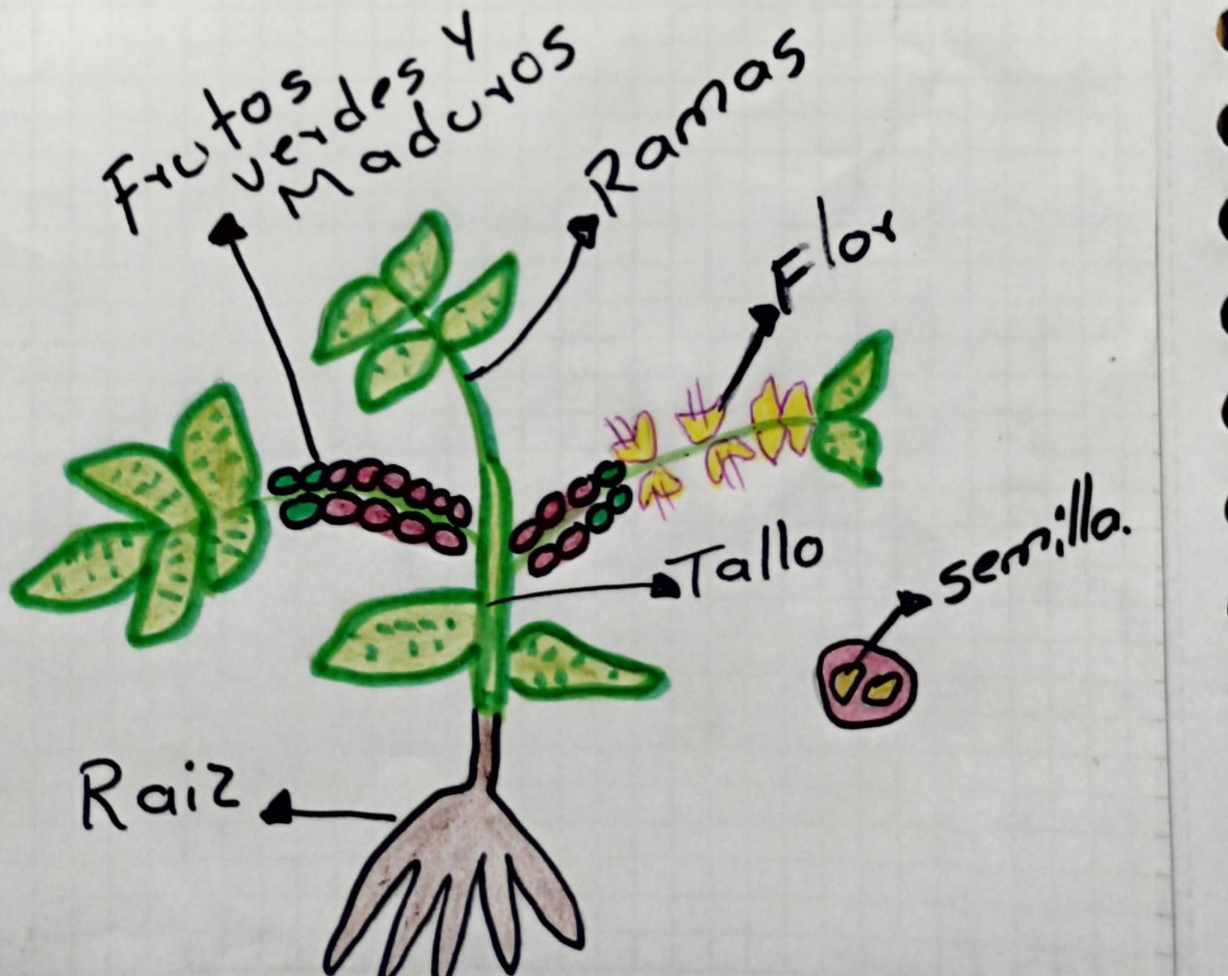
Defectos secundarios

Pergamino cascara
grano partido grano brocado
Flote Caracol
piedras pequeños
Palos pequeños
granos dañados por el agua.

Scanned by TapScanner

para controlar y evitar los defectos fisicos del cafe debemos tener un buen manejo, empesando en la Fertilizacion, cosida del café, secado y luego en la tostion afecta el sabor que tendria en la taza al final una caracteristica no aseptable para el consumo.

2:



Scanned by TapScanner

3: Como se Forma la Cafeina y Cuales son sus compuestos.

La Cafeina es un alcaloide de la Familia metilxantinas cuyos metabolismos incluyen los metabolitos compuestos teofilina y teobromina con esta estruc tura quimica similar Que actua como una droga psicoacti va estimulante del sistema nervioso central por su accion antagonisto que nos hacen sentir mas energicos y alerta, alivia la Fatiga y la somnolencia.

4: Cuales son las plagas y emfer- medades del cafe'

Roya Hemileia vastatis

Mancha de hierro Cercospora coffeicola.

Antranosis colletotrichum gloeos poroides.

B) Mal rosado conicium Salmonicor

Ojo de gallo micena citricolor

Mal del talluelo Rhizoctonia A.maxillo

Scanned by TapScanner

Broca del Fruto

Minador de la hojo

Piojo harinoso del Follaje y Raiz

Barreñador del tallo

Araña Rojo.

:Cuales son los nutrientes que requiere el cafe.

principalmente el suelo segun su demando considerados como macro nutrientes, Nitrogeno, Fosforo, potasio calcio, magnesio, AZufre, hierro Manganeso, Cobre, Zinc boro cloro Molideno y niquel

son partes de las inuestigaciones realizadas por la Federacion nacional de cafeteros.

Scanned by TapScanner

TALLER

1. Dibujar La rueda de sabores del manual del catador.
2. Cómo identificó el café de baja calidad del café especial.
3. Cómo se califica el café.
4. Qué se evalúa en una captación de café.
5. Cuál es el café excelso.
6. De 1000 kilos de café cereza a pergamino seco, cuanto seria su merma.
7. Cuánto produce una hectárea de café.
8. Aproximadamente cuantos árboles de café se puede sembrar por hectárea.
9. Que habilidades deben adquirir los catadores.
10. Que es una curva de tostión.



REDMI NOTE 9
AI QUAD CAMERA

5. Cuales son los nutrientes y que requiere el cultivo de cafe.

El cultivo de cafe requiere varios nutrientes para alcanzar su maximo potencial de producción desde el punto de vista de nutrición. y nesita en mayor cantidad algunas nutrientes mas que otros.

los tres principales elementos para el crecimiento y desarrollo de la planta de cafe, son el carbono, el hidrogeno y el oxigeno, los cuales se obtienen basicamente del agua y de la atmosfera, representado cerca del 95% del peso dela planta. Los demas elemento se encuentran principalmente en el suelo y segun su demanda, para el cultivo del cafe, son considerados, macronutrientes (nitrogeno, fosforo, potacio, calcio, magnecio y azufre) y micronutrientes (hierro, manganeso, cobre, zinc, boro, cloro, molibdeno y niquel). Durante la etapa vegetativa de la planta de cafe, su crecimiento es relativamente lento atrayendo bajas cantidades de nutrientes del suelo pero en la etapa reproductiva, su crecimiendo es mucho mayor al igual que sus nesesidades de nutrientes momento en el cual deben estar disponibles pues gran parte de ellas se van para el llenado de los frutos.

la porción de nutrientes requeridos para el cultivo del cafe cambia segun la variedad, el clima, el suelo y el manejo, pero para ir a la fija debemos hacer el analisis de los suelos, el cual nos permite conocer el estado de fertilidad, aplicar lo que realmente se nesesita y algunas ocaciones puede tener un impacto ambiental en costos.

4. Cuales son las plagas y enfermedades del cafe.

Plagas.

1. Broca del cafe

Estos minusculos escarabajos negros estan en casi todos los paises productores del cafe, donde hacen una madriguera dentro de los frutos. Es muy dificil combatirlos con insecticidas, por que estan protegidos por las cerezas. Los cultivos afectados por la broca del cafe, el rendimiento se reduce por que las cerezas jovenes pueden caer prematuramente y todas las cerezas cosechadas pesan menos, el daño de la broca tambien pueden incidir en las cualidades sensoriales del cafe y esto disminuye el valor comercial del cultivo. si el daño es importante, puede provocar un sabor amargo, alquitando o fermentado en la taza. Asi mismo, el daño de la broca pueden hacer que los tuestes sean desiguales, lo cual tiene un impactado adicional en el sabor.

2. Minador de la plaga.

Los minadores de la hoja son dos especies relacionadas de polillas: la leucoptera coffe-ella, que predomina en latinoamerica, y la leucoptera caffeina que se encuentra en paises productores en Africa. Estas afectan las hojas de los cafetos, las lorvas del minador, se alimentan de la hoja del cafe. Si concurren muchas en la misma hoja esta puede padecer de necrosis del 90% de su estructura. la necrosis es la muerte de las celulas y se manifiesta en forma de manchas oscuras y acuosas o zonas marrones que parecen papel. la defoliación afecta de realizar la foto-sintesis. Sin la fontosintesis, la planta no puede crecer correctamente. El fruto podria no madurar y la cosecha en general sera probloblemente mucho mas escasa. Si los granos inmaduros o muertos llegan a la etapa final de extracción, pueden crear un sabor amargo y astringente.

3. Cochinillas.

Las cochinillas son un grupo de insectos que se alimentan de varios arboles y plan-tas. En el cafe, atacan diversas partes, incluyendos las ramas, los nodulos, las hojas las raices y los racimos de flores. Se alimentan de la savia del cafeto y segregan una sustancia pegajosa que atrae a las hormigas. Esta sustancia tambien provoca la formación de un moho negro que cubre las hojas y puede reducir la fotosentisis. La disminución de la savia, la circulación y la fotosintesis causa estres en los cafetos y estos tienden a producir granos mas claros o inmaduros. La concecuencia de esto puede ser un sabor astringente. metalico o amargo en la taza. Se han encontrado cochinillas en Africa, Australia, Asia, America, Central y America del sur.

4. Nemátodos.

Los nematodos son parasitos microscopicos pareados a los gusanos. Existen muchas especies que atacan el sistema radicular de los cafetos y se alimentan de su savia los nemátodos pueden formar nudos en las raices que impiden que la planta absorba agua y nutrientes de forma correcta. Una infestación puede provocar la reducción de las raices, la defoliación y, en general, una perdida de la salud de la planta. Esto puede implicar un rendimiento bajo y granos claros.

Enfermedades.

1. Roya del cafe

Este hongo en un prolema para los caficultores en todo el mundo y Colombia ha estado luchando contra la roya por varias generaciones. La enfermedad se manifiesta como un polvito haranja similar al oxido en la parte inferior de las hojas del cafe. Es una condición cíclica que provoca la defoliación, al igual que los minadores de la hoja. El viento y la lluvia propagan las esporas de la roya que se desarrollo muy bien a 70°F/21°C aproximadamente. la enfermedad es mas frecuente en las condiciones calidades y humedas de alturas bajas. Dado que limita el crecimiento de nuevos tallos, la roya tiene un impacto en el cultivo del año siguiente, así como el efecto de reducir la producción de ese año. la plantas afectas por la roya no pueden madurar por completo y, si lo hacen, producirán granos claros y de un sabor astringente. "ataques fuertes de roya prodian causar granos muertos que se transforman en granos marrones luego del beneficio humedo. Estos granos marrones tienen un sabor agrio y aveces otros sabores no deseados".

2. Marchites del cafeto.

la marchites del cafeto es una enfermedad vascular del tronco del cafeto causado por un hongo. Impide la circulación del agua y la savia y esto provoca las caide de las hojas, la muerte de las ramas y, al parecer, la maduración prematura de los cerezos. El uso de estas cerezas del cafe rojas pero inmaduras puede dar como resultado la perdida de acidez, un mayor amargo y sabores "verdes" en taza.

3. Mal rosado.

El mal rosado es otra infección fungica. Se manifiesta como una membrana y una costra rosada en las ramas. las ramas afectadas pierden las hojas y mueren.

4. Nemátodos.

Los nematodos son parasitos microscopicos pareados a los gusanos. Existen muchas especies que atacan el sistema radicular de los cafetos y se alimentan de su savia los nemátodos pueden formar nudos en las raices que impiden que la planta absorba agua y nutrientes de forma correcta. Una infestación puede provocar la reducción de las raices, la defoliación y, en general, una perdida de la salud de la planta. Esto puede implicar un rendimiento bajo y granos claros.

Enfermedades.

1. Roya del cafe

Este hongo en un prolema para los caficultores en todo el mundo y Colombia ha estado luchando contra la roya por varias generaciones. La enfermedad se manifiesta como un polvito haranja similar al oxido en la parte inferior de las hojas del cafe. Es una condición cíclica que provoca la defoliación, al igual que los minadores de la hoja. El viento y la lluvia propagan las esporas de la roya que se desarrollo muy bien a 70°F/21°C aproximadamente. la enfermedad es mas frecuente en las condiciones calidades y humedas de alturas bajas. Dado que limita el crecimiento de nuevos tallos, la roya tiene un impacto en el cultivo del año siguiente, así como el efecto de reducir la producción de ese año. la plantas afectas por la roya no pueden madurar por completo y, si lo hacen, producirán granos claros y de un sabor astringente. "ataques fuertes de roya prodian causar granos muertos que se transforman en granos marrones luego del beneficio humedo. Estos granos marrones tienen un sabor agrio y aveces otros sabores no deseados".

2. Marchites del cafeto.

la marchites del cafeto es una enfermedad vascular del tronco del cafeto causado por un hongo. Impide la circulación del agua y la savia y esto provoca las caide de las hojas, la muerte de las ramas y, al parecer, la maduración prematura de los cerezos. El uso de estas cerezas del cafe rojas pero inmaduras puede dar como resultado la perdida de acidez, un mayor amargo y sabores "verdes" en taza.

3. Mal rosado.

El mal rosado es otra infección fungica. Se manifiesta como una membrana y una costra rosada en las ramas. las ramas afectadas pierden las hojas y mueren.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JAVIER EDUARDO GOMEZ ROJAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO

FECHA INICIAL: 01/05/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2310906 - DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503501 DETERMINAR LOS CRITERIOS DE ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS DE ACUERDO A NORMATIVA VIGENTE.

27040503502 COMPROBAR LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS Y MANUALES

27040503503 IDENTIFICAR PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

27040503504 PRESENTAR EL FORMATO DILIGENCIADO CON LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS IDENTIFICADAS APLICANDO LOS PROTOCOLOS Y MANUALES VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2316386 - DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503501 DETERMINAR LOS CRITERIOS DE ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS DE ACUERDO A NORMATIVA VIGENTE.

27040503502 COMPROBAR LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS Y MANUALES

27040503503 IDENTIFICAR PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

27040503504 PRESENTAR EL FORMATO DILIGENCIADO CON LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS IDENTIFICADAS APLICANDO LOS PROTOCOLOS Y MANUALES VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2311707 - DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503501 DETERMINAR LOS CRITERIOS DE ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS DE ACUERDO A NORMATIVA VIGENTE.

27040503502 COMPROBAR LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS Y MANUALES

27040503503 IDENTIFICAR PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

27040503504 PRESENTAR EL FORMATO DILIGENCIADO CON LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS IDENTIFICADAS APLICANDO LOS PROTOCOLOS Y MANUALES VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2305729 - DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503501 DETERMINAR LOS CRITERIOS DE ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS DE ACUERDO A NORMATIVA VIGENTE.

27040503502 COMPROBAR LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS Y MANUALES

27040503503 IDENTIFICAR PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

27040503504 PRESENTAR EL FORMATO DILIGENCIADO CON LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS IDENTIFICADAS APLICANDO LOS PROTOCOLOS Y MANUALES VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2311706 - EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL GRANO DE CAFÉ PARA VALORAR SU CALIDAD

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ADOPTAR MEDIDAS CORRECTIVAS PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA

EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

IDENTIFICAR LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE

REALIZAR ANÁLISIS FÍSICO DEL CAFÉ ALMENDRA SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2330034 - DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503501 DETERMINAR LOS CRITERIOS DE ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS DE ACUERDO A NORMATIVA VIGENTE.

27040503502 COMPROBAR LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS Y MANUALES

27040503503 IDENTIFICAR PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

27040503504 PRESENTAR EL FORMATO DILIGENCIADO CON LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS IDENTIFICADAS APLICANDO LOS PROTOCOLOS Y MANUALES VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2335776 - ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS

DAR A CONOCER LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LAS MUESTRAS DE CAFÉ APLICANDO LOS FORMATOS ESTABLECIDOS

EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA MUESTRA DE CAFÉ MEDIANTE LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

PREPARAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ ACORDE CON EL PROTOCOLO DE ANÁLISIS A DESARROLLAR

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2330040 - ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS

DAR A CONOCER LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LAS MUESTRAS DE CAFÉ APLICANDO LOS FORMATOS ESTABLECIDOS

EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA MUESTRA DE CAFÉ MEDIANTE LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

PREPARAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ ACORDE CON EL PROTOCOLO DE ANÁLISIS A DESARROLLAR

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2335775 - ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS

DAR A CONOCER LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LAS MUESTRAS DE CAFÉ APLICANDO LOS FORMATOS ESTABLECIDOS

EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA MUESTRA DE CAFÉ MEDIANTE LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

PREPARAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ ACORDE CON EL PROTOCOLO DE ANÁLISIS A DESARROLLAR

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 156,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
28/05/2021	28/05/2021	OTROS	4,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	4,00

INSTRUCTOR: JAVIER EDUARDO GOMEZ ROJAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO