PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Fortalecimiento en cosecha y beneficio de cacao.**
- Código del Programa de Formación: **73310031**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) N/A

- Competencia: **Cod: 270406018 Recolección De La Mazorca De Cacao**

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- 1. Planear labores de recolección de la mazorca de cacao de acuerdo con criterios técnicos y normativa. **8 horas**
- 2. Recolectar las mazorcas de cacao, según parámetros técnicos y estándares de calidad. **20 horas**
- 3. Verificar las labores de recolección de las mazorcas de cacao de acuerdo con criterios técnicos. **12 horas**
- 4. Presentar registros de la recolección de las mazorcas de cacao de acuerdo con criterios técnicos y procedimiento establecido. **8 horas**

- Duración de la Guía: **48 horas**

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, por medio de ésta guía, logrará ampliar sus conocimientos, destrezas y la aplicación práctica sobre actividades relacionadas con la cosecha de la mazorca de cacao, inspección del cultivo para labores de recolección, uso de las diferentes herramientas, corte de mazorcas y extracción de la almendra, registro de las labores, son procedimientos de gran importancia para mejorar la calidad del grano de cacao.

Su aprendizaje será enfocado para facilitar la participación, promover la interacción grupal, habilidades individuales, haciendo uso de los conocimientos previos para el desarrollo integral, aplicado a sostener la producción de su cultivo, mejorar y conservar las características de calidad del grano de cacao, con el fin de generar valor agregado al producto facilitando la comercialización y el mercado.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)	Ambiente Requerido	Materiales
1. Identificar la condiciones del cultivo para la recolección. Exposición del instructor sobre condiciones generales del cultivo para la recolección de mazorcas. Conversatorio para compartir conocimientos. Grupal / Presencial	unidades productivas	Papel Bonn, cartulina, papel carta cuadriculado, marcadores, lápices, borrador, libreta de apuntes.
2. Alistar herramientas y el sitio de acopio para la recolección. Conversatorio en el área de almacenamiento de herramientas, actividades de identificar, clasificar, uso y mantenimiento de las herramientas. Preparar el sitio de acopio para la recolección. Grupal / Presencial	unidades productivas	Papel Bonn, cartulina, papel carta cuadriculado, marcadores, lápices, borrador, libreta de apuntes.
3. Realizar la recolección de mazorcas. Demostración de método y diálogo de saberes sobre la recolección de mazorcas de cacao. Grupal / Presencial	Unidad productiva, escuelas, salón comunal, fincas aprendices	Papel Bonn, cartulina, papel carta cuadriculado, marcadores, lápices, borrador, libreta de apuntes.
4. Realizar la extracción de la almendra. Demostración de método y conversatorio sobre el proceso de extracción de la almendra de la mazorca. Grupal / Presencial	Unidad productiva, escuelas, salón comunal, fincas aprendices	Papel Bonn, cartulina, papel carta cuadriculado, marcadores, lápices, borrador, libreta de apuntes.

5. Relacionar la normativa ambiental, de seguridad y salud en el trabajo con el proceso de recolección. Actividad sobre “modelaje de casos” y “socialización de experiencia” en el uso de elementos de protección personal y el manejo de residuos de cosecha. Grupal / Presencial	Unidad productiva, escuelas, salón comunal, fincas aprendices	Papel Bonn, cartulina, papel carta cuadriculado, marcadores, lápices, borrador, libreta de apuntes.
6. Inspeccionar las labores de recolección. Recorrido grupal por el cultivo cosechado, observación del proceso de recolección, actividad sobre “situaciones problema” Grupal / Presencial.	Unidad productiva, escuelas, salón comunal, fincas aprendices	Papel Bonn, papel carta cuadriculado, marcadores, lápices, borrador, libreta de apuntes.
7. Interpretar la información de las novedades. Conversatorio Instructor- Aprendiz para interpretar y organizar la información de las novedades en el proceso de recolección. Individual / Presencial	Unidad productiva, escuelas, salón comunal, fincas aprendices	Papel Bonn, papel carta cuadriculado, marcadores, lápices, borrador, libreta de apuntes.
8. Reconocer los registros de producción. Grupal / Presencial Taller sobre identificación de registros de cosecha. Individual / Presencial	unidades productivas	Papel Bonn, papel carta en blanco y cuadriculado, marcadores, lápices, borrador, libreta de apuntes. Formatos de registros impresos
9. Diligenciar los registros de producción. Actividad para diligenciar registros de cosecha de forma organizada Individual / Presencial	unidades productivas	Papel Bonn, papel carta en blanco y cuadriculado, marcadores, lápices, borrador, libreta de apuntes. Formatos de registros impresos

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Actividad de Aprendizaje	Identificar las condiciones del cultivo y alistar las herramientas, sitio de acopio para la recolección de la mazorca.	
Evidencias de Aprendizaje	**Criterios de Evaluación**	**Técnicas e Instrumentos de Evaluación**
Evidencias de Conocimiento: Cuestionario de preguntas abiertas sobre las condiciones del cultivo para la cosecha, herramientas y acopio para la recolección. **2. Evidencia de desempeño:** Desempeño en el proceso de monitoreo del cultivo a recolectar.	1.Monitorea del cultivo para la recolección de mazorcas de cacao de acuerdo a criterios técnicos. 2.Idéntifica la normativa de calidad, inocuidad, salud y seguridad en el trabajo.	Tecnica: Responde a preguntas: Instrumento: Cuestionario Impreso/oral Tecnica: Observacion directa Instrumento: Lista de chequeo de desempeño

Actividad de Aprendizaje	Realizar la recolección de las mazorcas y la extracción de la almendra, relacionando la normativa ambiental, seguridad y salud en el trabajo.	
Evidencias de Aprendizaje	**Criterios de Evaluación**	**Técnicas e Instrumentos de Evaluación**
Evidencias de Desempeño: Desempeño en la recolección de mazorcas, extracción de almendras y disponer los residuos de cosecha. **Evidencias de Producto:** Alista las herramientas a utilizar. Adecua el sitio de acopio. Recolecta la mazorca. Extrae la almendra de la mazorca. Dispone de los residuos de cosecha.	1. Ejecuta labores de recolección de mazorcas y extracción de almendras según criterios técnicos. 2. Dispone de los residuos de cosecha de acuerdo a la normatividad ambiental	Tecnica: Observacion directa Instrumento: Lista de chequeo de desempeño Tecnica: Observacion directa Instrumento: Lista de verificación de producto.

Actividad de Aprendizaje	Inspeccionar las labores de recolección e interpretar la información de las novedades.	
Evidencias de Aprendizaje	**Criterios de Evaluación**	**Técnicas e Instrumentos de Evaluación**
Evidencias de Desempeño: Desempeño en campo, realiza el recorrido por el lote e informa sobre las novedades del proceso de recolección.	1. Reconoce el proceso de inspección en las labores de recolección de la mazorca de cacao según criterios técnicos.	Tecnica: Observacion directa Instrumento: Lista de chequeo de desempeño

Actividad de Aprendizaje	Reconocer y diligenciar los registros de recolección de la mazorca de cacao	
Evidencias de Aprendizaje	**Criterios de Evaluación**	**Técnicas e Instrumentos de Evaluación**
Evidencias de Producto: Entrega diligenciados los registros de cosecha.	1. Presenta registros de labores de cosecha, según procedimiento establecido.	Tecnica: Observacion directa Instrumento: Lista de verificación de producto.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Acopio: Instalación dentro del cultivo adecuado para recibir la fruta de cacao y realizar el proceso de desgrane o extracción de la almendra.

Almendra: Hace relación a la semilla del cacao usada para multiplicar la planta y / o para producir el chocolate y las diferentes transformaciones enl subproductos derivados del cacao.

Demostración de método: Técnica de campo, utilizada para explicar una actividad específica que busca mejorar la producción y calidad de un producto.

Diálogo de saberes: Actividad participativa que busca compartir conocimientos que provienen del grupo hacia el instructor y viceversa.

Labores: Serie de actividades de campo realizadas en un cultivo, necesarias para mejorar la producción.

Mazorca: Fruto de la planta de cacao que se identifica por tener cáscara, muscílago y semillas.

Modelaje de casos: Actividad de participación grupal, basada en exponer una situación de experiencia general o particular, para socializar en relación a un tema de conocimiento.

Residuos: Material vegetal que genera la cosecha de cacao, mazorcas enfermas o en mal estado, la cascara y muscilago de la mazorca recolectada.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Compañía Nacional de Chocolates SAS. (2019) Cosecha, beneficio y calidad del grano. Pdf. 36 Pág.

Fedecacao.(2016) Guía técnica para el cultivo de cacao, Séptima Edición, Bogotá, Colombia.

Coexca. (2017) Colombia exporta Cacao, Guía de buenas prácticas de cosecha, fermentación y secado para producción de cacaos especiales, Bogotá DC. Pdf 60 Pág.

Virtualpro. Biblioteca virtual, procesos industriales, glosario de térmios. Cosultado el 29/10/2020 https://www.virtualpro.co/biblioteca/buscar?q=&categoria=agricultura-agroforesteria-pesca-y-caza&subcat=4

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Daner Lorenzo Pinto Forero**	**Instructor**	**Agricola**	**30/10/2020**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					