PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO

GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFÉ**
- Código del Programa de Formación: 73310018
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)
- Competencia: Realizar los procesos de beneficio húmedo y seco siguiendo las especificaciones técnicas.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: 1- verificar el cumplimiento de requisitos de calidad en el beneficio del café de acuerdo a condiciones técnicas y parámetros de calidad, 2-ajustar el proceso de beneficio del café teniendo en cuenta los reportes de verificación.
- duración de la Guía: 48 horas

2. PRESENTACIÓN

En la economía cafetera, se ha estado insertando el concepto de cafés especiales, lo que va implicando una serie de componentes y sistemas de producción que buscan en todos sus aspectos producir un café de alta calidad y, el cual, sea óptimo para los mercados internacionales.

Para propiciar la posibilidad de alcanzar niveles de calidad en taza en el café, se desarrollan prácticas de calidad para el beneficio, que aporten al mejoramiento de la calidad del café manteniendo la identidad, y la consistencia en las condiciones de calidad del perfil del café. Por lo anterior, este curso orienta al aprendiz a aplicar 7 prácticas de calidad para el beneficio del café, como: Asegurar la calidad en la recolección, selección de frutos de mejor calidad, limpieza y calibración de equipos, Monitorear la fermentación, recomendaciones para un buen lavado del café y secado y almacenamiento; con el fin de brindar a la cadena productiva cafetera, la posibilidad de incorporar personal de alta calidad y/o capacitar al productor para que contribuyan al desarrollo económico, social y productivo de su entorno y del país.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial

Con el propósito de reflexionar y conocer el manejo que usted tiene sobre el tema, se le sugiere resolver las siguientes preguntas:

1. ¿Qué es calidad?
2. ¿Conoce alguna finca o empresa que maneje prácticas de calidad para el beneficio del café? nómbrelas
3. ¿Para usted cual es la práctica más importante para obtener un café de alta calidad?

El ejercicio anterior le permite reflexionar y observar su conocimiento respecto al tema, además, tiene como finalidad motivarlo y encaminarlo en el desarrollo de los temas de la presente guía de aprendizaje; por tal motivo no tiene calificación

-Estudia mientras otros están durmiendo; trabaja mientras otros están holgazaneando; prepárate mientras otros están jugando; y sueña mientras otros están deseando.-William Arthur Ward.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Teniendo en cuenta que el ejercicio anterior forma parte de la etapa del antes de aprender, es comprensible que se desconozcan muchos aspectos que puedan llevar a su correcto desarrollo, por eso lo invitamos a que usted como aprendiz identifique mediante estas preguntas, el nivel de conocimiento y expectativas que tiene sobre este tema.

1. ¿Qué conocimientos necesito obtener sobre prácticas de calidad para el beneficio del café y de qué manera creo que me ayudarían a resolver en parte el ejercicio anterior?

2. ¿Sobre qué aspectos me hace falta investigar para resolver el interrogante anterior?

3. ¿Por qué razón es importante que adquiera este conocimiento?

Terminado el proceso se generara un informe con sus respuestas para ser socializados en el aula de clase con los demás compañeros del curso

Es necesario que fundamente sus saberes previos mediante la lectura de textos y referencias bibliográficas sobre aspectos relacionados con producción limpia y/o producción orgánica, de igual manera puede apoyarse en sus vivencias, de las personas que conoce y expertos del tema.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Conceptos

Con la realización de las siguientes actividades, el aprendiz tendrá la capacidad de elaborar marcos conceptuales, y a la vez la construcción y apropiación de los saberes contenidos en los resultados de aprendizaje que componen la presente competencia, para su ejecución se utilizaran técnicas Didácticas Activas, como las de: Exposición del Orientador, Estudios de Casos, Trabajo Grupal, Análisis y Discusión de Grupos, y Prácticas de campo. Los ejes temáticos tenidos en cuenta, son los que aparecen en el diseño curricular para lograr los resultados de esta guía, además de ello se debe de consultar el Material de Apoyo o complementario, la bibliografía y Cibergrafía suministrados por el Instructor en la plataforma de Sofía Plus. Para el desarrollo de las Actividades de apropiación se proponen realizar las siguientes actividades aplicando las Técnica Didácticas Activas.

-Beneficio. Concepto, importancia, tipos, recursos, normatividad
-Equipos de beneficio. Definición, tipos, funcionamiento, mantenimiento.
-Defectos. Tipos, características, origen, causas
-Secado. concepto, indicadores, técnicas, procedimientos, ventajas, desventajas

Para el desarrollo de las Actividades de apropiación se proponen realizar las siguientes actividades aplicando las Técnica Didácticas Activas.

Actividad de Apropiación N°. 1: Con base en la práctica de calidad asegurar la calidad de la recolección de café, el aprendiz va a evaluar en clase la recolección realizada por algún recolector de café.

Actividad de Apropiación N°. 2: Hacer un cuadro comparativo de ventajas y desventajas de aplicar las practicas de calidad para el beneficio de café y no aplicar las practicas.

Actividad de Apropiación N°. 3: Hacer un cuadro en donde describa el proceso de beneficio manejado en el predio o empresa.

Actividad de Apropiación N°. 4: Hacer un mapa conceptual sobre los diferentes defectos presentados en el café y en que momento se genera el mismo.

Actividad de Apropiación N°. 5: Ver diferentes videos o consultar noticias sobre prácticas de calidad en el beneficio del café, profundizar en un tema que le llame más la atención dentro de las 7 practicas de calidad para el beneficio del café y realizar un debate sobre las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas que afectan directamente la zona.

Actividad de Apropiación N°. 6: Hacer un diagrama de flujo en el secado y almacenamiento de café.

Ambiente Requerido

-Virtual

Materiales

Devolutivos: Videobeam, computador, televisor y cable HDMI, whattsap

Consumibles: Guías de aprendizaje y talleres sobre resultado de aprendizaje,

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: - Respuestas contextualizadas sobre los resultados de aprendizaje relacionados	- aplica procedimientos para el beneficio del café conservando los criterios de calidad definidos en los procedimientos técnicos	**Técnica**: Formulación de preguntas escritas **Instrumento**: Cuestionario con preguntas relacionados con el tema desarrollado
Evidencias de Desempeño -Identifica las practicas que debe desarrollar para obtener un café de calidad	- controla las variables de calidad asociadas al proceso de beneficio del café de acuerdo con protocolos técnicos	**Técnica**: Observación directa **Instrumento**: Lista de chequeo
Evidencias de Producto: **-**Documenta los procesos y condiciones adecuadas para la etapa de beneficio seco del café.	- verifica las condiciones de calidad en el proceso de beneficio seco del café conforme a los procedimientos técnicos	**Técnica**: Observación directa - **Instrumento**: Estudio de caso

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

-BENEFICIO O BENEFICIADERO DE CAFE: Técnicamente consiste en la serie de pasos o etapas de procesamiento a las que se somete el café para quitar o eliminar todas sus capas o cubiertas de la forma más eficiente sin afectar su calidad y su rendimiento. Es una transformación primaria del grano.

-DEFECTO: Se llama defecto a la carencia o falta de las cualidades propias y naturales de una cosa o a cualquier imperfección natural.

-**CALIDAD:** Conjunto de propiedades inherentes a una cosa que permite caracterizarla y valorarla con respecto a las restantes de su especie.

-**INOCUIDAD:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan

-**FERMENTACIÓN:** proceso natural del café donde ocurren diferentes procesos bioquímicos, en los cuales las enzimas producidas por las levaduras y bacterias presentes en el mismo mucílago fermentan y degradan sus azúcares, lípidos, proteínas y ácidos, y los convierten en alcoholes, ácidos, ésteres y cetonas.

-**PELIGRO:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de este que puede provocar un efecto nocivo para la salud.

-**FERMAESTRO:** es un cono truncado recto con tapa fabricado en lámina plástica, cerrado por todos lados, con perforaciones de menos de 6 mm, que permiten la salida del mucílago en degradación y la retención de los granos en el interior.

-**TRAZABILIDAD:** Poder trazar la historia, el uso o la ubicación de un producto por medio del mantenimiento de registros documentales (el origen de los materiales y las partes, la historia de los procesos aplicados al producto).

-**MEDIVERDES:** recipiente desarrollado por Cenicafé el cual tiene una capacidad de 600 mL, utilizado para hacer la medición de la calidad de la recolección de manera ágil, exacta y simple en el campo

GRAVIMET: Tecnología para medir la humedad del café en el secado en silos y solar para determinar el momento en el cual el café está en el rango adecuado para su recolección y almacenamiento.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

FNC y Cenicafe. (2013). *Manual Cafetero Colombiano, investigacion y tecnologia para la sostenibilidad de la caficultura* (Vol. II).

Montilla Perez, J., Arcila Pulgarin, J., Aristizabal Loaisa, M., Montoya Restrepo, E., Puerta Quintero, G., Oliveros Tascon, C., & Cadena Gomez , G. (2008). Propiedades Fisicas y Factores de Conversion del Cafe en el Proceso de Beneficio. (375). Obtenido de Avance Tecnico 370: http://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/358/1/avt0370.pdf

Peñuela Martinez, A. E., Sanz Uribe, J. R., Guerrero Aguirre, A., & Ramirez Gomez, C. A. (2022). Siete prácticas en el beneficio para obtener cafe de buena calidad - proceso 7P. *Avance Tecnico 546, Cenicafe*, 1-8.

Puerta Quintero, G. I. (2000). Influencia de los granos de café cosechados verdes, en la calidad física y organoleptica de la bebida. *Cenicafé*, 136-150.

Puerta Quintero, G. I., & Rios Arias, S. (2011). Composición química del mucílago de café según el tiempo de fermentación de refrigeración. *Cenicafé*, 23-40.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**DIEGO FERNANDO NARANJO POLANIA**	**Instructor**	**Agropecuario “La Granja”**	**10/02/2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					