PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- **Denominación del Programa de Formación:** Practicas de calidad para el beneficio del cafe
- **Código del Programa de Formación**: 73310018
- **Nombre del Proyecto**
- **Fase del Proyecto**
- **Actividad de Proyecto**
- **Competencia:** Beneficiar el café en forma eficiente con criterios de calidad y sostenimiento
- **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-Realizar mantenimiento de instalaciones y equipos de beneficio de café según plan de mantenimiento y normas de seguridad, 3-Aplicar los procedimientos de beneficios del café según estándares nacionales e internacionales, normativa y requerimientos técnicos, 4-ajustar el proceso de beneficio del café teniendo en cuenta los reportes de verificacion.
- 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. El segmento de cafés especiales representa aproximadamente el 10% del consumo mundial, es decir un volumen similar al de la cosecha colombiana. Este consumo ha registrado un crecimiento dinámico en los últimos años por diversas razones: alta calidad de los cafés especiales, lo cual ha permitido vincular más personas al consumo del café. Colombia ha ocupado tradicionalmente un papel destacado en el mercado de cafés especiales de alta calidad, gracias a la labor que la Federación Nacional de Cafeteros ha realizado desde hace varios años en materia de promoción y publicidad del consumo de cafés puros colombianos. El mercado de cafés especiales tiene el atractivo de la posibilidad de obtener un mejor precio de venta por cada kilogramo de café, sin embargo debe tenerse en cuenta que es un mercado exigente, restringido y competido. No debe ignorarse el hecho de la que la última y tal vez más importante condición para denominar a un café como Especial, es la certeza de que hay un mercado dispuesto a pagar un valor adicional por dicho café y que se transfiera el mayor valor posible al productor; situación que depende de factores externos y condiciona el éxito de los resultados esperados. 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, el SENA ofrece el programa de Prácticas de Calidad para el beneficio del café, con el fin de brindar

a la cadena productiva cafetera, la posibilidad de incorporar personal de alta calidad que contribuya al desarrollo económico, social y productivo de su entorno y del país. Este programa de formación va dirigido a los actores de la cadena del café que se puedan desempeñar en Cooperativas de caficultores, Laboratorios de calidades de café, Comités de cafeteros Municipales y Departamentales, fincas de café con énfasis empresarial, y en general los productores de café

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 . **Actividades de Reflexión inicial**

Lectura.

Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de los procesos formativos en el marco de la formación por competencias y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación Tics, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento.

En grupos de 5 aprendices

- Leer y analizar el documento
- Café: Fundamentos sobre origen, cultivo, variedades y especies, condiciones agroecológicas.
- Beneficio: concepto, tipo, técnicas, etapas, cuidados, materiales, recursos, normatividad, reglamentación, procedimientos, recomendaciones.
- Equipos de beneficio: Definicion; tipos, usos, funcionamiento, ficha, técnica, mantenimiento, limpieza, calibración.
- Requisitos de calidad del café: Humedad, color, tamaño de grano y defectos.

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

De acuerdo a lo expuesto en el punto anterior, cada grupo debe identificar el tipo de prácticas de cultivo que se ejecutan en el entorno donde viven

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

-Defectos: tipos, características, origen, causas

-Registros: Concepto, tipos, elaboración, diligenciamiento, almacenamiento, vigencia

-Manejo de residuos: concepto, técnicas, herramientas, equipos, reglamentación, normatividad.

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

Actividad de Apropiación N°. 1 Operar los equipos para el beneficio del cafe.

Actividad de Apropiación N°. 2: Reconocer las diferentes etapas asociadas a proceso de beneficio del cafe.

Actividad de Apropiación N°. 3: Diferenciar las principales especies y variedad del cafe.

Actividad de Apropiación N°. 4: Aplicar procedimientos para el beneficio del cafe.

Actividad de Apropiación N°. 5: Medir las variables asociadas al proceso de beneficio del cafe.

Ambiente Requerido

Aula cerrada para el desarrollo teórico de los temas

Espacios abiertos para realizar ajustes al proceso de beneficio del cafe

Materiales

Devolutivos: Videobeam, computador televisor y cable HDMI, herramientas agrícolas (palas, palines, carretilla, machetes, etc)

Consumibles: Guías de aprendizaje y talleres sobre resultado de aprendizaje, marcadores, borradores, papel, lápiz y lapicero. Residuos vegetales y animales.

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 **Evidencias de Desempeño** -Ajustes al proceso de beneficio del cafe **Evidencias de Producto:** -Presenta informe de las actividades desarrolladas durante el proceso de beneficio	-ALISTA LOS EQUIPOS E INSTRUMENTOS REQUERIDOS PARA EL PROCESO DE BENEFICIO DEL CAFÉ SIGUIENDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD UTILIZA LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO DURANTE EL PROCESO DE BENEFICIO DEL CAFÉ -APLICA PROCEDIMIENTOS PARA EL BENEFICIO DEL CAFÉ CONSERVANDO LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEFINIDOS EN LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS - -MIDE LAS VARIABLES ASOCIADAS AL PROCESO DE BENEFICIO DEL CAFÉ DE ACUERDO A LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEL PROCESO -CONTROLA LAS VARIABLES DE CALIDAD ASOCIADAS AL PROCESO DE BENEFICIO DEL CAFÉ DE ACUERDO A PROTOCOLOS TÉCNICOS -VERIFICA LAS CONDICIONES DE CALIDAD EN EL PROCESO DE BENEFICIO DEL CAFÉ CONFORME A LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS -ALMACENA PRODUCTO TERMINADO CONFORME CON LA NORMATIVIDAD Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS PRESENTA LOS REGISTROS DE	**Técnica**: Formulación de preguntas orales y escritas **Instrumento**: Cuestionario con preguntas relacionados con el tema desarrollado **Técnica**: Observación directa **Instrumento**: Lista de chequeo - **Instrumento**: Lista de chequeo

	LAS OPERACIONES DE BENEFICIO DEL CAFÉ SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA -DISPONE ADECUADAMENTE DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO DE BENEFICIO DEL CAFÉ SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Almacafé: almacenes de depósito de café de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Astringente: sensación a mancha en la boca después de tomar una taza de café. Bacteria: nombre general dado a los microbios unicelulares. BECOLSUB: acrónimo que corresponde a Beneficio Ecológico y Manejo de Subproductos. Café baba: estado del café una vez se le ha retirado la pulpa. Canal semisumergido: equipo diseñado por Cenicafé para lavar y clasificar el café por densidad. Cenicafé: Centro Nacional de Investigaciones del Café, ubicado en Chinchiná, Caldas. Características físicas: son las que se evalúan en el café y corresponden a: color, apariencia, defectos físicos y tamaño del grano. Características organolépticas: son las que se evalúan en el café y corresponden a: aroma, acidez, amargor, cuerpo, sabor e impresión global. Cubierta: parte que cubre en la parte superior una estructura para evitar la entrada de agua. Estático: que permanece en un mismo estado. Textura: forma en que se disponen las partículas de un suelo.

Desarrollo fisiológico: son las diferentes etapas de desarrollo de un cultivo, por ejemplo crecimiento, levante y producción. Madurez fisiológica: en café corresponde a la maduración del café la cual tarda 32 semanas. Rendimiento en trilla: se refiere a la cantidad de kilogramos de café pergamino seco que se requiere para obtener 70 kilogramos de café verde o café excelso de exportación; el promedio nacional es

de 92,8 kilogramos. Fermentación: transformación que sufren gran número de sustancias orgánicas en determinadas circunstancias y que se traduce por una oxigenación o una hidratación. Relación: conexión de una cosa con otra. Emplasto: ungüento o tópico extendido en un lienzo, y aplicado en la parte enferma. Levadura: sustancia capaz de producir la fermentación de un cuerpo. ICONTEC: Instituto Colombiano de Normas Técnicas; en este caso sobre normas para el despulpado. Fluidificar: volver más fluido una sustancia o líquido. Pericarpio: envoltura de una semilla. Láctico: dícese de un ácido orgánico que se encuentra en el suero de la leche. Tanque sifón: tanque diseñado en Cenicafé para clasificar café cereza. Hidrociclón: equipo diseñado por Cenicafé para clasificar el café después de lavado.

Desmucilaginado: proceso mediante el cual se retira mecánicamente el mucílago del fruto del café. Humedad: calidad de húmedo. Masa de agua: cantidad de agua contenida en un cuerpo. Materia seca: cantidad de masa que contiene un cuerpo al secarse de agua. Perecedero: que se conserva por mucho tiempo, una vez se le ha extraído la humedad al producto. Presecado: etapa que consiste en secar de agua el grano de café. Desuniformidad: no hay uniformidad en el secado. Caudal de aire: cantidad de aire que se requiere para secar el café. Secador estático: en este tipo de secadores no hay inversión del flujo de aire.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**EDWIN ISIDRO ROJAS ACOSTA**	**Instructor Agricola**	**Centro Agropecuario "La Granja"**	04/06/2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					