DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
93610247	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 29/08/2016 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	Los procesos de cultivo, cosecha y beneficio inciden directamente en la calidad del café, su evaluación física permite conocer las condiciones y características de la materia prima a emplearse en los procesos de industrialización, asegurando la calidad de los productos obtenidos. La capacitación en esta etapa de la cadena productiva se ha visto orientada a desarrollar el análisis de la calidad de café de manera general, sin embargo no profundizaba en la identificación de característica físicas de la calidad del café; por lo tanto se ve la necesidad de generar un programa de formación complementaria que atienda la necesidad de capacitación relacionada con dicho aspecto, actualizando los criterios según la normativa vigente y los requerimientos del mercado. Entendiendo que la principal estrategia de competitividad del café colombiano debe ser la calidad, los esfuerzos se deben enfocar hacia la aplicación de unas buenas prácticas agrícolas en las actividades producción, beneficio y un riguroso proceso de evaluación de sus características físicas, lo que permite garantizar unos estándares competitivos. Por lo anterior, el SENA ofrece el programa Evaluación de las Características Físicas del Café Almendra con el fin de brindar a la cadena productiva del café, la posibilidad de incorporar personal de alta calidad que contribuyan al desarrollo económico, social y productivo de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices una metodología de aprendizaje innovadora, lo que potencia la formación de ciudadanos libres de pensamiento, con capacidad crítica, solidarios y emprendedores, que los acreditan y los hacen pertinentes y coherentes con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector.
REQUISITOS DE INGRESO:	Los definidos por el centro de formación.
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la Formación en el marco de la Formación por Competencias, el aprendizaje utilizará el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales, soportadas en las tecnologías de punta, en ambientes reales que disponga el sector productivo que vinculan al operario con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias en su puesto de trabajo. En esta misma medida debe estimular la autocrítica y la reflexión sobre el quehacer y los resultados de aprendizaje que se logra a través de la vinculación activa de las fuentes del conocimiento:

El Instructor tutor
El Entorno
El Trabajo colaborativo
Las Tecnologías de la Información y la Comunicación

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
270405033	ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL GRANO DE CAFÉ PARA VALORAR SU CALIDAD

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Identificar los diferentes tipos de defectos del café verde de acuerdo con la norma técnica de calidades.
Evaluar la calidad física del grano de café almendra de acuerdo con los procedimientos y normas establecidas.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
IDENTIFICAR LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE
REALIZAR ANÁLISIS FÍSICO DEL CAFÉ ALMENDRA SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS
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

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

CAFÉ ALMENDRA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CLASIFICACIÓN.
NORMATIVA VIGENTE: CONCEPTO, TIPOS, ALCANCE, APLICABILIDAD.
CALIDAD FÍSICA: CONCEPTO, ANÁLISIS, MÉTODOS, PROCEDIMIENTO, APLICABILIDAD.
MUESTREO: CONCEPTO, MÉTODO, ROTULACIÓN, APLICABILIDAD.
MATEMÁTICAS: UNIDADES BÁSICAS, CONVERSIONES, OPERACIONES.
EQUIPOS PARA ANÁLISIS FÍSICO: CONCEPTO, TIPOS, CALIBRACIÓN, OPERACIÓN, MANTENIMIENTO.
RENDIMIENTO EN TRILLA: DEFINICIÓN, MÉTODO DE ANÁLISIS, APLICABILIDAD.
ANÁLISIS OLFATIVO Y VISUAL: CONCEPTO, TÉCNICA, APLICABILIDAD.
DEFECTOS: DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN, INCIDENCIA EN LA CALIDAD.
MATERIA EXTRAÑA: CONCEPTO, MÉTODOS DE DETERMINACIÓN.
HUMEDAD: CONCEPTO, MÉTODOS, APLICABILIDAD.
DENSIDAD: CONCEPTO, MÉTODOS, APLICABILIDAD.
TAMAÑO DEL GRANO: CONCEPTO, MÉTODO, APLICABILIDAD.

CALIDAD: DEFINICIÓN, TIPOS, APLICABILIDAD.
FACTOR DE RENDIMIENTO: DEFINICIÓN, PROCEDIMIENTO, ANÁLISIS, APLICABILIDAD.
REGISTROS: CONCEPTO, TIPOS, APLICABILIDAD.
ANÁLISIS: CONCEPTO, TIPOS, RESULTADOS, INTERPRETACIÓN, APLICABILIDAD.
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL CAFÉ: CONCEPTO, DEFINICIÓN, APLICABILIDAD

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ANALIZAR CAFÉ ALMENDRA.
DETERMINAR LA HUMEDAD Y TAMAÑO DEL GRANO DEL CAFÉ ALMENDRA.
RECONOCER LOS GRANOS DEFECTUOSOS DE CAFÉ ALMENDRA PARA SU ANÁLISIS FÍSICO.
CLASIFICAR LOS DEFECTOS DEL CAFÉ ALMENDRA.
CUANTIFICAR LOS GRANOS DEFECTUOSOS.
DESCRIBIR EL COLOR Y OLOR DEL CAFÉ ALMENDRA.
IDENTIFICAR FACTORES QUE AFECTEN LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ.
RECOMENDAR ACCIONES PARA MEJORAR LA CALIDAD DEL CAFÉ ALMENDRA.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESPONDE A PREGUNTAS SOBRE ANÁLISIS DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.
REGISTRA INFORMACIÓN SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS.
OPERA EQUIPOS PARA ANÁLISIS FÍSICO CON BASE EN LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.
CUMPLE CON EL USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE.
INTERPRETA RESULTADOS DEL ANÁLISIS FÍSICO DEL CAFÉ ALMENDRA CON BASE EN NORMATIVA VIGENTE.
PROPONE MEDIDAS CORRECTIVAS PARA ASEGURAR LA CALIDAD DE CAFÉ SEGÚN RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICOS.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONALES, TECNÓLOGOS O TÉCNICOS DE CUALQUIER ÁREA CON ESTUDIOS ADICIONALES O EXPERIENCIA DE DOCE (12) MESES EN TEMAS RELACIONADOS CON CALIDAD FÍSICA DE CAFÉ.
Competencias mínimas	TRABAJAR EN EQUIPO, CONCILIADOR DE PROBLEMAS Y CONFLICTOS DE INTERÉS DE LOS GRUPOS, MOTIVADOR Y FACILITADOR DE PROCESOS: LIDERAR LA REALIZACIÓN DE TRABAJO INTERDISCIPLINARIO CREATIVO INNOVADOR PARA EL DESARROLLO DEL POTENCIAL DE LOS APRENDICES COMUNICACIÓN ASERTIVA EN EL AMBIENTE PEDAGÓGICO. MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC)

Experiencia laboral y/o especialización	DOCE (12) MESES CON EXPERIENCIA CERTIFICADA EN DE CALIDAD FÍSICA CAFÉ Y/O TEMAS RELACIONADOS CON LA AGROINDUSTRIA DEL CAFÉ. MÍNIMO SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA O PEDAGOGÍA

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	APROBAR ANALISIS	null. REGIONAL CESAR	26/08/2016
Responsable del diseño	OLGA BEATRIZ LADINO SOTO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE	26/08/2016
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CESAR	29/08/2016
Aprobación	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ		null. REGIONAL CESAR	29/08/2016