PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUALc

Pereira, 16 de Diciembre de 2024

Señor (a)
NATALIA MARULANDA MENDEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **5911643/2024**
Coordinadora Académica
Dependencia Instructor Virtual
Centro Atención Sector Agropecuario de la Regional Risaralda
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes **Diciembre del año 2024**

Referencia: No . **5911643 del año 2024**

SANDRA YASMIN TOVAR RODRIGUEZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. **55.170.072** de Neiva, en mi calidad de Contratista del SENA, en formación virtual, 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.

MODIFICACIÓN VALOR Y FORMA DE PAGO: Se modifica el valor del contrato teniendo en cuenta la adición y la forma de pago teniendo en cuanta la programación que se va asignar a la instructora, quedando como valor del contrato la suma de **TREINTA Y CINCO MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($35.493.334).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a 15 días del mes de febrero por valor de **DOS MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($2.200.000)**; b) Seis (6) pagos iguales de los meses de marzo hasta agosto de 2024 por CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS MCTE ($4.400.000) cada uno; c) Un pago por el mes de septiembre de 2024 por un valor de **UN MILLON CUATROCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($ 1.466.667);** d) Dos pagos iguales por los meses de octubre y noviembre de 2024 por un valor de **DOS MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS ($2.200.000)**cada uno. e) Un pago final por catorce (14) días de diciembre de 2024 por un valor de **UN MILLÓN VEINTISEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($ 1.026.667).** Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Regional Risaralda, en la Cuenta de AHORROS **N° 24063669747 de BANCO CAJA SOCIAL** cuyo titular la contratista.

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor presencial y/o tutor virtual en los programas de formación profesional integral en el nivel y modalidad que le sea asignada en el Centro Atención Sector Agropecuario de la Regional Risaralda, para la vigencia 2024.

Obligaciones Especificas:
Se apoyo el programa de articulación con la media en la coctrucción de guias de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa de Producción de café. La característica de estas guías fue que a través de las competencias del programa se desarrollaran temáticas actuales, en tendencia, en aras del fortalecimiento de la calidad de la formación para nuestros aprendices.

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 pre*sentación 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, fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, (**81902310**) expedido por miplanilla correspondiente al mes de Noviembre del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en () folios + Anexo

Cordialmente,

Firma
SANDRA YASMIN TOVAR RODRIGUEZ
Contratista
C.C. No. 55.170.072

Recibí a satisfacción:

Firma
NATALIA MARULANDA MENDEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **5911643/2024**
Coordinadora Académica

CENTRO ATENCIÓN SECTOR AGROPECUARIO
DE LA REGIONAL RISARALDA

INFORME DE ACTIVIDADES REALIZADAS

MES DE DICIEMBRE DE 2024

SANDRA YASMIN TOVAR RODRIGUEZ

CC 55170072 DE NEIVA

CONTRATO No **CO1.PCCNTR.5911643**

RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES

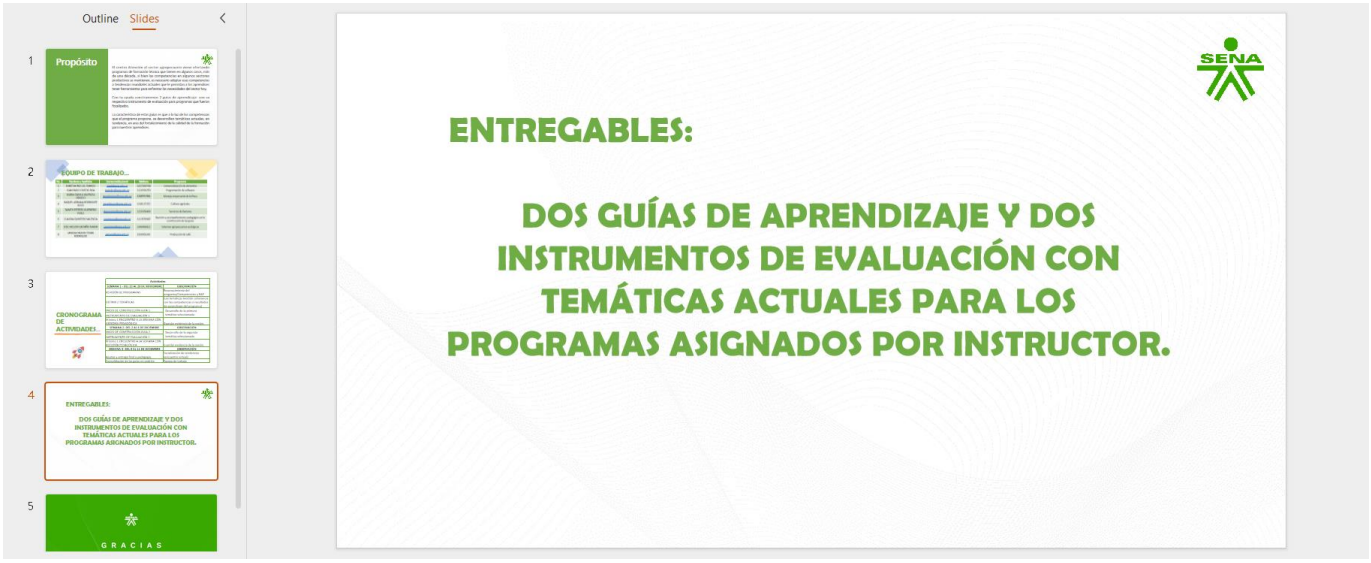
Se apoyó el programa de articulación con la media en la coctrucción de guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa de Producción de café. La característica de estas guías fue que a través de las competencias del programa se desarrollaran temáticas actuales, en tendencia, en aras del fortalecimiento de la calidad de la formación para nuestros aprendices.

Se adjuntan registros fotográficos:

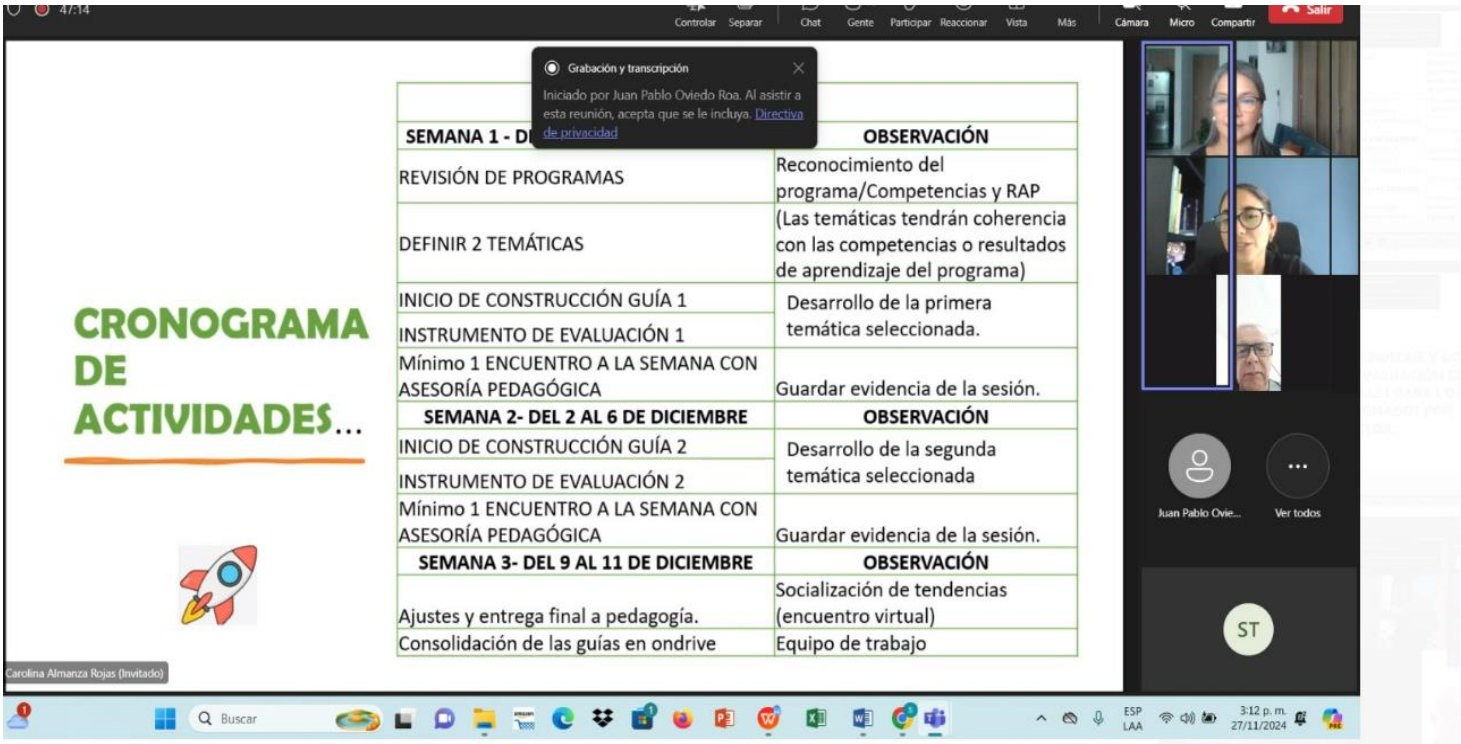


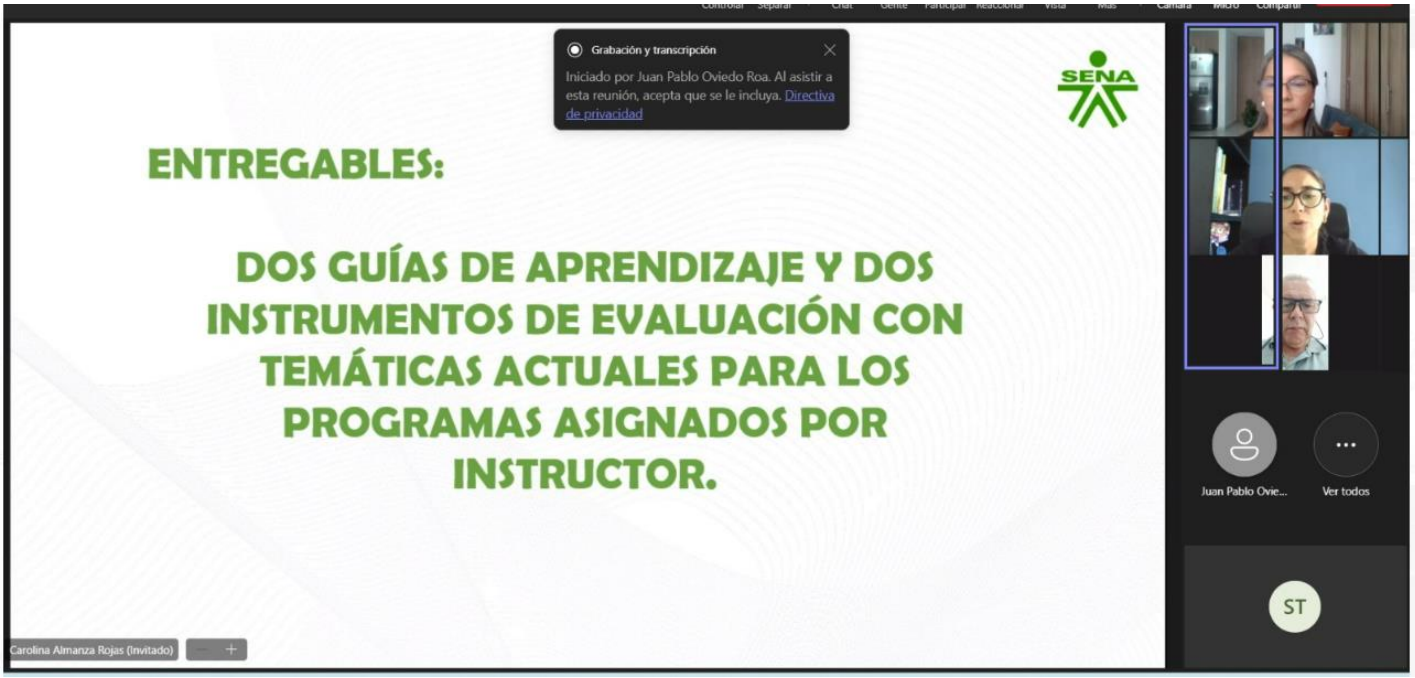


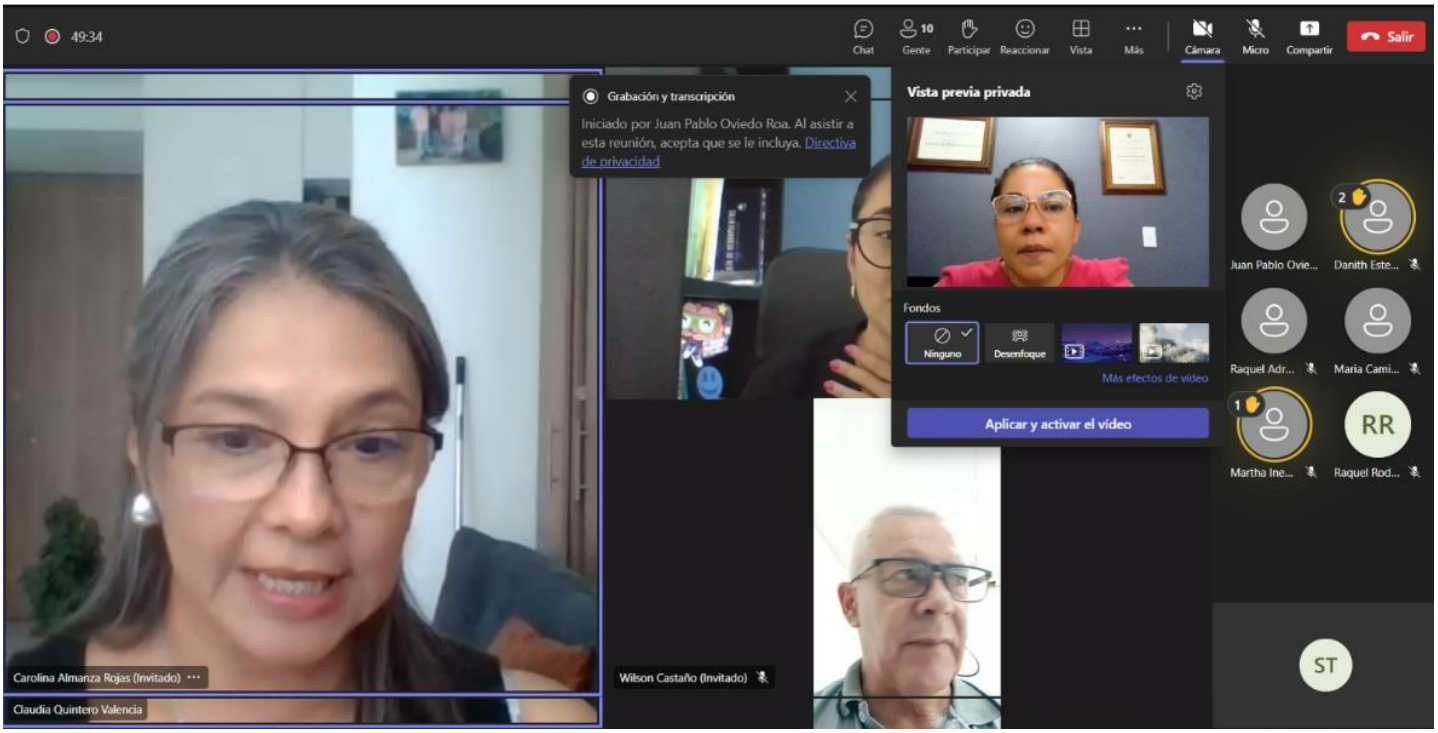




Primera reunión virtual sobre lineamientos de las actividades.




Grabación y transcripción
Iniciado por Juan Pablo Oviedo Roa. Al asistir a esta reunión, acepta que se le incluya. Directiva de privacidad
ENTREGABLES:
DOS GUÍAS DE APRENDIZAJE Y DOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN CON TEMÁTICAS ACTUALES PARA LOS PROGRAMAS ASIGNADOS POR INSTRUCTOR.
Juan Pablo Ovie...
Ver todos
ST
Carolina Almanza Rojas (Invitado)


49:34
Chat
Gente
Participar
Reaccionar
Vista
Más
Cámara
Micro
Compartir
Salir
Grabación y transcripción
Iniciado por Juan Pablo Oviedo Roa. Al asistir a esta reunión, acepta que se le incluya. Directiva de privacidad
Vista previa privada
Fondos
Ninguno
Desenfoque
Más efectos de vídeo
Aplicar y activar el vídeo
Juan Pablo Ovie...
Danith Este...
Raquel Adr...
Maria Cami...
Martha Ine...
Raquel Rod...
RR
ST
Carolina Almanza Rojas (Invitado)
Claudia Quintero Valencia
Wilson Castaño (Invitado)

Construcción de la Primer Guía de aprendizaje enviada por correo para revisión.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Técnico en producción de café
- **Código del Programa de Formación:** 723112
- **Nombre del Proyecto:** Generación de valor en la cadena de transformación del café bajo protocolos estandarizados de fermentación en la subregión _____?
- **Fase del Proyecto:** Planeación
- **Actividad de Proyecto:** Realizar labores de alistamiento para el establecimiento del germinador y el almácigo del cultivo.
- **Competencia:** Obtener colinos de café de acuerdo con los parámetros de calidad.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

  1.DISEÑAR Y CONSTRUIR EL GERMINADOR, SELECCIONANDO EL SITIO Y LOS MATERIALES, TENIENDO EN CUENTA EL NÚMERO DE PLANTAS QUE SE NECESITE PARA LA SIEMBRA, LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y APLICANDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD.
  2.ESTABLECER Y MANEJAR EL GERMINADOR PARA OBTENER PLÁNTULAS DE BUENA CALIDAD PARA SU TRASPLANTE AL ALMÁCIGO.
  3. ESTABLECER Y MANEJAR EL ALMÁCIGO PARA OBTENER COLINOS AGRONÓMICAMENTE APTOS PARA SER SEMBRADOS, DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y LOS PARÁMETROS DE CALIDAD.
  4.SELECCIONAR LA VARIEDAD DE CAFÉ DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES AGROECOLÓGICAS DEL LUGAR Y LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN A ESTABLECER.

  Duración de la Guía: 160 HORAS

2. PRESENTACIÓN

La producción de café en Colombia es una de las más importantes y reconocidas a nivel mundial, tanto por su calidad excepcional como por su relevancia económica y cultural. Este país se encuentra entre los mayores exportadores de café del mundo, siendo el tercer productor global, después de Brasil y Vietnam. Colombia es famosa por cultivar café de alta calidad, gracias a su ubicación geográfica ideal, su clima tropical de montaña y las condiciones particulares de sus suelos, que favorecen el cultivo de granos arábica de sabor suave y afrutado.

El cultivo de café en Colombia tiene una larga tradición que data del siglo XVIII, y ha evolucionado hasta convertirse en una actividad agrícola fundamental para la economía nacional. El café no solo es una de las principales fuentes de ingresos para millones de familias campesinas, sino también un elemento central en la identidad cultural del país, siendo considerado un símbolo de su hospitalidad y su patrimonio.

En Colombia, el cultivo de café se realiza principalmente en las regiones montañosas del país, conocidas como la "zona cafetera", que incluye los departamentos de Caldas, Quindío, Risaralda, Antioquia, Tolima, Huila, y Nariño, entre otros. Esta zona se caracteriza por su clima templado, la altitud y la lluvia constante, factores que permiten la producción de granos de café de excelente calidad.

Además de su calidad, la producción cafetera en Colombia ha sido una actividad central en la organización social y económica de las regiones productoras, con una estructura cooperativa que agrupa a los caficultores en asociaciones para facilitar la comercialización y mejorar las condiciones de vida de los productores. La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNC) ha jugado un papel clave en la promoción del café colombiano en el mercado internacional y en la defensa de los intereses de los caficultores.

En resumen, la producción de café en Colombia no solo es un motor económico, sino también un componente esencial de su cultura y su historia. La combinación de factores geográficos, climáticos y humanos ha convertido al café colombiano en un producto de prestigio mundial, que continúa siendo un pilar fundamental para millones de familias y para la identidad nacional.

Reflexión inicial:

Archivo Herramientas Vista Nueva Guia de aprendizaje OBTENCION DE COLINOS DE CAFE_OT - Word

Debatir acerca de las opiniones que cada aprendiz presenta respecto a las siguientes afirmaciones:

1. ¿Qué impacto tiene el cambio climático en la producción de café en Colombia?

Analizar cómo las alteraciones en temperatura, lluvias y fenómenos extremos afectan la calidad y productividad del café.
Discutir estrategias que los caficultores pueden implementar, como la agroforestería, para mitigar los efectos del cambio climático.

2. ¿Qué factores hacen que el café colombiano sea considerado uno de los mejores del mundo?

Examinar la influencia de las condiciones agroecológicas (altitud, suelos, clima) y el conocimiento tradicional en la calidad del café.
Reflexionar sobre cómo las certificaciones de calidad, como el comercio justo, refuerzan esta reputación internacional.

3. ¿Cómo se están adaptando los caficultores colombianos a las nuevas tecnologías y métodos de producción?

Explorar el uso de drones, sensores IoT y aplicaciones digitales en la gestión de cultivos de café.
Discutir la importancia de la capacitación en nuevas tecnologías para pequeños y medianos caficultores.

Esta actividad busca promover una comprensión integral de los desafíos y fortalezas de la caficultura colombiana, preparando a los aprendices para participar activamente en su mejora.

Ambiente requerido:

- Aula de clases

Material de formación: Para el desarrollo de esta actividad la lectura estará recomendada por el intructor.

Tiempo: 60 minutos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de contextualización e identificación de conocimientos:

Divida a los aprendices en grupos pequeños y asigne temas específicos para investigar sobre la relación entre condiciones agronómicas, sistemas de producción y variedades de café. Además de responder las preguntas propuestas, fomente la integración de tecnologías modernas y enfoques sostenibles en sus análisis.

Preguntas guía para la investigación:

- ¿Cómo influye la altitud en las características organolépticas del café, como su sabor, aroma y acidez?
- ¿Qué variedades de café son más adecuadas para ciertos tipos de suelo, clima y altitudes específicas?
- ¿De qué manera las prácticas de cultivo (como el riego, el uso de fertilizantes y la poda) afectan la calidad y el perfil sensorial del café?
- ¿Qué tecnologías emergentes están siendo utilizadas para optimizar las condiciones agronómicas y mejorar la sostenibilidad en los cultivos de café?

Metodología:

1. **Fase inicial (contextualización):**
   - Proporcione recursos como artículos, videos y gráficos que expliquen las principales condiciones agronómicas del café.
   - Organice una discusión inicial sobre cómo factores como el clima, el suelo y la altitud determinan el perfil sensorial de las variedades de café.
2. **Trabajo en equipo:**
   - Cada grupo investigará un tema específico, como el impacto del clima en las variedades de café o la comparación entre café orgánico y convencional.
   - Los grupos deben utilizar recursos confiables, incluyendo investigaciones locales sobre las condiciones específicas de la región productora.
3. **Presentación de resultados:**
   - Los grupos presentarán un análisis comparativo sobre cómo las condiciones agronómicas (clima, suelo, altitud) y los sistemas de producción influyen en las características y calidad del café.
   - Se sugiere incluir ejemplos prácticos, como variedades de café específicas cultivadas en ciertas regiones (e.g., Huila, Antioquia, Nariño), y cómo las prácticas de cultivo afectan su calidad.

Categorías clave a explorar:

- **Variedades de café y sus características:**

- *Café Arábica:* Cultivado a mayores altitudes, con un perfil sensorial suave y afrutado. Mayor acidez.
- *Café Robusta:* Resistente a plagas, cultivado a menores altitudes, con un perfil más fuerte y amargo.

- **Condiciones agronómicas específicas:**
  - *Clima:* Temperaturas moderadas, con lluvias constantes y estaciones secas definidas.
  - *Suelo:* Ácidos, bien drenados y ricos en materia orgánica, ideales para un crecimiento saludable de las plantas.
- **Sistemas de producción:**
  - Producción orgánica y agroecológica: Favorecida en mercados de cafés especiales por su enfoque en la sostenibilidad y ausencia de químicos.
  - Producción tecnificada: Uso de sistemas avanzados como fertirrigación y manejo integrado de plagas.

Actividad práctica adicional:

- Simular el impacto de diferentes condiciones agronómicas utilizando herramientas digitales (por ejemplo, software de simulación agrícola) para observar cómo cambios en el clima o el suelo afectan las características de las variedades de café.

Cierre y reflexión:

- Invite a los aprendices a reflexionar sobre la importancia de elegir las condiciones adecuadas para garantizar una producción sostenible y de alta calidad.
- Facilite una discusión sobre cómo las decisiones agronómicas impactan tanto en la calidad del producto como en el medio ambiente y las comunidades productoras.

Beneficio del aprendizaje:

Esta actividad permite a los aprendices desarrollar una comprensión integral de los factores que influyen en la producción de café, promoviendo la aplicación de soluciones innovadoras y sostenibles en contextos reales.

Ambiente requerido:
• Aula de clases

Material de formación: Para el desarrollo de esta actividad la lectura estará recomendada por el intructor.

Tiempo: 120 minutos

3.2 Actividades de apropiación del conocimiento.

3.2.1 Explorando el Proceso de Germinación del Café

Lectura del texto: "Germinadores de café" de forma grupal y resuelven las preguntas planteadas a continuación:

1. ¿Qué es la germinación del café?
2. ¿Qué factores afectan el proceso de germinación?
3. ¿Por qué es importante este proceso para la producción de café?
4. ¿Cuales son las etapas de la germinación?
5. ¿Factores que influyen en la germinación?

Metodología:
El instructor leerá junto con los aprendices el documento compartido y explicará todo tipo de interrogantes que surjan con la lectura, posteriormente los estudiantes se reunirán en grupos de 4 personas y responderán el cuestionario, el cual será subido a la plataforma zajuna.

Ambiente requerido:
- Aula de clases

Materiales:
- Televisor para proyectar documento
- Sillas
- Tablero
- Marcadores
- Borrador
- Computadores

Material de apoyo:

Documento en pdf "Germinadores de café" Carlos Alberto Rivillas Osorio; Álvaro León Gaitán Bustamante

Tiempo: 300 minutos

3.2.2 Explorando el Proceso de Almácigos

Los aprendices analizarán un artículo o capítulo sobre el proceso de producción de almácigos de café. A partir de este

Reflexionar sobre cómo las tendencias innovadoras aplicadas podrían mejorar aún más el diseño del germinador y sus aplicaciones en la agricultura urbana o en el hogar.

Beneficio del aprendizaje:

Esta actividad no solo permite desarrollar habilidades en diseño y construcción, sino también proporciona una experiencia práctica sobre cómo las tendencias actuales en tecnología, sostenibilidad y automatización pueden ser utilizadas en el ámbito de la agricultura y la jardinería.

Tiempo: 480 minutos (8 horas)

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	**Actividad de contextualización:** análisis comparativo entre las principales variedades de café en función de las condiciones agronómicas y los sistemas de producción.	Evauación grupal de participación
Evidencias de Desempeño	**Taller practico de germinador y taller de almácigo de café.**	Taller escrito
Evidencias de Producto:	**Selección de semillas- Elaboración de germiandor innovador.**	Practicas de campo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- ***Trichoderma harzianum*:**

  Hongo beneficioso ampliamente utilizado como agente de control biológico en la agricultura. En los cultivos de café, protege contra hongos patógenos al competir por nutrientes, producir compuestos antifúngicos y estimular las defensas naturales de la planta. Es especialmente útil en la desinfección de sustratos para almácigos y germinadores.

- ***Rhizoctonia solani* (teleomorfa: *Thanatephorus cucumeris*):**

  Hongo patógeno que afecta a una amplia gama de cultivos, incluido el café. Provoca enfermedades como "damping-off" o marchitez en almácigos, especialmente en condiciones de alta humedad. Su control incluye el manejo adecuado del riego, la desinfección del sustrato y el uso de agentes biocontroladores.

- **Altitud y café:**

  La altitud afecta directamente las características organolépticas del café. Los cultivos a mayores altitudes suelen tener granos con perfiles más complejos, notas afrutadas y mayor acidez. Este factor también influye en el ciclo de maduración de las cerezas de café.

- **Café Arábica:**

  Variedad de café de alta calidad, cultivada a mayores altitudes, con un sabor suave y afrutado. Es más susceptible a enfermedades pero apreciada en mercados internacionales por su perfil sensorial único.

- **Café Robusta:**

  Variedad de café más resistente a plagas y enfermedades, cultivada a menores altitudes. Tiene un sabor más fuerte, amargo y menos ácido, siendo ideal para mezclas y productos procesados.

- **Sustrato**:

  Mezcla de materiales que proporciona soporte y nutrientes para el crecimiento de plantas en germinadores y almácigos. En el caso del café, se utiliza una combinación de tierra, compost y arena, garantizando un buen drenaje y niveles adecuados de humedad.

- **Prueba de flotabilidad:**

  Técnica utilizada para seleccionar semillas viables. Consiste en sumergir las semillas en agua; las que flotan suelen estar vacías o dañadas y deben descartarse.

- **Almácigo:**

  Estructura o área preparada para el desarrollo inicial de plántulas antes de su trasplante definitivo. En el café, el almácigo es fundamental para obtener colinos de calidad, asegurando un crecimiento saludable y uniforme.

- **Chapola:**

Etapa inicial de desarrollo de la plántula de café después de la germinación. Su manejo adecuado en el almácigo es crucial para garantizar su vigor y supervivencia en el campo.

- **Germinador:**

  Estructura diseñada para facilitar la germinación de semillas en condiciones controladas de humedad, temperatura y sombra. Es el primer paso en el establecimiento de cultivos de café.

- **Roya del café (Hemileia vastatrix):**

  Enfermedad causada por un hongo que afecta las hojas del cafeto, reduciendo la capacidad fotosintética y, por ende, la productividad. Su manejo incluye el uso de variedades resistentes, prácticas culturales adecuadas y fungicidas selectivos.

- **Nematodos:**

  Microorganismos que afectan las raíces del café, causando deformaciones y reducción en la absorción de agua y nutrientes. Su control incluye la rotación de cultivos, la desinfección de sustratos y el uso de extractos orgánicos como el neem.

- **Café orgánico:**

  Sistema de producción que prescinde de productos químicos sintéticos, utilizando insumos naturales y técnicas sostenibles. Es apreciado en mercados especiales por su impacto ambiental reducido y su alta calidad sensorial.

- **Ciclo de vida del café:**

  Secuencia de etapas del cultivo del café, desde la semilla hasta la cosecha y procesamiento. Incluye germinación, crecimiento en almácigos, trasplante al campo, producción de cerezas y procesamiento postcosecha.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.cenicafe.org/es/publications/avt0368.pdf

https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/350/1/avt0404.pdf

https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/4326/1/cenbook-0026_14.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	xxxxxxxxxxxxxxxxxx	Instructora Producción de café	Articulada	xx/xx/xxxx

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Final del documento

Construcción Formato_Instrumento_de_Evaluación enviada por correo para revisión.

preciados instructores:

INFORMACION GENERAL	
CODIGO DEL INSTRUMENTO: xxxxxxxx	FECHA DE APLICACION: xx/xx/xxxx
PROGRAMA DE FORMACION: Tecnico en produccion de café	
NUMERO FICHA: xxxxxxx	
CENTRO: Atencion Sector Agropecuario	
COMPETENCIA: OBTENER COLINOS DE CAFE DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS DE CALIDAD	
RESULTADO DE APRENDIZAJE: 1.DISEÑAR Y CONSTRUIR EL GERMINADOR, SELECCIONANDO EL SITIO Y LOS MATERIALES, TENIENDO EN CUENTA EL NUMERO DE PLANTAS QUE SE NECESITE PARA LA SIEMBRA, LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS Y APLICANDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD. 2.ESTABLECER Y MANEJAR EL GERMINADOR PARA OBTENER PLANTULAS DE BUENA CALIDAD PARA SU TRASPLANTE AL ALMACIGO. 3. ESTABLECER Y MANEJAR EL ALMACIGO PARA OBTENER COLINOS AGRONOMICAMENTE APTOS PARA SER SEMBRADOS, DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS Y LOS PARAMETROS DE CALIDAD. 4.SELECCIONAR LA VARIEDAD DE CAFE DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES AGROECOLOGICAS DEL LUGAR Y LOS SISTEMAS DE PRODUCCION A ESTABLECER.	
CRITERIOS DE EVALUACION: • Interpreta elementos pedagógicos y didácticos de la formación técnica integral teniendo en cuenta los fundamentos teóricos.	
EVIDENCIA: Conocimiento	Producto x Desempeño
NOMBRE DE LOS INSTRUCTORES EN FORMACION: xxxxxxxxxxxxxx	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: xxxxxxxxxxxxxxxxxx	

n la presente oportunidad desarrollaremos un producto que preten orientar a instructores del programa Técnico en producción de café omo guiar de manera acertada la construcción y desarrollo curricular de ompetencia OBTENER COLINOS DE CAFÉ DE ACUERDO CON LOS P ÁMETROS DE CALIDAD.

on el fin de integrar los resultados de aprendizaje propuestos en el pr ente documento permitirá que el instructor adopte conceptos, nuevas te ologías para la construcción de herramientas y métodos de producción q usquen promover una comprensión integral de los desafíos y fortalezas caficultura colombiana.

objetivo de la presente actividad es desarrollar un germinador utilizar idencias y tecnologías innovadoras que optimicen el proceso de germi n de semillas, garantizando la sostenibilidad, eficiencia energética y fac d de uso.

n base en ello, se mencionarán algunas condiciones y elementos necesa ra el desarrollo del trabajo en la presente oportunidad:

SE PREVIA A LA SESIÓN DE TRAB

ra el desarrollo de esta actividad el instructor definirá con los aprendice eño del germinador en el aula de clase, cada uno deberá dibujarlo y uerdo a las dimensiones establecer la cantidad de materiales a necesita npo para su elaboración.

realizará una repartición de materiales de campo entre los estudiantes seguirlos.

realizará el germinador en el área definida por la institución para realiz cticas y establecer el germinador.

Materiales y herramientas

- Plástico reciclado (botellas, cajas, envases, etc.)
- Sistema de riego por goteo o microporoso
- Celdas solares pequeñas o batería recargable
- Luces LED de bajo consumo (preferiblemente de espectro completo)
- Termómetro digital o sensores de temperatura
- Humedímetro (sensor de humedad)
- Cinta adhesiva o silicona para pegar o por que no usar bridas, cuerda, o fique de plátano.
- Semillas (pueden ser de hortalizas, hierbas o flores)
- Sustrato orgánico para germinación (turba, fibra de coco, etc.)
- Módulo de Arduino o Raspberry Pi (opcional para automatización)

ASE ELABORACIÓN DE PRODUCTO:

Paso 1: Investigación de tendencias innovadoras

Antes de comenzar a construir el germinador, es importante entender algunas de las tendencias clave en el diseño y construcción de germinadores innovadores:

- **Germinadores automatizados:** Uso de sensores para controlar las condiciones de luz, humedad y temperatura, regulando automáticamente los factores para optimizar la germinación.
- **Uso de energías renovables:** Integración de paneles solares para alimentar sistemas de riego y luces LED, minimizando el uso de energía eléctrica convencional.
- **Sistemas de riego eficientes:** Implementación de riego por goteo o por capilaridad para reducir el consumo de agua.
- **Materiales sostenibles y reciclados:** Utilización de plásticos reciclados o biodegradables para construir la estructura del germinador.
- **Tecnología inteligente:** Uso de aplicaciones móviles o sistemas como Arduino/Raspberry Pi para monitorizar y controlar las condiciones ambientales del germinador a través de sensores.

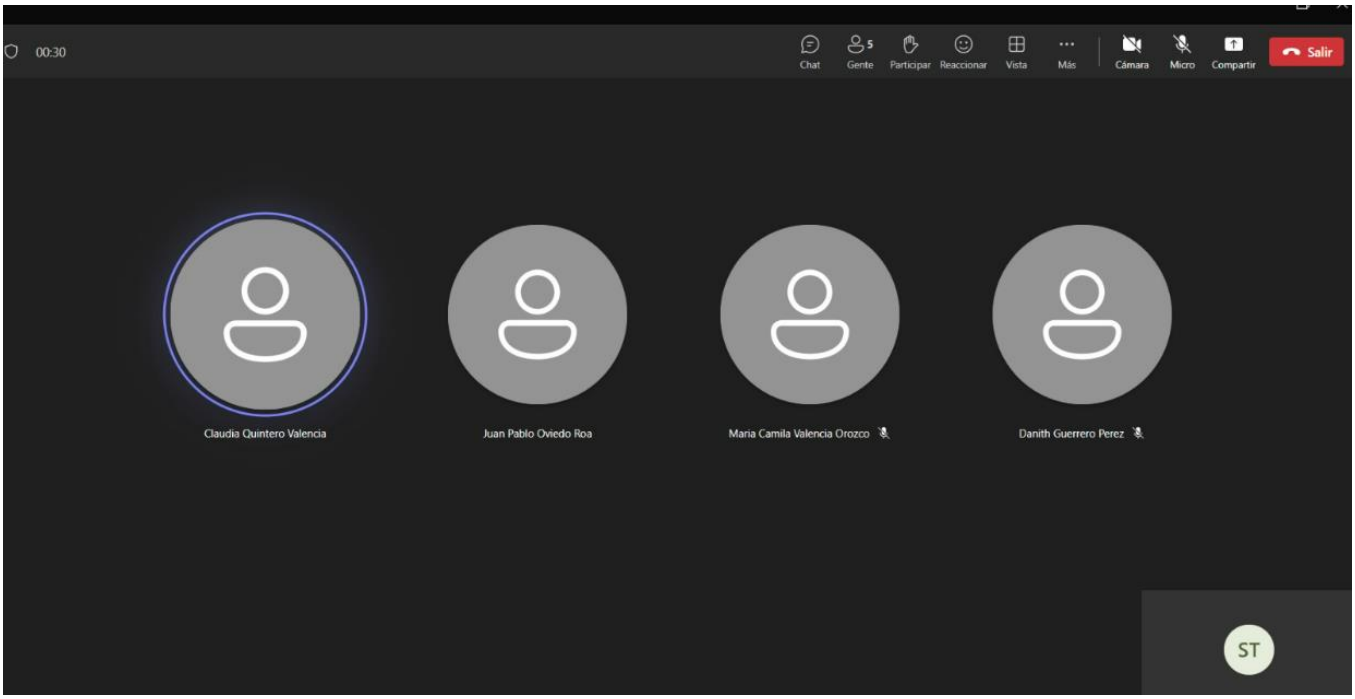
Paso 2: Diseño y planificación

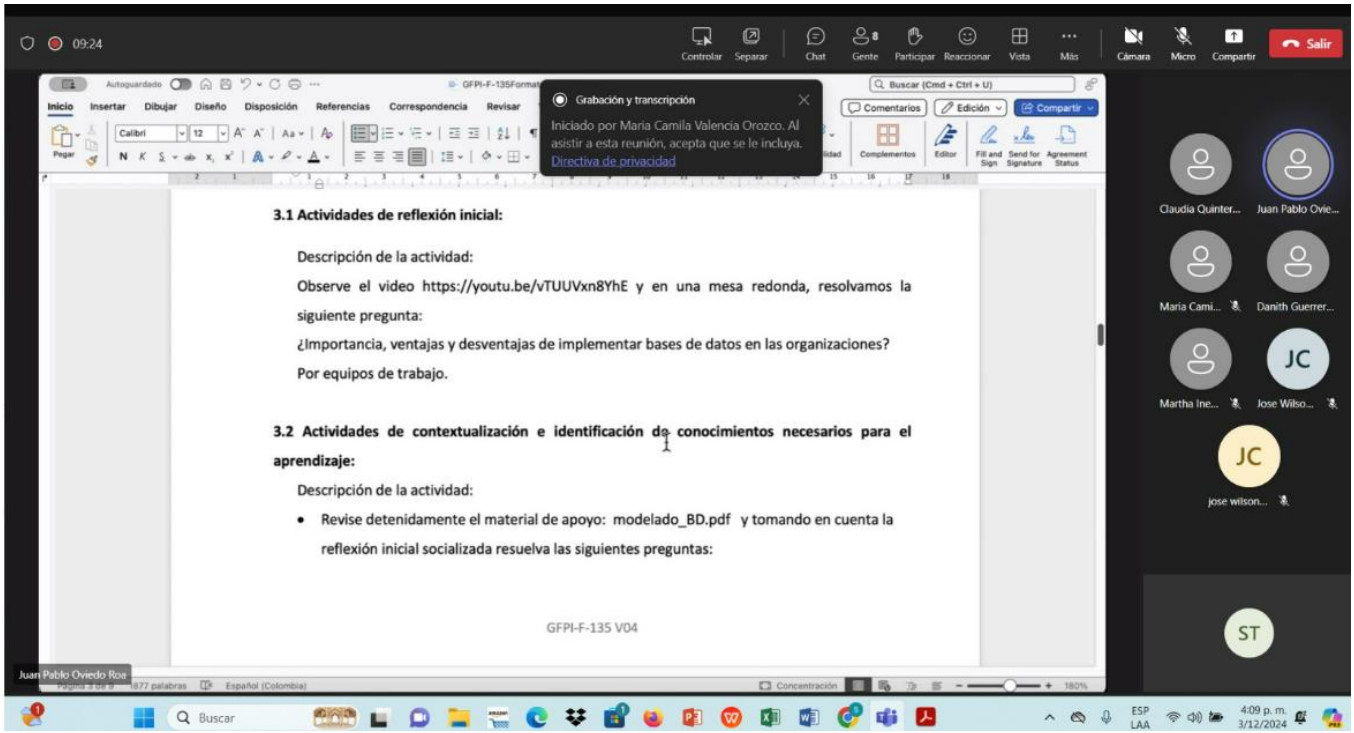
Para este paso, el parendiz dibuja un esquema de cómo debería ser su germinador. Tener en cuenta los siguientes aspectos:

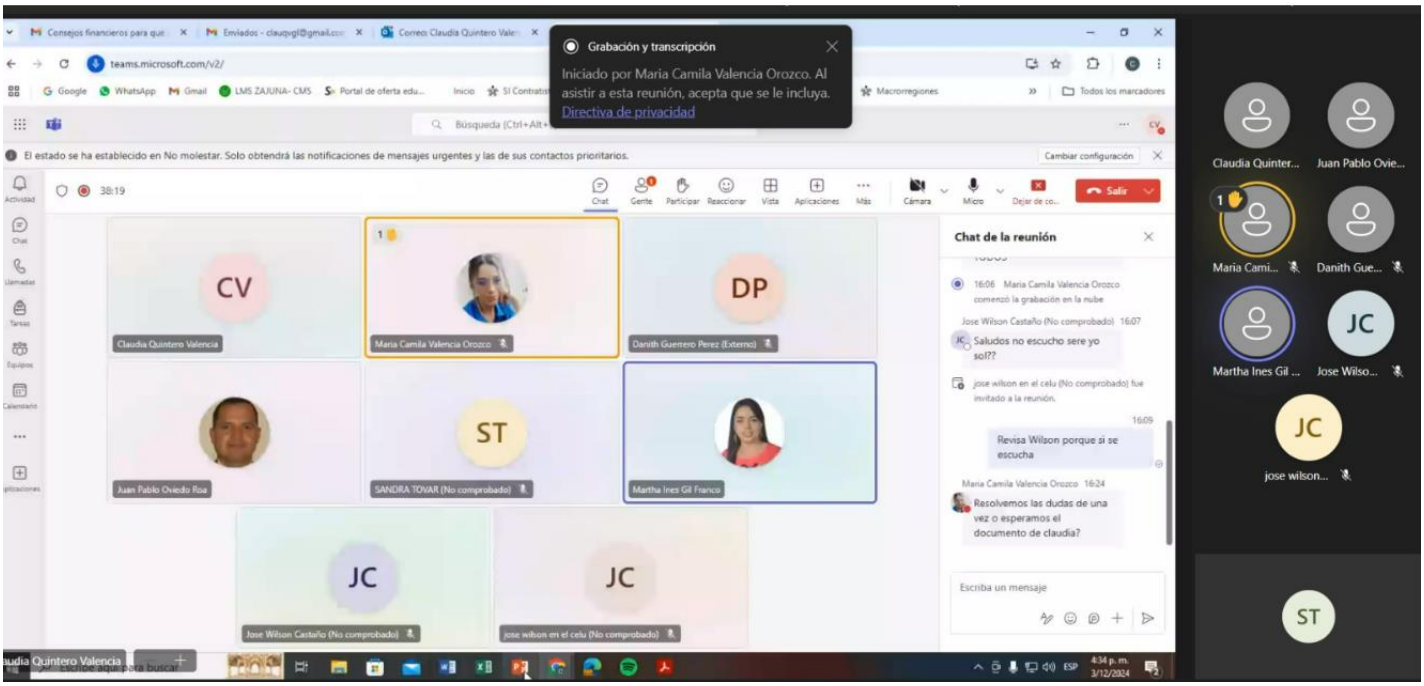
- **Tamaño:** Decida el tamaño del germinador según el espacio disponible (puede ser de mesa o más grande para uso exterior).
- **Componentes clave:** Planificar cómo se integran las luces LED, sensores de humedad y temperatura, y el sistema de riego. Si decide usar un Arduino o Raspberry Pi, incluir el esquema de conexiones.
- **Accesibilidad:** Asegúrse de que sea fácil acceder a las semillas y al sustrato para realizar mantenimiento o replantado.

Paso 3: Construcción del germinador

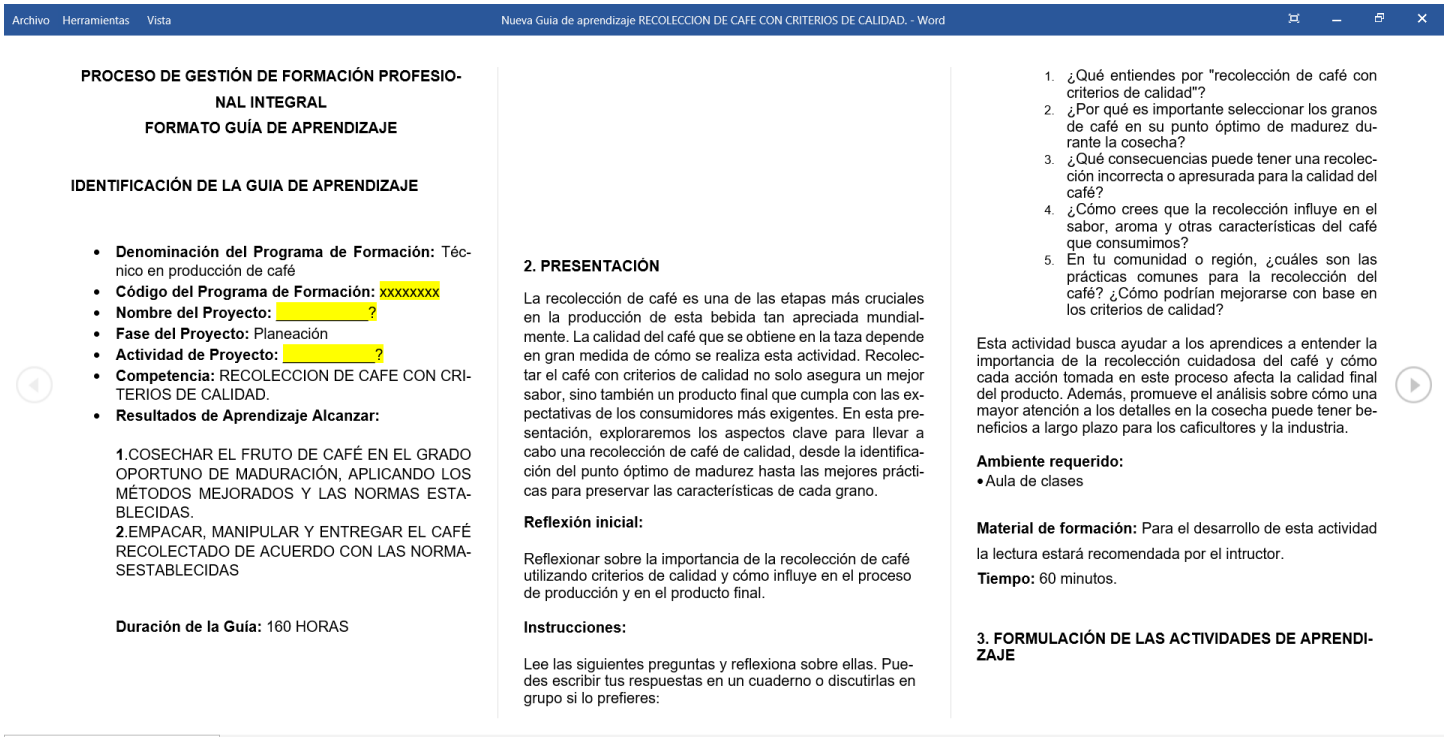
Segunda reunión virtual sobre lineamientos de las actividades.







Construcción de la Segunda Guía de aprendizaje enviada por correo para revisión.



Archivo Herramientas Vista — Nueva Guia de aprendizaje RECOLECCION DE CAFE CON CRITERIOS DE CALIDAD. - Word

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Técnico en producción de café
- **Código del Programa de Formación:** xxxxxxxx
- **Nombre del Proyecto:** _____?
- **Fase del Proyecto:** Planeación
- **Actividad de Proyecto:** _____?
- **Competencia:** RECOLECCION DE CAFE CON CRITERIOS DE CALIDAD.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

1.COSECHAR EL FRUTO DE CAFÉ EN EL GRADO OPORTUNO DE MADURACIÓN, APLICANDO LOS MÉTODOS MEJORADOS Y LAS NORMAS ESTABLECIDAS.
2.EMPACAR, MANIPULAR Y ENTREGAR EL CAFÉ RECOLECTADO DE ACUERDO CON LAS NORMASESTABLECIDAS

Duración de la Guía: 160 HORAS

2. PRESENTACIÓN

La recolección de café es una de las etapas más cruciales en la producción de esta bebida tan apreciada mundialmente. La calidad del café que se obtiene en la taza depende en gran medida de cómo se realiza esta actividad. Recolectar el café con criterios de calidad no solo asegura un mejor sabor, sino también un producto final que cumpla con las expectativas de los consumidores más exigentes. En esta presentación, exploraremos los aspectos clave para llevar a cabo una recolección de café de calidad, desde la identificación del punto óptimo de madurez hasta las mejores prácticas para preservar las características de cada grano.

Reflexión inicial:

Reflexionar sobre la importancia de la recolección de café utilizando criterios de calidad y cómo influye en el proceso de producción y en el producto final.

Instrucciones:

Lee las siguientes preguntas y reflexiona sobre ellas. Puedes escribir tus respuestas en un cuaderno o discutirlas en grupo si lo prefieres:

1. ¿Qué entiendes por "recolección de café con criterios de calidad"?
2. ¿Por qué es importante seleccionar los granos de café en su punto óptimo de madurez durante la cosecha?
3. ¿Qué consecuencias puede tener una recolección incorrecta o apresurada para la calidad del café?
4. ¿Cómo crees que la recolección influye en el sabor, aroma y otras características del café que consumimos?
5. En tu comunidad o región, ¿cuáles son las prácticas comunes para la recolección del café? ¿Cómo podrían mejorarse con base en los criterios de calidad?

Esta actividad busca ayudar a los aprendices a entender la importancia de la recolección cuidadosa del café y cómo cada acción tomada en este proceso afecta la calidad final del producto. Además, promueve el análisis sobre cómo una mayor atención a los detalles en la cosecha puede tener beneficios a largo plazo para los caficultores y la industria.

Ambiente requerido:
• Aula de clases

Material de formación: Para el desarrollo de esta actividad la lectura estará recomendada por el intructor.

Tiempo: 60 minutos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

métodos mejorados y las normas de cosecha que mejoran la calidad del grano y su productividad.

Materiales:

- Prototipos de frutos de café en diferentes estados de maduración (verde, maduro, sobremadurado).
- Carteles con las normas y recomendaciones para la cosecha de café.
- Imágenes o videos que muestren los métodos de cosecha.
- Guía con el paso a paso de los métodos de cosecha mejorados.
- Instrumentos para la cosecha (p.ej., canastas, guantes, tijeras de podar).
- Hojas de evaluación o cuestionarios de autoevaluación.

Etapas de la actividad:

1. Introducción al tema (20 minutos)

- **Objetivo**: Explicar la importancia de cosechar el café en el grado de maduración adecuado.
- **Actividad**: Presentar a los aprendices una charla interactiva o video educativo sobre los efectos de la cosecha prematura o tardía en la calidad del café. Responder preguntas y aclarar dudas.
- **Temas clave**:
  - Diferentes estados de maduración del café.
  - ¿Por qué es importante la cosecha en el tiempo adecuado?
  - Cómo la cosecha en el momento oportuno afecta la calidad, el sabor y el rendimiento del grano.

2. Demostración de los métodos mejorados (30 minutos)

- **Objetivo:** Presentar y demostrar los métodos mejorados para la cosecha del café.
- **Actividad:** Mostrar los métodos de cosecha manual y mecánica, explicando sus diferencias, ventajas y desventajas.

- **Métodos a explicar**:
  - Cosecha selectiva: Solo se recolectan los frutos maduros.
  - Cosecha en varias pasadas: Se realiza en diferentes momentos para asegurar que solo los frutos maduros sean cosechados.
  - Uso de la tecnología (por ejemplo, recolectores mecánicos para grandes superficies).
  - Cosecha con herramientas adecuadas (canastas, guantes, tijeras de podar).
- **Normas a seguir:**
  - Evitar dañar la planta y los frutos.
  - Mantener las canastas o sacos limpios para evitar contaminación.
  - Cosecha rápida para evitar que el grano se pase o se sobremadure.

3. Práctica guiada (40 minutos)

- **Objetivo**: Aplicar lo aprendido sobre los métodos y normas de cosecha.
- **Actividad**: Dividir a los participantes en pequeños grupos y hacer que practiquen la cosecha en un área previamente preparada (puede ser un área del cafetal o simulada). Los participantes deben:
  - Identificar los frutos maduros, verdes y sobremaduros.
  - Utilizar el método de cosecha apropiado según las normas explicadas.
- **Observaciones**: Los instructores deben monitorear la actividad, ofreciendo correcciones y recomendaciones a medida que los participantes cosechan.

4. Discusión y retroalimentación (20 minutos)

- **Objetivo:** Reflexionar sobre la práctica de cosecha y corregir errores.

- **Actividad:** Realizar una retroalimentación grupal donde se comparta la experiencia de cada uno y se discutan los aciertos y las dificultades.
- **Preguntas guía:**
  - ¿Fue fácil identificar los frutos en el estado de maduración adecuado?
  - ¿Cómo se sintieron al aplicar los métodos mejorados?
  - ¿Hubo alguna dificultad al momento de cosechar?

5. Evaluación final (10 minutos)

- **Objetivo:** Evaluar el conocimiento adquirido durante la actividad.
- **Actividad:** Realizar una evaluación de opción múltiple o una pequeña encuesta sobre las mejores prácticas de cosecha, la importancia de la maduración y el uso de herramientas adecuadas.
- También se puede realizar una autoevaluación sobre la comprensión de los métodos y normas.

Archivo Herramientas Vista Nueva Guia de aprendizaje RECOLECCION DE CAFE CON CRITERIOS DE CALIDAD. - Word

3. Manipulación del café:

- Manipular el café con las manos limpias o utilizando guantes para evitar la contaminación.
- Asegurar que el café no esté expuesto a fuentes de humedad, calor o luz directa que puedan afectar su calidad.
- Utilizar contenedores adecuados para el transporte del café hacia la estación de empaque. Estos contenedores deben ser limpios y estar en buen estado.

4. Secado del café (si aplica):

- Si el café ha sido recolectado en condiciones húmedas, se debe secar de manera adecuada. Esto puede ser mediante secado al sol o en secadores mecánicos, asegurándose de no exceder la humedad establecida por las normas (generalmente alrededor del 12%).
- El secado debe ser uniforme para evitar el desarrollo de hongos o moho.

5. Pesado y clasificación del café:

- Pesaje del café en las cantidades establecidas. El peso debe ser preciso, de acuerdo con las regulaciones de empaque.
- Si es necesario, clasificar el café por calidad, tamaño o tipo (por ejemplo, arábica o robusta). Esto puede hacerse a través de un proceso de cribado.

6. Empaque:

- Colocar el café en las bolsas o contenedores establecidos. El empaque debe ser hermético para evitar la pérdida de aroma o la contaminación por humedad.
- Asegurar que las bolsas o empaques sean de materiales permitidos por la normativa (respetando la biodegradabilidad, si es necesario).
- Etiquetar las bolsas con la información correspondiente (nombre del productor, fecha de recolección, número de lote, entre otros datos relevantes).

7. Sellado de las bolsas:

- Si se usan bolsas plásticas, asegurarse de sellarlas adecuadamente utilizando una selladora de calor para garantizar que no haya fugas de aire o humedad.
- Verificar que el sellado esté limpio y completo para evitar que el café entre en contacto con el exterior.

8. Almacenaje del café empacado:

- Almacenar el café en un lugar seco, fresco y libre de contaminantes.
- Evitar la exposición directa a la luz solar o a temperaturas extremas.
- Mantener los paquetes organizados para facilitar su trazabilidad y posterior entrega.

9. Entrega:

- Antes de la entrega, verificar que toda la documentación (factura, carta de entrega, etc.) esté completa.
- Asegurar que las condiciones de transporte sean adecuadas, protegiendo el café de la humedad, el calor excesivo o cualquier otro factor que pueda afectar su calidad.
- Durante el proceso de entrega, mantener la cadena de trazabilidad, registrando la recepción del café por parte del comprador o distribuidor.

Normas que se deben seguir:

- **Normas de higiene y seguridad alimentaria** (como HACCP o las normas ISO pertinentes).
- **Normas de empaque** (como las regulaciones de materiales permitidos para el contacto con alimentos).
- **Normas de calidad del café** (como las normativas internacionales para café verde, clasificación y manejo post-cosecha).
- **Normas laborales** para asegurar la seguridad de los trabajadores (uso de equipo de protección, condiciones adecuadas de trabajo, etc.).
- **Normas medioambientales** sobre el uso de materiales biodegradables o reciclables para el empaque.

Conclusión:

Esta actividad práctica garantiza que el proceso de empacar, manipular y entregar el café se haga siguiendo los procedimientos adecuados para mantener la calidad del producto, cumplir con las normativas de seguridad alimentaria y asegurarse de que el café llegue al consumidor en las mejores condiciones posibles.

Evaluación y cierre:

Duración estimada: 30 minutos

1. **Discusión grupal:**
   - Reflexionar sobre los aprendizajes obtenidos y los desafíos del proceso de empacar, manipular y entregar el café recolectado según las normas establecidas.
2. **Revisión práctica:**

- Verificar que el proceso de empacar, manipular y entregar el café se haga siguiendo los procedimientos adecuados para mantener la calidad del producto.

3. **Conclusiones:**

- Los aprendices compartirán ideas sobre cómo aplicar este conocimiento para innovar sobre el proceso de empacado y entrega del café.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	**Actividad de contextualización:** Identificar los conocimientos previos de los aprendices sobre la recolección del café y su relación con los criterios de calidad, y contextualizar la importancia de una recolección adecuada para la calidad del grano.	Evauación grupal de participación activa en la discusión.
Evidencias de Desempeño	**Actividades de apropiación del conocimiento:** Actividad sobre Cosechar el fruto de café en el grado oportuno de maduración aplicando los métodos mejorados y las normas establecidas.	Evaluación de opción múltiple o una pequeña encuesta sobre las mejores prácticas de cosecha.
Actividad práctica:	Actividad práctica sobre el proceso de empacar, manipular y entregar el café recolectado según las normas establecidas	Practica guiada.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Café de altura: El café cultivado en regiones altas (por encima de los 1,200 metros sobre el nivel del mar) tiene características organolépticas especiales, como una mayor acidez y complejidad. Su recolección y manejo deben ser precisos para mantener estas cualidades.

Café maduro: El grano de café debe ser recolectado cuando está completamente maduro, lo que se traduce en un color rojo intenso (en variedades de cereza roja). Esto es crucial para garantizar que los granos tengan el nivel óptimo de azúcares y compuestos aromáticos que impactan el sabor final.

Recolección manual: Es el proceso más preciso y selectivo, en el cual los recolectores eligen a mano las cerezas maduras, dejando las inmaduras o pasadas en el arbusto. Este método es común en la producción de cafés de alta calidad, ya que permite una selección más rigurosa.

Recolección mecánica: Utiliza máquinas para cosechar grandes cantidades de cerezas de café. Aunque es más eficiente y económica, puede resultar en la recolección de cerezas verdes o pasadas, lo que afecta la calidad del café. Es más común en plantaciones de café de menor calidad o en grandes volúmenes de producción.

Cereza: Es el fruto del cafeto, que contiene dos granos de café. La calidad del café depende en gran medida de cómo se maneja la cereza desde la cosecha hasta el procesamiento.

Café pergamino: Se refiere al grano de café después de haber sido procesado, pero antes de ser descascarado. Durante el proceso de recolección, el café es recolectado en su estado de cereza, y luego se realiza el despulpado para obtener los granos con su capa de pergamino.

Café lavado: Es un método de procesamiento en el que se elimina la pulpa de la cereza y el grano se fermenta antes de secarse. El proceso de recolección debe ser cuidadosamente realizado para asegurar que solo las cerezas maduras sean recolectadas, ya que la calidad del grano depende en gran medida de esta primera etapa.

Café no lavado (natural): En este método, las cerezas se secan con su pulpa intacta antes de ser procesadas. La recolección debe ser más precisa para evitar que las cerezas pasadas o inmaduras afecten la calidad del grano, ya que este proceso resalta los sabores naturales.

Frescura de la cosecha: Se refiere al tiempo transcurrido entre la recolección de las cerezas y su procesamiento. Cuanto más rápido se procese el grano después de la recolección, menor será el riesgo de que se deteriore, lo cual es fundamental para preservar los sabores y aromas del café.

Grano defectuoso: Se refiere a los granos de café que presentan características indeseables, como estar incompletos, rotos, quemados o con defectos de sabor. La recolección adecuada, que implica seleccionar solo las cerezas maduras, minimiza la presencia de estos defectos.

Selección de cerezas maduras: La madurez de las cerezas influye directamente en los sabores del café. Las cerezas maduras contienen el equilibrio adecuado de azúcares, ácidos y compuestos aromáticos que producen un café de calidad. Si se cosechan cerezas inmaduras o pasadas, se corre el riesgo de obtener granos de café con sabores indeseables, como acidez excesiva o amargor.

Minimización de defectos: La recolección manual permite una selección más precisa y minuciosa, lo que reduce la cantidad de granos defectuosos. Esto es importante porque los granos defectuosos no solo afectan el sabor del café, sino

que también pueden generar aromas desagradables, como moho o fermentación no deseada.

Procesamiento eficiente: La recolección temprana de la cereza asegura que el proceso posterior de despulpado y fermentación se realice con la mejor materia prima. Un grano de alta calidad se procesa mejor, y cada fase del proceso (fermentación, lavado, secado) será más efectiva si la cereza está en su punto óptimo de madurez.

Impacto en el sabor: Los granos de café recolectados en su punto óptimo de madurez generalmente tienen un perfil de sabor más equilibrado, con una mayor complejidad, acidez y cuerpo. Una recolección mal realizada puede generar granos con un sabor monótono o plano.

Sostenibilidad: Un proceso de recolección adecuado también está relacionado con prácticas agrícolas sostenibles. La recolección selectiva reduce la necesidad de usar pesticidas o tratamientos adicionales para corregir los defectos en el grano, lo que contribuye a la salud del medio ambiente y la conservación del ecosistema en las plantaciones.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/350/1/avt0404.pdf

https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/4326/1/cenbook-0026_14.pdf

https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/600/1/38911.pdf

https://repositorio.sena.edu.co/bitstream/handle/11404/5044/Recolecci%c3%b3n_caf%c3%a9.pdf?sequence=1&isAllowed=y

https://www.cenicafe.org/es/publications/avt0368.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	xxxxxxxxxxxxxxxx	Instructora Produccion de cafe	Articulada	xx/xx/xxxx

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razon del Cambio
Autor (es)					

Construcción Formato_Instrumento_de_Evaluación enviado por correo para revisión.

Archivo Herramientas Vista — Formato_Instrumento_de_Evaluación RECOLECCION DE CAFE CON CRITERIOS DE CALIDAD. - Word

preciados instructores:

INFORMACION GENERAL	
CODIGO DEL INSTRUMENTO: xxxxxxxx	FECHA DE APLICACION: xxxxxxxx
PROGRAMA DE FORMACION: Tecnico en producción de cafe	
NUMERO FICHA: xxxxxx	
CENTRO: Atencion Sector Agropecuario	
COMPETENCIA: RECOLECCION DE CAFE CON CRITERIOS DE CALIDAD.	
RESULTADO DE APRENDIZAJE: 1.COSECHAR EL FRUTO DE CAFE EN EL GRADO OPORTUNO DE MADURACION. APLICANDO LOS METODOS MEJORADOS Y LAS NORMAS ESTABLECIDAS. 2.EMPACAR, MANIPULAR Y ENTREGAR EL CAFE RECOLECTADO DE ACUERDO CON LAS NORMASESTABLECIDAS	
CRITERIOS DE EVALUACION: • Interpreta elementos pedagógicos y didácticos de la formación técnica integral teniendo en cuenta los fundamentos teóricos.	
EVIDENCIA: Conocimiento	Producto x Desempaño
NOMBRE DE LOS INSTRUCTORES EN FORMACION: xxxxxxxxxxxx	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: xxxxxxxxxxxxxxxxx	

n la presente oportunidad desarrollaremos un producto que preten orientar a instructores del programa Técnico en producción de café omo guiar de manera acertada la construcción y desarrollo curricular de ompetencia RECOLECCION DE CAFE CON CRITERIOS DE CALIDAD.

on el fin de integrar los resultados de aprendizaje propuestos en el pr ente documento permitirá que el instructor adopte conceptos, nuevas te ologías para la construcción de herramientas y métodos de producción q usquen promover una comprensión integral de los desafíos y fortalezas caficultura colombiana.

l objetivo del presente instrumento busca ayudar a los aprendices a ent er la importancia de la recolección cuidadosa del café y cómo cada acc mada en este proceso afecta la calidad final del producto. Además, p ueve el análisis sobre cómo una mayor atención a los detalles en la co ha puede tener beneficios a largo plazo para los caficultores y la industri

on base en ello, se mencionarán algunas condiciones y elementos nec os para el desarrollo del trabajo en la presente oportunidad:

SE PREVIA A LA SESIÓN DE LA ACTIVIDAD:

ra el desarrollo de esta actividad de contextualización e identifica conocimientos el instructor definirá con los aprendices Identificar nocimientos previos de los aprendices sobre la recolección del ca relación con los criterios de calidad, y contextualizar la importanci a recolección adecuada para la calidad del grano.

Instrucciones:

1. **Introducción (10 minutos):** El instructor comienza la actividad explicando brevemente la importancia de la recolección del café en las diferentes etapas de producción, destacando que la calidad del grano depende en gran medida de cómo se realice esta tarea. Se debe enfatizar que una recolección bien realizada mejora la calidad del producto final y que una recolección inadecuada puede afectar la calidad del café, incluso desde su sabor.
2. **Discusión en grupo (15 minutos):**
   - Parte A: Pregunta a los aprendices:
   - ¿Qué saben sobre el proceso de recolección del café?"
     (Los aprendices deben mencionar aspectos como el momento adecuado de recolección, las herramientas usadas, el tipo de grano que se debe recolectar, etc.)
   - Parte B: Luego el instructor, plantea la siguiente pregunta:
   - ¿Cómo creen que la recolección influye en la calidad del café?"
     Deja que cada aprendiz explique su punto de vista. Haz preguntas para profundizar en las respuestas y explorar los aspectos que pueden influir en la calidad, como la selección de granos maduros, el tiempo de cosecha, las condiciones del clima, entre otros.
3. **Trabajo en parejas o pequeños grupos (10 minutos):**
   - Divide a los aprendices en parejas o pequeños grupos.
   - Asigna a cada grupo una tarea: identificar dos o tres prácticas clave que se deben seguir durante la recolección de café para asegurar la calidad del grano. Pueden escribir sus respuestas en hojas de papel.
   - Ejemplos de prácticas a mencionar: recolección manual versus mecánica, selección de granos maduros, evitar granos dañados o inmaduros, etc.
4. **Puesta en común (5 minutos):** Cada grupo presenta sus respuestas al resto de la clase. La idea es compartir los conocimientos adquiridos y reforzar lo aprendido.
5. **Reflexión final (5 minutos):** Concluye la actividad con una reflexión sobre la importancia de la recolección de café con criterios de calidad, destacando que este es un proceso fundamental para obtener un café de alta calidad que cumpla con los estándares internacionales. Puedes cerrar con una pregunta como: "¿Qué cambios pueden realizar los caficultores en la recolección para mejorar la calidad de su producto?"

Materiales:

- Pizarra o carteles.
- Marcadores.
- Papel y lápiz.

Ambiente requerido:

- Aula de clases

Evaluación:

Los aprendices serán evaluados en función de su participación activa en la discusión, la precisión de la información proporcionada sobre los criterios de calidad en la recolección

Archivo Herramientas Vista — Formato_Instrumento_de_Evaluación RECOLECCION DE CAFE CON CRITERIOS DE CALIDAD. - Word

7. Sellado de las bolsas:

- Si se usan bolsas plásticas, asegurarse de sellarlas adecuadamente utilizando una selladora de calor para garantizar que no haya fugas de aire o humedad.
- Verificar que el sellado esté limpio y completo para evitar que el café entre en contacto con el exterior.

8. Almacenaje del café empacado:

- Almacenar el café en un lugar seco, fresco y libre de contaminantes.
- Evitar la exposición directa a la luz solar o a temperaturas extremas.
- Mantener los paquetes organizados para facilitar su trazabilidad y posterior entrega.

9. Entrega:

- Antes de la entrega, verificar que toda la documentación (factura, carta de entrega, etc.) esté completa.
- Asegurar que las condiciones de transporte sean adecuadas, protegiendo el café de la humedad, el calor excesivo o cualquier otro factor que pueda afectar su calidad.
- Durante el proceso de entrega, mantener la cadena de trazabilidad, registrando la recepción del café por parte del comprador o distribuidor.

Normas que se deben seguir:

- **Normas de higiene y seguridad alimentaria** (como HACCP o las normas ISO pertinentes).
- **Normas de empaque** (como las regulaciones de materiales permitidos para el contacto con alimentos).
- **Normas de calidad del café** (como las normativas internacionales para café verde, clasificación y manejo post-cosecha).
- **Normas laborales** para asegurar la seguridad de los trabajadores (uso de equipo de protección, condiciones adecuadas de trabajo, etc.).
- **Normas medioambientales** sobre el uso de materiales biodegradables o reciclables para el empaque.

Conclusión:

Esta actividad práctica garantiza que el proceso de empacar, manipular y entregar el café se haga siguiendo los procedimientos adecuados para mantener la calidad del producto, cumplir con las normativas de seguridad alimentaria y asegurarse de que el café llegue al consumidor en las mejores condiciones posibles.

Evaluación y cierre:

Duración estimada: 30 minutos

1. **Discusión grupal:**
   - Reflexionar sobre los aprendizajes obtenidos y los desafíos del proceso de empacar, manipular y entregar el café recolectado según las normas establecidas.
2. **Revisión práctica:**
   - Verificar que el proceso de empacar, manipular y entregar el café se haga siguiendo los procedimientos adecuados para mantener la calidad del producto.
3. **Conclusiones:**
   - Los aprendices compartirán ideas sobre cómo aplicar este conocimiento para innovar sobre el proceso de empacado y entrega del café.

LISTA DE CHEQUEO:				
Item	VARIABLES / INDICADORES	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1.	El producto presentado contiene la identificación de los siguientes elementos: a) Programa de formación b) Competencia seleccionada			
2.	El resultado muestra la totalidad de los resultados de aprendizaje de la competencia seleccionada para el desarrollo curricular			
3.	Los conocimientos han sido contemplados en su totalidad en relación con, al menos, 1 resultado de aprendizaje			
4.	Se revisaron y asociaron todos los criterios de evaluación relativos a la competencia seleccionada			
5.	Las actividades de aprendizaje están redactadas adecuadamente y siguiendo la condición V+O+C			
6.	Existe claridad en la diferenciación de las estrategias didácticas activas y se aplican adecuadamente a las actividades de aprendizaje			
7.	Según el criterio de evaluación, la evidencia seleccionada permite el cumplimiento de su planteamiento			
8.	Las evidencias de aprendizaje están adecuadamente elaboradas			

Final del documento

INTEGRIDAD PÚBLICA

FUNCIÓN PÚBLICA

Verificados los resultados del participante en el curso virtual

Función Pública certifica que:

SANDRA YASMIN TOVAR RODRIGUEZ

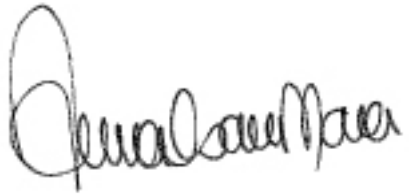
C.C 55.170.072

Participó y completó el curso virtual:

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción.

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 23 de febrero 2024



Aura Isabel Mora

Directora de Participación, Transparencia y Servicio al Ciudadano

Código: 761692783000

Evaluación de la Inducción SIGA 2024

El siguiente cuestionario ha sido elaborado para evaluar la eficacia de la inducción. Le tomará solo unos cuantos minutos resolverlo. Todas las preguntas han sido extraídas de diferentes partes del vídeo, por favor elija solo una respuesta para cada pregunta. Este cuestionario se aprueba con 9 puntos de 12.

Puntos: 10/12

1. Nombres y apellidos *

SANDRA YASMIN TOVAR RODRIGUEZ

2. Correo electrónico *

sanyas_t@hotmail.com

3. Fecha de realización: *

5/3/2024

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

4. Los sistemas de gestión que comprende el SIGA en la entidad son: *

- ○ Calidad y seguridad y salud en el trabajo
- ○ Ambiental y Eficiencia energética
- ○ Seguridad de la información
- ◉ Todos los anteriores

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

5. El MIPG opera bajo: *

- [ ] 7 caracterizaciones y 19 políticas
- [x] 7 dimensiones y 19 políticas
- [ ] 7 lineamientos y 19 dimensiones
- [ ] Ninguna de las anteriores

✕ **Incorrecto** 0/1 Puntos

6. El Mapa de procesos está conformado por: *

- [ ] Procesos estratégicos, evaluación y soporte
- [ ] Procesos estratégicos, de soporte, misionales y de evaluación
- [ ] Procesos misionales, estratégicos y evaluación
- [x] Procesos estratégicos, de soporte y evaluación

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

7. El Subsistema de Seguridad y Salud está compuesto por los siguientes ejes: *

- [ ] Eje Mentalmente Saludable
- [ ] Eje Medicina Preventiva y del Trabajo
- [ ] Eje Higiene y Seguridad Industrial
- [x] Todas las anteriores

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

8. La Política de Seguridad y Salud en el Trabajo se enfoca en: *

- [x] Promover la salud y las condiciones de trabajo seguras mediante entornos laborales saludables.
- [ ] Exclusivamente en la prevención de accidentes laborales.
- [ ] Solo en la prevención de enfermedades laborales.
- [ ] Ninguna de las anteriores.

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

9. Un objetivo del subsistema de Seguridad y Salud en el trabajo es: *

- [x] Mejorar las condiciones de salud, fomentando una cultura encaminada al autocuidado.
- [ ] Aquellos fenómenos, elementos o acciones que sumados a algunas condiciones de las personas y el ambiente, pueden desencadenar accidentes.
- [ ] Es aquella situación de peligro o desastre o la inminencia del mismo.
- [ ] Son acciones y decisiones humanas, que pueden causar una situación insegura o accidente.

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

10. El Sistema de la Gestión de la Eficiencia Energética y el Sistema de Gestión Ambiental, promueven: *

- [ ] Que los grupos de interés separen en la fuente.
- [x] La Sostenibilidad, la Eficiencia en el uso de los recursos energéticos y de los Servicios Públicos.
- [ ] Reduzcan consumos energéticos en el hogar.

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

11. La renovación de los conocimientos, habilidades, actitudes y conductas de las personas que hacen parte de la Entidad, contribuyendo a la mejora continua del sistema de gestión ambiental y de energía, es el fin del programa ambiental: *

- [x] SENA SAPIENS
- [ ] Sostenibilidad.

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

12. El SENA usa indicadores ambientales que le permite identificar desviaciones, puntos débiles en sus actividades relacionadas con los servicios que presta. ¿Cuál de los siguientes indicadores emplea el SENA? *

- [ ] Consumo de agua
- [ ] Consumo de energía
- [ ] Generación de residuos

- [x] Todos los anteriores.

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

13. ¿Qué garantiza la política de Seguridad de la Información? *

- [x] Integridad, confidencialidad, disponibilidad y privacidad de la información
- [ ] seguridad de los activos
- [ ] seguridad de los accesos

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

14. El alcance del Sistema de Gestión de Seguridad de la Información aplica a: *

- [ ] Funcionarios y contratistas
- [ ] Formadores y aprendices
- [ ] Directores y subdirectores
- [x] Todos aquellos que tengan una vinculación con el Sena

✗ **Incorrecto** 0/1 Puntos

15. Una buena práctica del SGSI es: *

- [ ] Compartir la contraseña cuando se lo requieran
- [x] Almacenar la información solo en el PC
- [ ] Utilizar la plataforma CompromISO para descargar los formatos actualizados

Microsoft 365

Este contenido lo creó el propietario del formulario. Los datos que envíes se enviarán al propietario del formulario. Microsoft no es responsable de las prácticas de privacidad o seguridad de sus clientes, incluidas las que adopte el propietario de este formulario. Nunca des tu contraseña.

Microsoft Forms | Encuestas, cuestionarios y sondeos con tecnología de inteligencia artificial Crear mi propio formulario

Privacidad y cookies | Términos de uso