

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES</p>
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
93610246	ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 26/08/2016 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	60 horas
JUSTIFICACIÓN:	<p>Debido a la crisis cafetera y los bajos precios internacionales del grano, los caficultores buscan alternativas para el procesamiento de su café, para acceder a unos ingresos adicionales para su empresa cafetera. Uno de estos procesos es la tostión de su café, la cual es una alternativa fundamental para procesar dicha materia prima. Razón por la cual, en el presente nivel se adquieren los conocimientos y competencias del capital humano acerca del tueste de café, para realizar una adecuada transformación de la materia prima de acuerdo al mercado, de acuerdo al uso y a las características propias de cada café, tales como: variedad, sistema productivo, altitud a la cual se produce el cultivo, clase de beneficio y secado. Cada clase de café requiere de la experticia del maestro tostador para realizar la curva de tostión más adecuada, para no afectar procesos posteriores como la desgasificación, la molienda y la preparación de las bebidas a base de café.</p> <p>De allí que sea muy importante transferir técnicas avanzadas en la tostión a los caficultores y a todas las personas relacionadas con la cadena productiva del café, para poder resaltar los atributos de calidad de la almendra, incrementar la especialización de los canales de comercialización, mejorar la empleabilidad de los aprendices en laboratorios de calidad y torrefactoras de café, mejorando su calidad de vida.</p>
REQUISITOS DE INGRESO:	Certificado del Nivel Básico de Tostión I. Cod:73311588
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El Instructor tutor - El Entorno - El Trabajo colaborativo - Las Tecnologías de la Información y la Comunicación

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES</p>
COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
270405034	PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL
ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA	
DENOMINACIÓN	
Preparar y servir la bebida de café para las pruebas de análisis sensorial.	
Operar equipos de tostación y molienda de café de acuerdo con las recomendaciones técnicas y normativas.	
Evaluar la calidad del café tostado y molido de las muestras requeridas en el análisis sensorial.	
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
DESCRIPCIÓN	
APLICAR LAS ACCIONES DE MEJORA EN EL PROCESO DE TOSTIÓN ACORDE CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.	
DETERMINAR CUALIDADES DE LA MATERIA PRIMA PARA LA TOSTIÓN DE ESPECIALIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.	
EVALUAR LA TOSTIÓN DE CAFÉS DE ESPECIALIDAD DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD Y NORMATIVA VIGENTE.	
REALIZAR TÉCNICAMENTE LAS CURVAS DE TOSTIÓN DEL CAFÉ DE ESPECIALIDAD SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	
3. CONOCIMIENTOS	
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	
<p>NORMATIVA VIGENTE: CONCEPTO, TIPOS, ALCANCE, APLICABILIDAD.</p> <p>HUMEDAD Y TEMPERATURA: CONCEPTO, TIPOS, CONTROL, UBICACIÓN, MEDICIÓN.</p> <p>EQUIPOS Y MATERIALES: DEFINICIÓN, TIPOS, USOS, FUNCIONAMIENTO, FICHA TÉCNICA, MANTENIMIENTO, CALIBRACIÓN, ALMACENAMIENTO.</p> <p>TOSTADO: DEFINICIÓN, MÉTODOS, USOS, TIPOS, MERCADOS.</p> <p>COLOR: DEFINICIÓN, ESCALA, INTENSIDAD, ESTÁNDAR, USO.</p> <p>ENFRIAMIENTO: DEFINICIÓN, INSTRUMENTOS, MÉTODOS, TIEMPOS, EFECTOS.</p>	
3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO	
<p>IDENTIFICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA EL TUESTE DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD.</p> <p>MEDIR LA HUMEDAD DE LA ALMENDRA PREVIAMENTE AL INICIO DEL TUESTE DE CAFÉ.</p> <p>ALISTAR EQUIPOS RELACIONADOS CON LA TOSTIÓN.</p> <p>SUPERVISAR LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN DE LA TOSTADORA.</p> <p>INSPECCIONAR EL PROCESO DE TUESTE DEL CAFÉ EN CUANTO AL COLOR Y SU CALIDAD.</p> <p>VERIFICAR QUE EL CAFÉ TOSTADO HA RECIBIDO EL ENFRIAMIENTO REQUERIDO.</p> <p>IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN EL PROCESO DE TOSTIÓN.</p>	

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
--	--

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RECONOCE LA NORMATIVA VIGENTE PARA ELABORAR LA CURVA DE TUESTE DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.
MIDE LA HUMEDAD ÓPTIMA DE LA ALMENDRA DE ACUERDO AL CAFÉ A TOSTAR Y NORMATIVA VIGENTE.
ALISTA EQUIPOS Y MATERIALES PARA LA TOSTIÓN BASADO EN EL TIPO DE CAFÉ Y PARÁMETROS DE CALIDAD.
IDENTIFICA LOS PARÁMETROS DE LA TOSTACIÓN DE ACUERDO CON EL USO, EL MERCADO Y LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
ESTABLECE EL TIEMPO PARA EL ENFRIAMIENTO DEL CAFÉ SEGÚN SU GRADO DE TUESTE, COMERCIALIZACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
MEJORA LAS ACCIONES RELACIONADAS CON EL PROCESO DE TUESTE CON BASE A REQUERIMIENTOS DE

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONALES, TECNÓLOGOS O TÉCNICOS DE CUALQUIER ÁREA CON ESTUDIOS ADICIONALES O EXPERIENCIA DE VEINTICUATRO (24) MESES EN TEMAS RELACIONADOS CON LA TOSTIÓN DEL 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	MÍNIMO 24 MESES DE EXPERIENCIA CERTIFICADA EN LA VINCULACIÓN LABORAL PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA TOSTIÓN DEL CAFÉ. MÍNIMO 6 MESES EN LABORES DE DOCENCIA O PEDAGOGÍA.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	JUAN RICARDO GOMEZ DUQUE	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROINDUSTRIAL. REGIONAL QUINDÍO	26/08/2016
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	APROBAR ANALISIS	null. REGIONAL CESAR	26/08/2016



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CESAR	26/08/2016
Aprobación	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ		null. REGIONAL CESAR	26/08/2016