INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA			
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA		
733192	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL CAFE EN LA FINCA		
VERSIÓN:	1	ESTADO:	EN EJECUCIÓN
Vigencia del Programa:	Fecha Inicio 19/04/2013 Fecha Fin El programa aún se encuentra vigente		

DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA DEL APRENDIZAJE	Lectiva	Total
	6 meses	12 meses
	Práctica	
	6 meses	

NIVEL DE FORMACIÓN:	TÉCNICO
JUSTIFICACIÓN:	El programa Aseguramiento de la calidad del café en la finca se creó para brindar al sector Cafetero, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación técnica, para asegurar la calidad del café y para dar respuesta integral a las exigencias del sector cafetero. Esta actividad depende en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, para garantizar la calidad del café en la etapa de postcosecha. Los Departamentos de Antioquia, Boyacá. Caldas, Cauca, Cesar, Cundinamarca, Guajira, Huila, Magdalena, Nariño, Norte de Santander, Quindío, Risaralda, Santander, Tolima y Valle cuenta con potencial productivo en caficultura y su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector. El SENA ofrece el programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica, solidarios y emprendedores, que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo integral y sostenible del país.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Superar prueba de aptitud, motivación, interés y competencias mínimas de ingreso.
DESCRIPCIÓN:	El programa de formación, ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL CAFÉ EN LA FINCA, fue creado para incorporar al sector productivo agrícola, personal con altas capacidades y competencias en: labores de mantenimiento, cosecha, beneficio, manejo de residuos y organización empresarial basado en las buenas prácticas agrícolas, en torno al Café promoviendo el uso de tecnologías limpias.

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

COMPETENCIAS A DESARROLLAR	
CÓDIGO	DENOMINACIÓN
210201501	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
240201500	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
240201501	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
270401053	MANTENER EL CULTIVO SEGÚN RECOMENDACIONES AGRONÓMICAS.
270405009	BENEFICIAR EL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD
270405013	RECOLECTAR CAFÉ CON CRITERIOS DE CALIDAD, EFICIENCIA, EFICACIA Y MINIMIZANDO LAS PÉRDIDAS
270405022	OPERAR Y MANTENER EQUIPOS DE BENEFICIO DE CAFÉ DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y RECOMENDACIONES TÉCNICAS.
999999999	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
240201500	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
240201501	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR	
Requisitos Acedémicos mínimos	
Experiencia laboral y/o especialización en...	
Competencias mínimas	-Formular, ejecutar y evaluar proyectos. -Trabajar en equipo. -Establecer procesos comunicativos asertivos. -Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la 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 por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, 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: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC

ESTRATEGIA METODOLÓGICA	-El trabajo colaborativo

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA		
CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
210201501	1	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		48 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DENOMINACIÓN
03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.
01- Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en el trabajo.
02- Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo.
04- Participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

PERSONA SOCIEDAD Y TRABAJO
DIGNIDAD HUMANA, DEMOCRACIA, EL TRABAJO, JUSTICIA Y PAZ.
DESARROLLO HUMANO INTEGRAL.
DIVERSIDAD CULTURAL
FENOMENOLOGÍA DEL MUNDO DEL TRABAJO
LEYES FUNDAMENTALES Y MANDATOS LEGALES
POLÍTICA. DERECHOS HUMANOS Y CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE COLOMBIA.
PRINCIPIOS Y DERECHOS DE LA OIT: DECLARACIÓN DE LA O.I.T.
DERECHO A LA VIDA.
DERECHOS POLÍTICOS Y CIVILES.
TRABAJO DIGNO Y DECENTE: DEFINICIÓN, ANÁLISIS DEL TRABAJO FORZOSO U OBLIGATORIO.
DERECHOS DEL TRABAJO Y CIUDADANÍA LABORAL
DERECHOS DEL TRABAJO Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO DE LA SOCIEDAD
DIALOGO SOCIAL
PERSONA SUJETO DE DERECHOS Y DEBERES EN EL CONTEXTO DE LOS DERECHOS HUMANOS
DERECHOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS DEL TRABAJO: CARACTERÍSTICAS Y CAMPOS PARA EL DESARROLLO DEL DERECHO INDIVIDUAL Y COLECTIVO EN EL MUNDO DEL TRABAJO

MECANISMOS DE PROTECCIÓN DE LOS DERECHOS DEL TRABAJO.
TRABAJO DECENTE: INTEGRACIÓN DE POLÍTICAS
IGUALDAD DE GÉNERO: EQUIDAD Y BALANCE DE GÉNERO
TRABAJO FORZADO Y TRABAJO INFANTIL
ENFOQUE DIFERENCIAL, VALOR CIUDADANO PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
DISCRIMINACIÓN LABORAL EN CASOS DE ENFERMEDADES TERMINALES
RESOLUCIÓN PACÍFICA DE LOS CONFLICTOS; NEGOCIACIÓN COLECTIVA Y HUELGA
DERECHOS PARA LA SOSTENIBILIDAD EMPRESARIAL: EFICIENCIA, EFICACIA, EFECTIVIDAD.
4. EJERCICIO DE LOS DERECHOS DEL TRABAJO.
APLICACIÓN DE LOS MECANISMOS DE PROTECCIÓN DE LOS DERECHOS DEL TRABAJO CAJA DE HERRAMIENTAS LABORALES: SALARIO, PRESTACIONES SOCIALES, SEGURIDAD SOCIAL Y CONTRATACIÓN.
SOCIEDAD DEL OCIO: RECREACIÓN, DEPORTE, ARTE CULTURA, VIDA FAMILIAR.
DERECHOS Y LIBERTADES CIUDADANAS.
5. DERECHO A LA ASOCIACIÓN, NORMATIVIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL.
VALORES DEMOCRÁTICOS SOBRE EL SINDICALISMO. NORMATIVIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL
ASOCIACIONES SINDICALES, LIBERTAD SINDICAL Y DERECHOS ASOCIADOS.
LIBERTAD DE ASOCIACIÓN Y LIBERTAD DE ASOCIACIÓN Y SINDICAL
DERECHO DE NEGOCIACIÓN COLECTIVA:, AGENTES, RECONOCIMIENTO DE LA ASOCIACIÓN PARA RESOLVER PROBLEMAS
6. DERECHOS DE SOLIDARIDAD O DE LOS PUEBLOS
RELACIÓN ENTRE EL SER HUMANO, LA NATURALEZA Y EL PLANETA.
AUTODETERMINACIÓN DE LOS PUEBLOS Y DESARROLLO SOSTENIBLE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.
ESTRATEGIAS DE DESARROLLO E IMPACTO AMBIENTAL EN COLOMBIA.
POSTCONFLICTO Y PAZ
APROPIACIÓN DEL AVANCE Y USO DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA.
EL DESARROLLO QUE PERMITA UNA VIDA DIGNA
IDENTIDAD NACIONAL Y CULTURAL.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ANALIZAR LA RELACIÓN ENTRE EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO
IDENTIFICAR LA NATURALEZA DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES DEL TRABAJO
RELACIONAR, EN EL MARCO DE LOS DERECHOS HUMANO EL DESARROLLO SOCIAL, LA AUTONOMÍA Y LA DIGNIDAD
DESARROLLAR DOCUMENTOS RELACIONADOS CON LOS DERECHOS Y LAS OBLIGACIONES POLÍTICAS, PRESTACIONALES, SOCIALES, Y DE BIENESTAR DERIVADAS DE LAS ACCIONES LABORALES.
ARGUMENTAR EL EJERCICIO DE LOS DERECHOS DEL TRABAJO COMO DEFENSA DE LOS MISMOS Y EXPRESIÓN DE LA CIUDADANÍA LABORAL.
DIMENSIONAR EL EJERCICIO DEL DERECHO A LA HUELGA.
INTEGRAR ACCIONES DE SOLIDARIDAD PARA LA DEFENSA DEL SER HUMANO, LA NATURALEZA Y LOS VALORES DE LA CONVIVENCIA SOCIAL Y CIUDADANÍA

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

COMPARA LAS CONDICIONES DEL TRABAJO, EN EL DEVENIR HISTÓRICO DE LA HUMANIDAD DE ACUERDO CON LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES DEL TRABAJO.
ARGUMENTA LOS MOMENTOS RELEVANTES DEL DEVENIR HISTÓRICO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN LA LÍNEA DEL TIEMPO.
ANALIZA DE MANERA AUTÓNOMA SITUACIONES QUE REPERCUTEN EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS SOCIALES DESARROLLANDO HABILIDADES DE COMUNICACIÓN SEGÚN TÉCNICAS Y PROTOCOLOS.

SELECCIONA LOS MECANISMOS DE PROTECCIÓN PARA EL EJERCICIO DE LA CIUDADANÍA LABORAL APLICANDO LA NORMATIVA.
ELABORA DOCUMENTOS RELACIONADOS CON LAS OBLIGACIONES ECONÓMICAS, SOCIALES, BIENESTAR DERIVADAS DE LAS ACCIONES LABORALES DE ACUERDO CON LA NORMATIVA.
EVALÚA LOS RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE LOS MECANISMOS DE PROTECCIÓN PARA EL EJERCICIO DE LA CIUDADANÍA LABORAL ACORDE CON LA NORMATIVA.
PROPONE ESTRATEGIAS DE SOLUCIÓN DE CONFLICTOS Y NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVA.
JUSTIFICA LA IMPORTANCIA DE LOS DERECHOS DE LOS PUEBLOS Y DE LA SOLIDARIDAD EN EL EJERCICIO DE LA CIUDADANÍA LABORAL DE ACUERDO CON LA NORMATIVA.
RELACIONA, DE LOS DERECHOS DE LOS PUEBLOS Y DE LA SOLIDARIDAD, LA AUTODETERMINACIÓN DE LOS PUEBLOS, EL DESARROLLO SOSTENIBLE, LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, EL DERECHO AL USO DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA Y LA PAZ EN FUNCIÓN DE LOS INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO.
PROPONE ACCIONES DE DEFENSA RELACIONADAS CON LA AUTODETERMINACIÓN DE LOS PUEBLOS, EL DESARROLLO SOSTENIBLE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, EL DERECHO AL USO DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA Y LA PAZ EN FUNCIÓN DE LOS INDICADORES DEL DESARROLLO HUMANO.

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
270401053	1	MANTENER EL CULTIVO SEGÚN RECOMENDACIONES AGRONÓMICAS.
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		280 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
REALIZAR OPERACIONES DE PRECOSECHA EN EL CULTIVO DE CAFÉ SEGÚN LAS RECOMENDACIONES
APLICAR CORRECTIVOS EN LAS LABORES DE MANTENIMIENTO CUMPLIENDO LA RECOMENDACIÓN TÉCNICA DEL CULTIVO Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
VERIFICAR EL ESTADO DEL CULTIVO DE CAFÉ SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD
REALIZAR PRÁCTICAS CULTURALES DE ACUERDO CON EL CULTIVO Y LAS RECOMENDACIONES TÉCNICAS
IDENTIFICAR LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DEL CULTIVO DE CAFÉ SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD AMBIENTAL VIGENTE

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

MATEMÁTICAS: UNIDADES, CÁLCULOS DE ÁREAS Y CONVERSIONES DE MEDIDA
EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA MONITOREO: CONCEPTO, TIPOS, USOS, CARACTERÍSTICAS Y TÉCNICAS DE OPERACIÓN, DESINFECCIÓN Y CALIBRACIÓN
FACTORES AMBIENTALES Y DE MANEJO QUE INFLUYEN EN EL DESARROLLO DE LOS CULTIVOS: REGISTRO Y MONITOREO
AGROINSUMO: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIÓN, USOS, DOSIS, MANEJO
CULTIVO DE CAFÉ: PRÁCTICAS CULTURALES, FISIOLOGÍA Y FENOLOGÍA, ETAPAS, TRASPLANTE, MANEJO DE

ARVENSES, FERTILIZACIÓN, FITOSANIDAD, PRODUCTIVIDAD, ÍNDICES DE MADUREZ O COSECHA
DATOS AGRONÓMICOS Y DE DESARROLLO FISIOLÓGICO DE CULTIVOS: MONITOREO Y REGISTRO
DENSIDAD POBLACIONAL: DEFINICIÓN, CÁLCULO, TECNIFICACIÓN, MÉTODOS
PRÁCTICAS CULTURALES: CONCEPTO, TÉCNICAS, ÉPOCAS, MANEJO
TRASPLANTE DE CULTIVOS: CARACTERÍSTICAS, MANEJO, CONDICIONES
PODAS, DESCHUPONADO: CONCEPTOS BÁSICOS, CRITERIOS TÉCNICOS, CONDICIONES, TÉCNICAS, USO EN CULTIVOS
PLATEO: TIPOS O FORMAS (MANUAL O CON AGROINSUMO), TÉCNICA, MANEJO DE HERRAMIENTAS, INSUMOS
MALEZAS: CONCEPTO, TIPOS, MANEJO, CONTROL, COBERTURAS VIVAS Y CARACTERÍSTICAS DE LAS PLANTAS UTILIZADAS COMO COBERTURAS
RIEGO Y DRENAJE DE SUELOS: CARACTERÍSTICAS, SISTEMAS, MÉTODOS, IMPORTANCIA, MANTENIMIENTO
PRECOSECHA: CONCEPTO, PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN, MANEJO Y SELECCIÓN, PROTOCOLOS.
MANEJO AMBIENTAL DE RESIDUOS
NORMATIVIDAD VIGENTE: SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL, BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA)
REGISTROS: CONCEPTO, FORMATOS

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ALISTAR HERRAMIENTAS, MATERIALES, INSUMOS Y EQUIPOS NECESARIOS
DESINFECTAR LAS HERRAMIENTAS ALISTADAS PARA SU USO
REALIZAR LA OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS REQUERIDOS PARA MONITOREO DEL DESARROLLO FISIOLÓGICO DE LAS PLANTAS
MONITOREAR LOS DATOS AGROCLIMÁTICOS PERIÓDICAMENTE
REGISTRAR LA DENSIDAD DE POBLACIÓN ESTABLECIDA
TRASPLANTAR EL CULTIVO DE CAFÉ
PODAR O DESCHUPONAR EL CULTIVO DE CAFÉ
REALIZAR EL PLATEO ELIMINANDO LAS MALEZAS
CONTABILIZAR LOS FRUTOS DE CAFÉ
REGISTRAR TAMAÑO, COLOR Y PESO DE LOS FRUTOS DE CAFÉ
DETERMINAR EL ÍNDICE DE MADUREZ
EFECTUAR LAS PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN DE LOS FRUTOS DE CAFÉ
MANTENER LOS SISTEMAS DE RIEGO Y DRENAJE
VERIFICAR ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO DEL CULTIVO
DISPONER LOS RESIDUOS DE LAS PRÁCTICAS CULTURALES DEL CULTIVO DE CAFÉ
TRAMITAR INFORMACIÓN DILIGENCIADA

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ALISTA HERRAMIENTAS, MATERIALES, INSUMOS Y EQUIPOS SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE
OPERA LOS EQUIPOS REQUERIDOS PARA MONITOREO DEL DESARROLLO FISIOLÓGICO DE LAS PLANTAS SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y MANUALES DE OPERACIÓN
MANIPULA INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS Y MANUALES DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL
MONITOREA LOS DATOS AGROCLIMÁTICOS PERIÓDICAMENTE DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES AGRONÓMICAS
REVISA LA DENSIDAD DE POBLACIÓN DEL CULTIVO DE CAFÉ SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS
TRASPLANTA EL CULTIVO DE CAFÉ DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DE LA EMPRESA
APLICA PROCEDIMIENTOS DE PODA O DESCHUPONADO AL CULTIVO DE CAFÉ SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS
APLICA TÉCNICAS DE PLATEO ELIMINANDO LAS MALEZAS DE CUMPLIENDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE

CONTABILIZA LOS FRUTOS DE CAFÉ SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA
REGISTRA LAS VARIABLES DE TAMAÑO, COLOR Y PESO DEL CAFÉ SEGÚN PARÁMETROS DE CALIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA
DETERMINA EL ÍNDICE DE MADUREZ DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS
EFECTÚA LAS PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN DE LOS FRUTOS DE CAFÉ SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE
MANTIENE LOS SISTEMAS DE RIEGO Y DRENAJE SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DEL CULTIVO
VERIFICA LAS ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO DEL CULTIVO CUMPLIENDO NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y BPA
PRESENTA REGISTROS DEL MANTENIMIENTO DEL CULTIVO DE CAFÉ DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
270405009	1	BENEFICIAR EL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		230 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
REALIZAR EL SECADO, CLASIFICADO Y EMPAQUE DEL CAFÉ CON CRITERIOS DE CALIDAD SIGUIENDO LAS RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y LAS NORMAS VIGENTES
VERIFICAR EL CAFÉ BENEFICIADO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LAS NORMAS VIGENTES
REALIZAR EL DESPULPADO DEL CAFÉ DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE
PREPARAR EQUIPOS, INSTALACIONES E INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DEL BENEFICIO DEL CAFÉ SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA Y NORMAS DE SEGURIDAD
AJUSTAR LAS LABORES DE BENEFICIO DEL CAFÉ SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
EFECTUAR EL DESMUCILAGINADO Y EL LAVADO DEL CAFÉ SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

EQUIPOS: TIPOS, CALIBRACIÓN, MANUALES, CAPACIDAD, OPERACIÓN
BENEFICIO DE CAFÉ: CONCEPTO, EQUIPOS, TIEMPO FERMENTACIÓN, ESTADO MADUREZ DEL FRUTO
DESPULPADO DE CAFÉ: CONCEPTO, IMPORTANCIA, CUIDADOS
DESMUCILAGINADO DEL CAFÉ: CONCEPTO, TIPOS, CALIDAD DEL CAFÉ
LAVADO DE CAFÉ : DEFINICIÓN, PUNTO DE LAVADO, VOLUMEN DE AGUA, DURACIÓN, EFECTOS, CALIDAD DEL GRANO
CLASIFICACIÓN DEL CAFÉ: CONCEPTO, TIPOS, TAMAÑO, IMPORTANCIA

SECADO DE CAFÉ: CONCEPTO, SISTEMAS, VARIABLES, CUIDADOS
EMPAQUE : CONCEPTO, TIPOS, CALIDADES, MATERIALES, AMARRES, UNIDADES DE MEDIDA
ALMACENAMIENTO: DEFINICIÓN, SISTEMAS, TEMPERATURA, HUMEDAD, CALIDAD DEL CAFÉ

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

DESCRIBIR LOS REQUERIMIENTOS DE MADUREZ, LIMPIEZA Y SANIDAD DEL GRANO DE CAFÉ PARA EL BENEFICIO
SELECCIONAR EQUIPOS, HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA EL BENEFICIO DEL CAFÉ
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE OPERACIÓN DE LOS EQUIPOS DE BENEFICIO, INSTALACIONES
DETECTAR FALLAS EN LOS EQUIPOS DE BENEFICIO
REALIZAR MANTENIMIENTO CORRECTIVO A LOS EQUIPOS
CALIBRAR LOS EQUIPOS DE BENEFICIO
CLASIFICAR GRANOS DE CAFÉ PARA EL BENEFICIO
REVISAR LOS REQUERIMIENTOS DE MADUREZ, LIMPIEZA Y SANIDAD DEL GRANO DE CAFÉ
DESPULPAR LOS GRANOS DE CAFÉ
DESCRIBIR PUNTO DE LAVADO DE CAFÉ
ALISTAR IMPLEMENTOS Y EQUIPOS PARA LA CLASIFICACIÓN DEL CAFÉ
CLASIFICAR GRANOS DE CAFÉ PARA EL LAVADO
DETERMINAR VOLUMEN DE AGUA PARA EL LAVADO Y CONSERVACIÓN DEL GRANO DE ALTA CALIDAD
ALISTAR INSTALACIONES Y/O EQUIPOS PARA EL LAVADO
REALIZAR EL DESMUCILAGINADO LOS GRANOS DE CAFÉ
ALISTAR INSTALACIONES Y EQUIPOS PARA SECADO DEL CAFÉ
SECAR GRANOS DE CAFÉ LAVADOS
VERIFICAR PERIÓDICAMENTE LA HUMEDAD DEL GRANO
REVISAR LAS CONDICIONES DEL GRANO DURANTE EL SECADO
CALIBRAR LOS EQUIPOS PARA EMPAQUE
AMARRAR EL EMPAQUE DE CAFÉ
PESAR EL CAFÉ EMPACADO
VERIFICAR CONDICIONES EN EL ÁREA DE ALMACENAMIENTO

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DESCRIBE EL PROCEDIMIENTO DE BENEFICIO DEL CAFÉ SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS
RECONOCE LOS REQUERIMIENTOS DE MADUREZ, LIMPIEZA Y SANIDAD DEL GRANO DE CAFÉ PARA EL BENEFICIO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS TÉCNICOS
DIFERENCIA PARÁMETROS DE CLASIFICACIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
DESCRIBE SISTEMAS DE SECADO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS
IDENTIFICA LOS MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS Y CORRECTIVOS PARA LOS EQUIPOS EN EL BENEFICIO DE CAFÉ DE SEGÚN LOS MANUALES DE OPERACIÓN Y FALLAS DETECTADAS
ALISTA EQUIPOS, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL BENEFICIO DEL CAFÉ DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE OPERACIÓN Y LAS NORMAS VIGENTES
VERIFICA LOS EQUIPOS DE BENEFICIO, TANQUES DE FERMENTACIÓN Y CALIDAD DEL FRUTO SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE
CALIBRA LOS EQUIPOS DE BENEFICIO PREVINIENDO DAÑOS EN LA CALIDAD DEL CAFÉ SEGÚN MANUALES TÉCNICOS DE OPERACIÓN
DETERMINA VOLUMEN DE AGUA PARA EL LAVADO DEL GRANO CON CALIDAD DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS
APLICA TÉCNICAS DE CLASIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA
ALISTA INSTALACIONES Y EQUIPOS PARA EL DESMUCILAGINADO Y CLASIFICACIÓN DEL CAFÉ DE ACUERDO

CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMAS VIGENTES
APLICA SISTEMAS DE SECADO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
VERIFICA LAS CONDICIONES DEL GRANO EN EL SECADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS
CALIBRA LOS EQUIPOS PARA LA DETERMINACIÓN DEL PESO DEL CAFÉ EMPACADO SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN
VERIFICA LAS CONDICIONES DEL ÁREA DE ALMACENAMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
AJUSTA EL BENEFICIO DE CAFÉ CUMPLIENDO LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
ENTREGA REGISTROS DEL BENEFICIO DEL CAFÉ DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y FORMATOS DE LA EMPRESA

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
270405013	1	RECOLECTAR CAFÉ CON CRITERIOS DE CALIDAD, EFICIENCIA, EFICACIA Y MINIMIZANDO LAS PÉRDIDAS
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		220 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
INSPECCIONAR EL LOTE DE CULTIVO DE CAFÉ PARA LA IDENTIFICACIÓN DEL GRADO DE MADUREZ DE FRUTOS DE ACUERDO CON LA RECOMENDACIÓN TÉCNICA Y PARÁMETROS DE CALIDAD
SELECCIONAR LAS MÁQUINAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS PARA LA RECOLECCIÓN Y ACOPIO DE LOS FRUTOS DE CAFÉ SEGÚN MANUALES TÉCNICOS Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL
AJUSTAR LAS LABORES DE RECOLECCIÓN DE LOS FRUTOS DE CAFÉ SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LOS FRUTOS DE CAFÉ ACOPIADOS FRENTE A LAS RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE
REALIZAR LA RECOLECCIÓN Y EL ACOPIO DE LOS FRUTOS DE CAFÉ SEGÚN PARÁMETROS DE MADUREZ, NORMATIVIDAD VIGENTE Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

MAQUINARIA, EQUIPOS, HERRAMIENTAS E INSTRUMENTOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, MANUALES DEL USUARIO, FICHAS TÉCNICAS
EMPAQUES Y RECIPIENTES PARA COSECHA: TIPOS, ALISTAMIENTO, ALMACENAJE
FISIOLOGÍA VEGETAL: CONCEPTO, RESPIRACIÓN, TRANSPIRACIÓN, MADUREZ, MADURACIÓN, CLIMATÉRICO, NO CLIMATÉRICO
COSECHA: CONCEPTO, MÉTODOS, CLASES, CARACTERÍSTICAS, ÉPOCA, APLICACIONES
FRUTO: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, CALIDAD
MORFOLOGÍA DEL FRUTO: CONCEPTO, PARTES, FORMAS, COLORES
MADUREZ DEL FRUTO: CONCEPTO, ÍNDICES, ESTADOS, IMPORTANCIA
ÍNDICE DE COSECHA: CONCEPTO, MÉTODOS SUBJETIVOS, MÉTODOS OBJETIVOS MÉTODOS DE COSECHA,

PRODUCTIVO, PARÁMETROS, TOMA DE MUESTRAS DE PRODUCTOS A COSECHAR
SELECCIÓN: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, TÉCNICAS
INSUMOS: CONCEPTO, TIPOS, ALMACENAMIENTO, DOSIFICACIÓN, MEZCLAS, COMPATIBILIDAD, BPA
RESIDUOS DE COSECHA: CONCEPTO, CLASES, MANEJO, USO
TRANSPORTE DE COSECHA: FORMAS, MÉTODOS, CUIDADOS
FORMATOS: MANEJO Y REGISTRO DE LA INFORMACIÓN

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

PREPARAR MAQUINAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA COSECHA DE LOS FRUTOS DE CAFÉ
VERIFICAR LAS CONDICIONES DE OPERACIÓN DE LA MAQUINARIA Y EQUIPOS
CALIBRAR EQUIPOS, MAQUINARIA, HERRAMIENTAS E INSTRUMENTOS NECESARIOS PARA LA COSECHA DEL CAFÉ
DETERMINAR ÍNDICES DE MADUREZ DE COSECHA DE LOS FRUTOS DE CAFÉ
REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y EMPAQUES
REDUCIR LAS PÉRDIDAS DEBIDO A FRUTOS CAÍDOS DE CAFÉ
COSECHAR LOS FRUTOS DE CAFÉ CEREZA
MINIMIZAR EL DAÑO A LOS ÁRBOLES DURANTE LA RECOLECCIÓN DE LOS FRUTOS DE CAFÉ
REALIZAR MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE DE LOS FRUTOS DE CAFÉ
ACOPIAR LOS FRUTOS DE CAFÉ CEREZA
SELECCIONAR CAFÉ
ALMACENAR GRANOS DE CAFÉ CEREZA
DISPONER RESIDUOS DE COSECHA
RECICLAR SUBPRODUCTOS GENERADOS EN LA POSTCOSECHA
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA COSECHA Y ACOPIO DE LOS FRUTOS DE CAFÉ

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ALISTA LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA COSECHA Y EL ACOPIO DE LOS FRUTOS DE CAFÉ DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS TÉCNICOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA
APLICA TÉCNICAS DE INSPECCIÓN DEL GRADO DE MADUREZ DE FRUTOS DE CAFÉ EN EL LOTE SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA
ACONDICIONA ÁREA DE TRABAJO SEGÚN REQUERIMIENTOS DE CADA LABOR
APLICA TÉCNICAS DE COSECHA DE LOS FRUTOS DE CAFÉ SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA
EFECTÚA LA MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE DE LOS FRUTOS DE CAFÉ EVITANDO DAÑOS Y PÉRDIDAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
APLICA TÉCNICAS EN EL ACOPIO DE LOS FRUTOS DE CAFÉ CUMPLIENDO LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA Y NORMAS VIGENTES
APLICA PROCEDIMIENTOS DE SELECCIÓN DE LOS FRUTOS POR CALIDAD Y SANIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA Y NORMAS VIGENTES
REALIZA EL MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y EMPAQUES DE ACUERDO CON LOS MANUALES TÉCNICOS, PROTOCOLOS DE LA EMPRESA, NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL
APLICA CORRECTIVOS EN LA RECOLECCIÓN DEL CAFÉ SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA
PRESENTA LOS REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES DE LAS CONDICIONES DE COSECHA Y ACOPIO DE LOS FRUTOS DE CAFÉ, SEGÚN PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
270405022	1	OPERAR Y MANTENER EQUIPOS DE BENEFICIO DE CAFÉ DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y RECOMENDACIONES TÉCNICAS.
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		150 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
REALIZAR AJUSTES A LOS EQUIPOS DE BENEFICIO SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMAS DE
VERIFICAR LAS CONDICIONES DE OPERACIÓN DE LOS EQUIPOS DE BENEFICIO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMAS VIGENTES
ALISTAR EQUIPOS PARA BENEFICIO DEL CAFÉ DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE OPERACIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE
OPERAR DESPULPADORAS, ZARANDAS, DESMUCILAGINADOR, SECADO, EQUIPOS DE TRANSPORTE, PESO Y EMPAQUE DE CAFÉ SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y DE CONSERVACIÓN DE LA CALIDAD DEL GRANO

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

DESPULPADORA: FICHA TÉCNICA, PARTES, FUNCIONAMIENTO, FALLAS, ESTÁNDARES DE FUNCIONAMIENTO, CALIBRACIÓN, OPERACIÓN, ELEMENTOS DE SUJECIÓN, SISTEMAS DE RODAMIENTOS, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO
ZARANDA: FICHA TÉCNICA, CLASIFICACIÓN, PARTES, ESTÁNDARES DE FUNCIONAMIENTO, NORMAS TÉCNICAS , FALLAS, MANTENIMIENTO,
NORMATIVIDAD VIGENTE; SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, AMBIENTAL
DESMUCILAGINADOR: FICHA TÉCNICA, CALIBRACIÓN, OPERACIÓN, FALLAS, PARTES DE CONSTITUCIÓN Y SUJECIÓN, MANTENIMIENTO
EQUIPOS DE TRANSPORTE, PESAJE Y EMPAQUE DEL CAFÉ: FICHAS TÉCNICAS, MATERIALES , ELEMENTOS, CALIBRACIÓN, OPERACIÓN, FALLAS, MANTENIMIENTO
EQUIPO E INSTALACIONES DE SECADO: FICHA TÉCNICA, PARTES, CONTROL DE TEMPERATURA, FALLAS, EN LOS EQUIPOS E INSTALACIONES, MANTENIMIENTO, REGISTROS DEL EQUIPO DE SECADO, REPUESTOS Y ACCESORIOS
MOTORES: PARTES, CONEXIONES ELÉCTRICAS, COMPONENTES, RODAMIENTOS, LUBRICACIÓN

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

REALIZAR EL AJUSTE Y ASEGURAMIENTO DE LOS COMPONENTES DE LA DESPULPADORA, LAS ZARANDAS, EL DESMUCILAGINADOR Y EL TORNILLO SINFÍN
INSPECCIONAR LA HOJA DE VIDA DEL EQUIPO
REALIZAR EL MANTENIMIENTO DE LA DESPULPADORA, LA ZARANDA, EL DESMUCILAGINADOR
CALIBRAR LOS EQUIPOS ANTES DE SU USO
OPERAR LA DESPULPADORA, LAS ZARANDAS, EL DESMUCILAGINADOR
OPERAR EL MONITOR

ALISTAR PARTES DE LOS EQUIPOS PARA SU MANTENIMIENTO
REALIZAR EL MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES PARA EL DESPULPADO, DESMUCILAGINADO, LAVADO Y SECADO DE CAFÉ
INSPECCIONAR EL FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS
ALISTAR LAS PARTES DE LOS EQUIPOS DE TRANSPORTE, PESAJE Y EMPAQUE PARA EL MANTENIMIENTO
VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DE LAS PARTES DE LOS EQUIPOS SOMETIDOS A MANTENIMIENTO
AJUSTAR LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN EMPLEADOS EN EL CONTROL DE LA TEMPERATURA EN LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS PARA SECADO DE CAFÉ
AJUSTAR LAS PARTES QUE PROPORCIONAN LA ENERGÍA CALORÍFICA
REALIZAR LA MANIPULACIÓN DE LOS INSUMOS UTILIZADOS COMO FUENTE DE CALOR
DESARMAR LOS MOTORES PARA SU MANTENIMIENTO
REALIZAR VERIFICACIÓN Y AJUSTE DE LAS CONEXIONES DE LOS COMPONENTES DEL MOTOR
SELECCIONAR LOS INSTRUMENTOS PARA MEDICIÓN
REPARAR LOS EQUIPOS DAÑADOS Y/O DESGASTADOS
VERIFICAR Y CALIBRAR LOS EQUIPOS DE PESAJE
REVISAR LOS ELEMENTOS DE EMBALAJE
DISPONER LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO A LOS EQUIPOS
REGISTRA LAS ACTIVIDADES DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE BENEFICIO

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IDENTIFICA LAS PARTES QUE COMPONEN LA DESPULPADORA, LA ZARANDA, EL DESMUCILAGINADOR SEGÚN MANUALES TÉCNICOS
RECONOCE LAS PARTES DE LOS EQUIPOS DE TRANSPORTE, PESAJE Y EMPAQUE DE ACUERDO CON LOS MANUALES TÉCNICOS
IDENTIFICA LAS PARTES QUE COMPONEN EL MOTOR ELÉCTRICO SEGÚN MANUALES TÉCNICOS
IDENTIFICA EL FUNCIONAMIENTO, LAS FALLAS Y LOS ESTÁNDARES DE LAS DESPULPADORAS, ZARANDAS, DESMUCILAGINADORES Y SECADORAS DE CAFÉ SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
CALIBRA LOS EQUIPOS DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y LAS NORMAS VIGENTES
OPERA EQUIPOS PARA BENEFICIO DEL CAFÉ DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE OPERACIÓN Y LAS NORMAS VIGENTES
VERIFICA LAS CONDICIONES DE OPERACIÓN DE LOS EQUIPOS DE BENEFICIO SEGÚN PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y NORMAS VIGENTES
REALIZA EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE LOS EQUIPOS DE SEGÚN MANUAL TÉCNICO Y NORMAS VIGENTES
REPARA LOS EQUIPOS DAÑADOS Y/O DESGASTADOS SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS Y EL MANUAL TÉCNICO
VERIFICA EL FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS DE PESAJE, SEGÚN LOS MANUALES TÉCNICOS Y LOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES

No se encontro información de contenidos curriculares básicos de la competencia para mostrar en el reporte.