

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL CAFÉ EN LA FINCA
- Código del Programa de Formación: 733192
- Nombre del Proyecto: Implementación de bpa en el manejo del cultivo y los procesos de cosecha, poscosecha del café para mejorar calidad física y sensorial del grano en los municipios cafeteros del departamento del Tolima en el marco de la fpi del sena.
- Fase del Proyecto: Diagnóstico
- Actividad de Proyecto: Ejecución
- Competencia: Mantener el cultivo según recomendaciones agronómicas.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Verificar el estado del cultivo de café según recomendación técnicas y normatividad vigente.
- Duración de la Guía: 8 horas

2. PRESENTACIÓN

La presente guía es una herramienta pedagógica para el desarrollo del resultado de aprendizaje: Verificar el estado del cultivo de café según recomendación técnicas y normatividad.

La cual permitirá aumentar los conocimientos acerca del manejo del cultivo del café.

Se abordará el tema relacionado con la implementación de las buenas prácticas agrícolas, para garantizar una mejora en la calidad del café.

La ejecución de esta guía le dará herramientas que potenciarán el manejo del cultivo del café hacia una alta calidad.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL:

Actividad 1

Existe un creciente interés de los mercados internacionales en productos agrícolas diferenciados de los trópicos. El café es un cultivo tropical de calidad relativamente alta, cuyo valor está aumentando a medida que la demanda de los consumidores en los países desarrollados de café especial.

Responda las siguientes preguntas:

- ¿Qué es un sistema?
- ¿Cómo se alcanza una producción?
- ¿Qué es una recomendación técnica agrícola?

Tiempo: Una (1) hora

3.2 ACTIVIDADES DE IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS:

Organizar grupos según la instrucción del instructor.

Actividad 1: Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

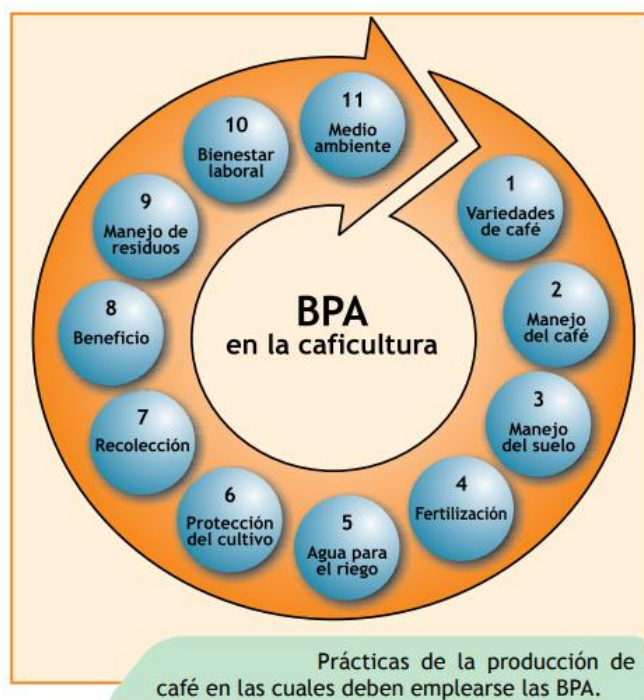
Elementos de las Buenas Prácticas Agrícolas

Los caficultores desarrollaran estrategias basadas en los siguientes elementos o procedimientos:

1. Variedades de café
2. Manejo del café
3. Manejo del suelo
4. Fertilización
5. Agua para el riego
6. Protección del cultivo
7. Recolección
8. Beneficio
9. Manejo de residuos
10. Bienestar laboral
11. Medio ambiente

Que conoce ud. acerca de las buenas prácticas agrícolas.

Tiempo: Dos (2) horas

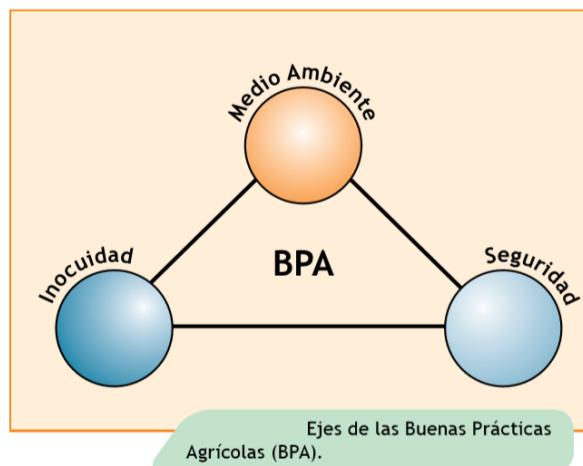


Actividad 2: ¿Cuáles procedimientos de BPA, aplica en su finca cafetera?

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTOS Y TEORÍA)

El concepto de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) ha evolucionado en los últimos años como resultado de los propósitos de un amplio conjunto de interesados en la producción, en la seguridad, la inocuidad y la calidad de los alimentos y en la sostenibilidad ambiental. Los principales objetivos de las BPA son: la calidad de los alimentos, la eficiencia de la producción, la calidad de vida de productores y consumidores, y los beneficios para el ambiente a mediano y largo plazo.

En una palabra, se reconoce que al igual que en el proceso industrial, la producción agropecuaria genera algunos subproductos inconvenientes para la salud y que contaminan el medio ambiente. Estos productos afectan de una manera u otra al resto de la sociedad y por tanto, su manejo debe ser responsabilidad de los productores. De esta manera se conforma lo que hoy se conoce como las BPA



VARIEDADES DE CAFÉ

Elección de las variedades de café

- Es indispensable elegir la variedad de café adecuada para la zona de cultivo, con base en las recomendaciones técnicas.

Material de propagación (germinadores y almácigos)

- La semilla adquirida debe estar acompañada de un certificado que garantice su sanidad.
- Las plantas de los almácigos deben estar libres de signos visibles del ataque de plagas y enfermedades.



Historial y manejo del cafetal

Historial del cultivo

- Las nuevas áreas a cultivar con café no deben provenir de un bosque primario o secundario.
- Las nuevas plantaciones de café deben cumplir con la legislación pertinente, de acuerdo al uso de la tierra y a la conservación de la biodiversidad. Sin embargo, si no existen estas regulaciones dichas plantaciones deben ser compatibles con las buenas prácticas de conservación de los recursos naturales.

Manejo del cultivo

- Para cada lote de café debe establecerse un sistema de registro de producción y del área sembrada, incluyendo aquellas en las que se encuentran los germinadores y los almácigos.

- También es necesario implementar un sistema de identificación visual o de referencia en los germinadores, los almácigos y los lotes cultivados con café. Por ejemplo: descripciones, mapas, puntos identificables del terreno, códigos, nombres, números o colores.

Manejo del suelo

Mapas del suelo

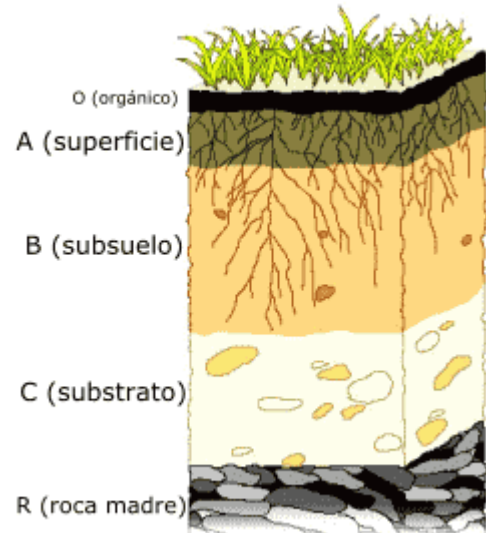
- Es conveniente elaborar, en lo posible, mapas para toda la finca con la identificación del tipo de suelo de cada lote y sus respectivos análisis físicos y químicos.

Cultivo

- Se deben emplear técnicas para mejorar o mantener la estructura del suelo y evitar su compactación.

Erosión del suelo

- Deben adoptarse las técnicas de cultivo adecuadas y encaminadas a reducir la erosión del suelo, por ejemplo: la aplicación de coberturas muertas o 'mulch', las siembras a través de la pendiente, la construcción de drenajes, el manejo de coberturas vivas, la aplicación de fertilizantes orgánicos y el establecimiento de árboles y arbustos en las orillas de caminos, carreteras y fuentes de agua, entre otro
-



Fertilización

Nutrientes

- Debe velarse por el mantenimiento de la fertilidad del cultivo mediante la aplicación de fertilizantes (orgánicos e inorgánicos). Sin embargo, la cantidad de fertilizantes suministrada no debe exceder las necesidades del cultivo.
- Realizar análisis de suelos o foliares, llevar los registros de las recomendaciones y las aplicaciones (día/mes/año), el área y el nombre del lote establecido con café, el nombre de la finca, el nombre comercial del producto, el tipo de maquinaria o equipo empleado, así como la cantidad exacta del producto utilizado, su peso o volumen, y su concentración. (ejemplo: 15-15-15). También es necesario prevenir la sobrefertilización.

- *Maquinaria y equipo de aplicación*
- *Almacenamiento de los fertilizantes químicos*
- *Fertilizantes orgánicos*

Riego

- *Calidad del agua para el riego * Procedencia del agua de riego*

Protección del cafetal

- Elementos básicos de la protección del cultivo
- Elección de productos fitosanitarios

- Recomendaciones de cantidades y tipos de productos fitosanitarios
- Registros de aplicación de productos fitosanitarios
- Seguridad, capacitación e instrucciones
- Equipos de aplicación
- Manejo de los excedentes de productos fitosanitarios
- Almacenamiento y manejo de los productos fitosanitarios
- Manejo de envases vacíos de productos fitosanitarios
- Productos fitosanitarios caducados
- Transporte de productos fitosanitarios

3.4 TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO

- Los alumnos realizan la exposición de los procedimientos y herramientas para manejar el cultivo, en forma grupal con el propósito de hacer una reflexión respecto al tema.
- De las actividades deberá entregar resúmenes y conclusiones por medio de mapas (mentales, conceptuales, diagramas, dibujos) referente a esta temática.

Tiempo: Tres (3) horas

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Cuestionario sobre producción de café.	Identifica las recomendaciones agronómicas para el manejo del cultivo de café Reconoce los sistemas de producción para la alta calidad del café.	Técnica: Formulación de preguntas Instrumento: Lista de Verificación Cuestionarios.
Evidencias de Desempeño Identifica las características del manejo agronómico del cultivo de café.	Describe los procedimientos para un adecuado manejo en la producción del café.	Técnica: Observación directa y practica Instrumento: Taller práctico escrito Diagramas
Evidencias de Producto: Uso adecuado de las herramientas de conocimiento para manejo agronómico del cultivo de café.	Reconoce las características que debe tener un cultivo para asegurar su calidad según parámetros exigidos por la normatividad vigente	Técnica: Valoración de producto Instrumento: Mapa conceptual referente al manejo del cultivo de café.

Agua de enjuagado. Es la mezcla de agua usada para enjuagar el remanente del producto fitosanitario con la mezcla de agua resultante del enjuague de la maquinaria de aplicación o de los envases de producto fitosanitario.

Agua potable. Agua que cumple con el estándar de calidad de agua bebible.

Beneficio. Proceso por el cual se remueven las diferentes capas naturales que protegen el grano de café.

Biodiversidad. Variedad de organismos vivos en los ecosistemas; incluye diversidad dentro y entre especies.

Calibración. Operaciones para establecer, bajo condiciones específicas, la relación entre los valores de las cantidades indicadas por el instrumento de medida y los valores exigidos por la normativa.

Fertilizante inorgánico. Fertilizante químico comercial.

Finca. Unidad de producción agrícola o grupo de unidades de producción agrícola manejadas con los mismos procedimientos de operación, administración y actividades para la toma de decisiones relacionadas con las BPA.

Herbicida. Sustancia química que controla o destruye plantas no deseadas dentro del cultivo.

Manejo del producto. Actividades de manipulación del producto en la finca que son de bajo riesgo.

Manejo Integrado de Plagas (MIP). Aplicación racionalizada de una combinación de medidas biológicas, biotécnicas, químicas y culturales, tendientes a limitar o mantener las poblaciones de plagas por debajo del umbral de daño o pérdida económica.

Mapas de suelos. Describen los tipos de suelos que se encontraron y se registraron dentro de una localidad.

Productor. Persona que representa la finca y quien tiene la responsabilidad jurídica sobre los productos vendidos por la finca.

Trazabilidad. Capacidad de poder identificar el origen de una unidad particular y/o lote del producto dentro de la cadena de suministro por medios de registro s mantenidos más adelante en la cadena de suministro.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

* Sistemas de producción de café en Colombia, Chinchina, Cenicafé, 2007

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
--------	-------	-------------	-------

Autor (es)				
-------------------	--	--	--	--

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					