

PROGRAMA
ASEGURAMIENTO DE LA
CALIDAD DEL CAFÉ EN LA FINCA

NIVEL DE APLICACIÓN

MÓDULO
PLAN DE ACCIÓN



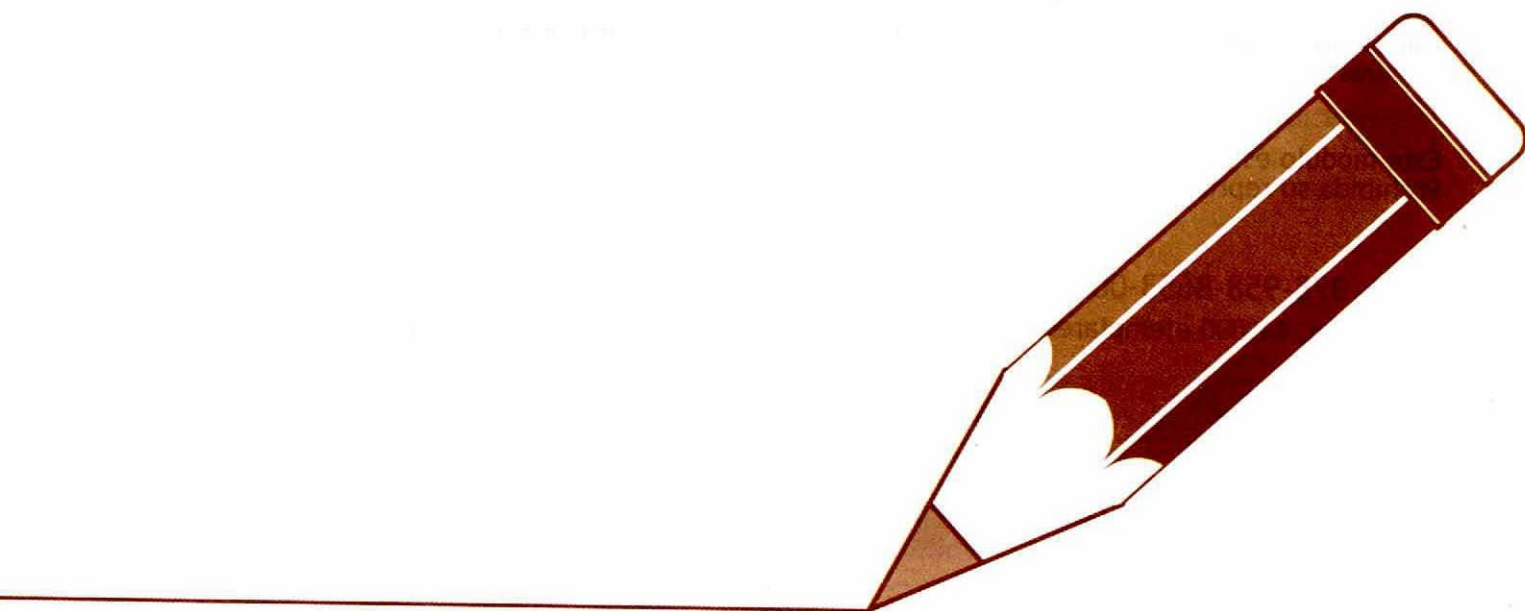
PROGRAMA

**ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD
DEL CAFÉ EN LA FINCA**

NIVEL DE APLICACIÓN

MÓDULO

PLAN DE ACCIÓN



FUNDACIÓN MANUEL MEJÍA

Equipo Directivo

Mauricio Perfetti del Corral Director Ejecutivo, **Luís Hernán Cardona Orozco** Director de Desarrollo Educativo y Proyección, **Magdalena Arango Vallejo** Directora de Organización y Gestión, **Andrés Fernando Casas Moreno** Director de Planeación y Finanzas.

Equipo Técnico

Coordinación General
Luís Hernán Cardona Orozco

Coordinación Editorial
Erika Mosquera Ortega

Coordinación Técnica
Oscar Fernando Gómez

Autor
Juan Manuel Cornejo Hurtado

Asesoría Pedagógica
Beatriz Castaño Duque

Corrección de textos
Beatriz Castaño Duque
Mauricio López Ospina

Diseño y Diagramación
Mauricio Galvis Fernández

Recursos fotográficos
Wilfredo Amaya Roncancio
Archivos Fundación Manuel Mejía

ARTÍCULO 32 DE LA LEY 23 DE 1982

El siguiente material se reproduce con fines estrictamente académicos y es para uso exclusivo de los estudiantes de la Fundación Manuel Mejía, de acuerdo con el Artículo 32 de la Ley 23 de 1982, cuyo texto es el siguiente: "Es permitido utilizar obras literarias o artísticas o parte de ellas, a título de ilustración, en otras destinadas a la enseñanza, por medio de publicaciones, emisiones o radiodifusiones, o grabaciones sonoras o visuales, dentro de los límites justificados por el fin propuesto, o comunicar con propósito de enseñanza la obra radiodifundida para fines escolares, educativos, universitarios y de formación personal sin fines de lucro, con la obligación de mencionar el nombre del autor y el título de las obras utilizadas".

Este módulo es propiedad de la Fundación Manuel Mejía y tiene derechos reservados de autor. Prohibida su reproducción total o parcial por cualquier medio impreso.

ISBN: 978-958-8653-00-6

1ª edición, 11.000 ejemplares

Copyright. Fundación Manuel Mejía 2010

Bienvenido al Programa de Formación ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL CAFÉ EN LA FINCA

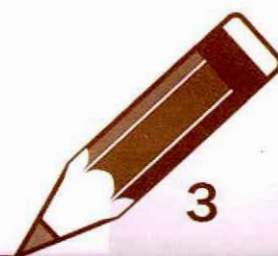
El programa **Aseguramiento de la Calidad del Café en la Finca**, se ofrece en el marco del convenio 031 firmado entre el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia - FNC y la Fundación Manuel Mejía - FMM. El objetivo de este convenio es el de capacitar a los caficultores colombianos para fortalecer su desempeño con base en normas de competencia laboral.

La FMM diseñó los programas bajo el enfoque de competencias laborales con la asesoría del SENA; de igual manera, brinda capacitación, acompañamiento y seguimiento al tutor.

El SENA dispone del tutor que promueve los procesos de aprendizaje y apoya la disponibilidad de los recursos necesarios para la capacitación, entre estos, la impresión de parte de los módulos y otros materiales.

La FNC realiza las convocatorias, inscribe, selecciona a los participantes y conforma los grupos, además de apoyar la impresión del resto de los módulos.

El equipo de trabajo del convenio 031 le da un cálido recibimiento al programa **Aseguramiento de la Calidad del Café en la Finca** y le expresa su complacencia por su decisión de haber aceptado este nuevo e importante reto en su vida, el de capacitarse desde su finca.



PRESENTACIÓN

La calidad del café colombiano se ha destacado por muchos años en los mercados del mundo confiriéndole un gran prestigio entre los consumidores. Este reconocimiento compromete al caficultor colombiano con la producción de un café excelso de excelente calidad, si lo que busca es verse beneficiado en el mercado.

El caficultor, en el contexto actual, siempre debe garantizar la consistencia de la calidad del café que produce en su finca; responder por las técnicas aceptadas de producción y por la procedencia de su café; debe propender por la conservación de los recursos naturales y por el mejoramiento de la calidad de vida de los trabajadores.

En este sentido, a la caficultura colombiana se le han impuesto enormes retos, pero también se le abren nuevas oportunidades. Es por esto, que para afrontar estos retos y aprovechar las oportunidades, es necesario capacitarlo a usted como actor importante del negocio cafetero colombiano.

En este sentido, la Fundación Manuel Mejía pone en sus manos el programa **Aseguramiento de la Calidad del Café en la Finca**, con el que se pretende aportar los elementos para su desempeño competitivo en la producción de café de alta calidad, desde una formación integral como persona y como caficultor, gracias a la aplicación de principios humanísticos, técnicos, administrativos y ambientales.

El programa **Aseguramiento de la Calidad del Café en la Finca**, reconoce su experiencia como productor de café, y busca ampliar su capacidad de análisis en la solución de problemas asociados con la calidad del café a través del desarrollo de prácticas aplicadas.

Competencias laborales y resultados de aprendizaje que se deben demostrar con el programa

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL CAFÉ EN LA FINCA

Competencia laboral	Resultado de aprendizaje
Recolectar el café con criterios de calidad, eficiencia, eficacia y minimizando las pérdidas.	1. Cosechar el fruto del café en el grado oportuno de maduración aplicando los métodos mejorados y las normas establecidas
	2. Acopiar el café recolectado de acuerdo con las normas establecidas.
	3. Monitorear la calidad de la masa del café recolectado de acuerdo con los parámetros vigentes.
Beneficiar el café en forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad	4. Preparar el proceso de beneficio del café observando normas de seguridad en manejo de equipos, normas de higiene.
	5. Desarrollar el proceso de beneficio del café con criterios de eficiencia y calidad.
	6. Verificar la masa del café beneficiado conforme a los criterios de calidad.
Manejar los residuos del beneficio del café para evitar la contaminación y obtener otros productos útiles a partir de ellos	7. Aplicar técnicas de manejo de las mieles y lixiviados generados durante el proceso de beneficio del café de acuerdo con las normas ambientales.
	8. Disponer la pulpa para su descomposición cumpliendo los requerimientos del sistema adoptado y las normas ambientales.
	9. Obtener sustratos a partir de la pulpa para su utilización en procesos posteriores, según la técnica elegida.

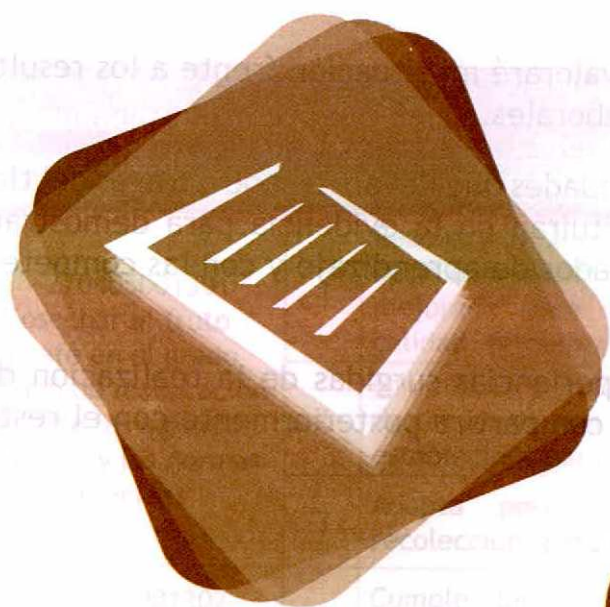
LAS COMPETENCIAS LABORALES Y LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE RELACIONADOS EN LA ANTERIOR TABLA, SE PODRÁN DEMOSTRAR SI SE REALIZAN TODAS LAS PRÁCTICAS ASOCIADAS CON EL SIGUIENTE PROYECTO PEDAGÓGICO:

A

segurar la calidad del café en los procesos de recolección y beneficio en una finca cafetera.

Plan de estudios

Eje	Módulo	Competencia	Guía de aprendizaje
FUNDAMENTACIÓN	¿Cómo fortalezco mi desarrollo personal y contribuyo al progreso de mi comunidad?	Fortalezco mi desarrollo personal y participativo en procesos de organización comunitaria, con base en los criterios de una convivencia pacífica	¿Cómo lograr un buen trabajo en equipo?
			¿Cómo promuevo la organización de mi comunidad?
PROFUNDIZACIÓN	Aseguramiento de la calidad ¿Cómo mejoro la competitividad del café que produzco en mi finca?	Implemento las buenas prácticas agrícolas que permiten mejorar la competitividad del café de Colombia, de acuerdo con sus especificaciones de calidad	¿Cuáles son las especificaciones de calidad del café de Colombia?
			¿Cuáles son las Buenas Prácticas Agrícolas que permiten asegurar la calidad del café?
	Cosecha y beneficio ¿Cómo debo realizar el beneficio del café en la finca para conservar la calidad del grano?	Recolecto y beneficio oportunamente el fruto de café para asegurar su calidad	¿Cómo mejoro la recolección manual del café para obtener un fruto de calidad? Profundizar en esta guía
			¿Cómo mejoro el beneficio del café con fermentación natural?
	Manejo de residuos ¿Cómo manejo adecuadamente los residuos del beneficio del café?	Realizo un adecuado manejo de residuos del café, para evitar la contaminación	¿Cómo mejoro el beneficio del café con desmucilaginado mecánico?
			¿Cómo debo manejar las mieles y lixiviados del beneficio del café?
APLICACIÓN	Plan de acción	Asegurar la calidad del café en los procesos de recolección y beneficio en una finca cafetera	¿Cómo mejoro el beneficio del café para obtener sustratos y evitar la contaminación?
			¿Cómo mejoro el secado del café en la finca?
			¿Cuáles son los defectos que se pueden presentar en el grano del café y afectar su calidad?
APLICACIÓN	Plan de acción	Asegurar la calidad del café en los procesos de recolección y beneficio en una finca cafetera	Reconozco y registro las actividades de mi aprendizaje
			La aplicación de mis aprendizajes. Plan de acción
			Seguimiento a mi proceso de formación



GUÍA 1

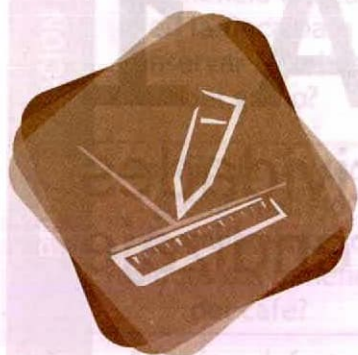
Reconozco y registro las actividades de mi aprendizaje



El programa **Aseguramiento de la Calidad del Café en la Finca**, busca que yo, como participante, fortalezca mis desempeños asociados con las competencias laborales de los procesos de recolección y beneficio del café.

A través de la presente guía voy a identificar y a valorar aquellos aspectos que debo fortalecer en mi formación y que me conducirán a alcanzar los resultados de aprendizaje esperados de acuerdo con las competencias laborales del programa. Para ello, realizaré tres ejercicios:

- El primero, en el que identificaré y valoraré mi situación frente a los resultados de aprendizaje y las competencias laborales.
- El segundo, en el que propondré actividades que llevaré a cabo a través del tiempo que dure el programa que se constituirán en la evidencia para demostrar mis desempeños asociados con los resultados de aprendizaje y con las competencias laborales.
- El tercero, donde registraré mis experiencias surgidas de la realización de las actividades. Dichas experiencias las compartiré posteriormente con el resto del grupo.



Ejercicio 1. Lo que sé en la actualidad

Señalo con una X si considero que en la actualidad cumplo o no con el aspecto asociado con la competencia laboral del programa.

Registro mis observaciones acerca de lo que debo mejorar para fortalecer la competencia propuesta. Tengo en cuenta que el programa me brindará la capacitación y los elementos necesarios para alcanzar los resultados de aprendizaje.

Plan de acción

Asegurar la calidad del café en los procesos de recolección y beneficio en una finca cafetera

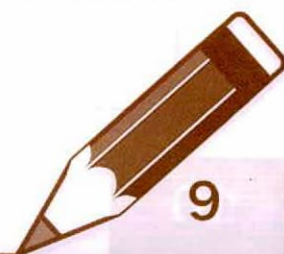
Plan de acción
Seguimiento al proceso de formación

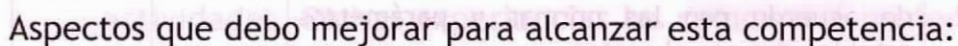


Competencia No. 1.

Recolectar el café con criterios de calidad, eficiencia y eficacia y minimizando las pérdidas

Resultados de aprendizaje	No.	Criterios de evaluación	Cumpló	
			Si	Debo mejorar
R1 - 270405001301 - Cosechar el fruto del café en el grado oportuno de maduración aplicando los métodos mejorados y las normas establecidas	1	Recolecta el grano de café cereza en su punto óptimo de maduración y aplicando el método mejorado para cosechar con criterios de calidad, eficacia y eficiencia.		
	2	Minimiza las pérdidas del grano en la recolección de acuerdo con las normas y parámetros establecidos por el sector.		
	3	Adopta posiciones recomendadas en la recolección, para el cuidado corporal.		
R2 - 270405001302 - Acopiar el café recolectado de acuerdo con las normas establecidas.	4	Cumple las normas establecidas para el empaque y entrega del café cosechado.		
	5	Manipula y transporta el café en cereza cumpliendo las normas de higiene y seguridad Industrial.		
R3 - 270405001303 - Monitorear la calidad de la masa del café recolectado de acuerdo con los parámetros vigentes.	6	Entrega la cosecha observando parámetros de eficacia, eficiencia y calidad conforme a las normas.		
	7	Permite como máximo la cantidad de frutos inmaduros y sobremaduros en la tolva de acuerdo con los parámetros permitidos.		







Competencia No. 2.

Beneficiar el café en forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad

Resultados de aprendizaje	No.	Criterios de evaluación	Cumpló	
			Si	Debo mejorar
R4 - 27040500901 - Preparar el proceso de beneficio del café observando normas de seguridad en manejo de equipos, normas de higiene.	1	Realiza el mantenimiento preventivo de los equipos del beneficio ecológico de café utilizando las herramientas y repuestos correspondientes.		
	2	Calibra los equipos de acuerdo con el manual técnico y según sus características.		
	3	Regula el consumo del agua durante la operación del beneficio.		
R5 - 27040500902 - Desarrollar el proceso de beneficio del café con criterios de eficiencia y calidad.	4	Maneja los equipos e instalaciones para el beneficio y secado siguiendo las recomendaciones técnicas y aplicando las normas de seguridad, con el fin de conservar la calidad del café.		
	5	Opera la despulpadora sin agua siguiendo las recomendaciones técnicas.		
	6	Aplica los procedimientos técnicos que facilitan la fermentación natural y el desprendimiento del mucílago, para garantizar la conservación de la calidad del café.		
	7	Lava el café retirando totalmente el mucílago, sin desperdiciar agua y utilizando los métodos recomendados.		
	8	Aplica los procedimientos establecidos para el secado mecánico o al sol.		
	9	Clasifica el café en todas las etapas del beneficio con los sistemas técnicos recomendados para cada ocasión, conforme a los requerimientos del mercado.		
	10	Retira las pasillas para mejorar la apariencia física y calidad del café.		
	11	Seca el café, según el sistema seleccionado y respetando las recomendaciones técnicas.		



Resultados de aprendizaje	No.	Criterios de evaluación	Cumplimiento	
			Si	Debo mejorar
R6 - 27040500903 - Verificar la masa del café beneficiado conforme a los criterios de calidad.	12	Toma muestras para determinar y verificar el punto de secado exigido para la comercialización del café pergamino seco según la norma técnica.		
	13	Llena cada saco de café según el estándar requerido.		
	14	Selecciona el lugar de almacenamiento del café teniendo en cuenta condiciones de humedad y temperatura que no afecten la humedad del grano, que cumpla con las condiciones mínimas de seguridad y esté libre de productos contaminantes.		
	15	Almacena el café siguiendo las normas técnicas y de seguridad ocupacional.		
	16	Diligencia los registros de control, operación y costos del beneficio del café en los formatos establecidos.		



Seca el café según el sistema seleccionado y respetando las recomendaciones técnicas.

Resumo	Resumo
Palavras-chave	Palavras-chave
Abstract	Abstract
Keywords	Keywords



Competencia No.3.

Manejar los residuos del beneficio del café para evitar la contaminación y obtener otros productos útiles a partir de ellos

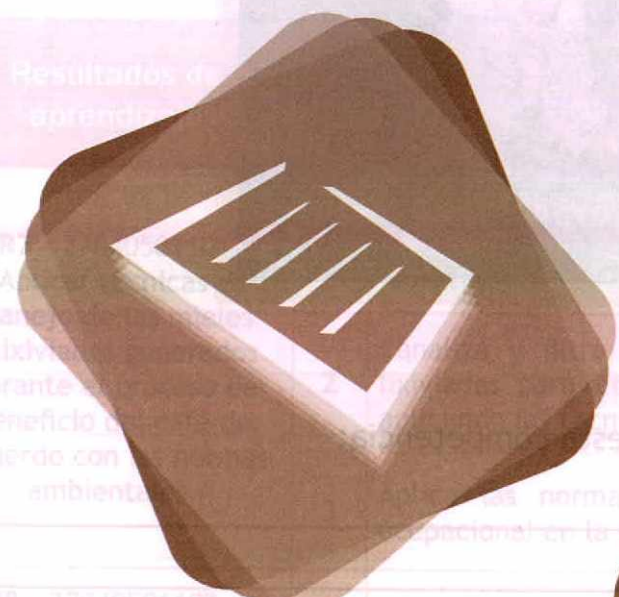
Resultados de aprendizaje	No.	Criterios de evaluación	Cumplimiento	
			Si	Debo mejorar
R7 - 27040501101 - Aplicar técnicas de manejo de las mieles y lixiviados generados durante el proceso de beneficio del café de acuerdo con las normas ambientales.	1	Desarrolla el proceso para la recolección de lixiviados de acuerdo con las normas ambientales.		
	2	Canaliza y filtra las aguas residuales y los lixiviados para retener sólidos y depurar aguas aplicando las técnicas recomendadas.		
	3	Aplica las normas de higiene y seguridad ocupacional en la ejecución de las labores.		
R8 - 27040501102 - Disponer la pulpa para su descomposición cumpliendo los requerimientos del sistema adoptado y las normas ambientales.	4	Aplica el procedimiento para la descomposición de la pulpa en fosas según la técnica elegida.		
	5	Utiliza el mucílago y las aguas mieles en el mejoramiento de la pulpa respetando las recomendaciones técnicas		
R9 - 27040501103 - Obtener sustratos a partir de la pulpa para su utilización en procesos posteriores, según la técnica elegida.	6	Emplea la materia orgánica en el mejoramiento de los suelos y cultivos según los requerimientos o necesidades.		



This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Resultados de aprendizaje

Cumple
Debe mejorar



GUÍA 2

La aplicación de mis aprendizajes

RB - 27040501102 -	4	Aplica el procedimiento de disposición de la pulpa en fosa.
Reservar la pulpa para su descomposición cumpliendo los requerimientos del sistema adoptado y las normas ambientales.		Utiliza el mejoramiento de la pulpa respetando las recomendaciones técnicas.
RG - 27040501103 -	5	Explota la materia orgánica en el mejoramiento de los suelos y cultivos según los requerimientos o necesidades.
Obtener sustratos a partir de la pulpa para su utilización en procesos posteriores, según la técnica elegida.	6	

Plan de acción

El programa **Aseguramiento de la Calidad del Café en la Finca**, contempla diferentes estrategias para asegurar que mi proceso de formación me permita desarrollar las competencias laborales relacionadas con el mejoramiento y el aseguramiento de la calidad del café que produzco, especialmente en los procesos de cosecha y beneficio.

Una de las estrategias utilizadas es la que tiene que ver con la posibilidad de aplicar en mi finca cafetera los conocimientos adquiridos, a través de la implementación de prácticas en un plan bien ordenado y definido por mí mismo, que me conduzca al cumplimiento de los resultados de aprendizajes esperados. Ese plan bien ordenado se conoce con el nombre de **Plan de Acción** y hace parte del **Nivel de Aplicación** del programa.

Como se trata de un plan bien ordenado, el Plan de Acción lo desarrollo en diferentes etapas, que corresponden con algunos de los encuentros del programa, así:

- **Etapas I:** situación inicial. Esta etapa la desarrollo en el segundo encuentro. En ella, realizo un diagnóstico que sirve de punto de partida para identificar los problemas que se presentan en mi finca, relacionados con la calidad del café y que deben ser resueltos.
- **Etapas II:** formulación de acciones. Esta etapa la desarrollo a partir del momento en que tenga bien definida mi situación actual. En ella, establezco alternativas de solución a los problemas de calidad del café de mi finca, defino propósitos claros que tienen que ver con resultados esperados, y priorizo e implemento las acciones y las actividades que me permitan llegar al cumplimiento de los propósitos.
- **Etapas III:** seguimiento a la ejecución. Esta etapa se tiene contemplada para que la desarrolle a partir del momento en que tenga bien definidas las acciones a realizar. En ella, verifico que las actividades programadas se estén realizando de acuerdo con los tiempos definidos y con los recursos asignados y, de ser necesario, llevo a cabo acciones correctivas.

Agotadas estas tres etapas esperaré que los resultados propuestos se materialicen, y que la calidad del café que produzco en mi finca haya mejorado y pueda permanecer en el tiempo.





Ejercicio 2. Situación inicial

En el proceso de formación que adelanto es importante conocer la situación en la que actualmente me encuentro frente a los desempeños y conocimientos que poseo, y frente a las actividades que realizo en mi finca para producir un café de calidad. Conocer esta situación me permite identificar los problemas por los que no produzco un café de calidad en mi finca y definir las acciones que debo emprender para superarlos.

Para diligenciar el presente instrumento debo tener en cuenta que las respuestas no las debo consultar con otras personas, ya que este instrumento es personal.

1 Datos generales:

Nombre de la finca _____

Municipio _____

Departamento _____

En la finca soy:

Propietario _____ Administrador _____

Mayordomo _____ Hijo de propietario _____ Otro _____

¿Cuál? _____

Las actividades que realizo en la finca son las siguientes:

En la siguiente tabla, marco con una X la opción Si o No, teniendo en cuenta si conozco o no la respuesta; en caso de contestar Si, registro en la última columna el dato que me solicitan.

Pregunta	Si	No	Registro el dato
¿Conozco la conversión de café cereza a café pergamino seco de la finca?			
¿Conozco el porcentaje de café cereza pintón y verde que puede entrar al proceso de beneficio?			
Conozco el factor de rendimiento promedio del café de la finca?			
¿Conozco el perfil de taza del café de la finca?			

2 Aspectos relacionados con la gestión de la calidad:

a. Menciono los puntos críticos en los que se puede perder la calidad del café (aquellos puntos más específicos que tengo identificados en mi finca y que considero debo prestar mayor atención para no perder la calidad del café):

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

b. Menciono los problemas de mi finca por los que he perdido la calidad del café en la recolección y en el beneficio:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

c. Menciono algunas prácticas agrícolas que realizo en la finca, con el fin de garantizar la inocuidad del café que produzco. Recuerdo que por inocuidad se entiende que los frutos, granos y la bebida, están libres de sustancias de origen químico o microbiano en cantidades que causen daño a la salud del consumidor:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

d. Menciono los tipos de registros que realizo en la finca para demostrar la trazabilidad del café que produzco. Recuerdo que trazabilidad significa seguir la pista de un producto en el tiempo y en el espacio por medio de sistemas de identificación, con el fin de conocer la procedencia y los procesos de elaboración, comercialización y distribución del producto:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

e. Describo lo que entiendo por el término “Buenas Prácticas Agrícolas”:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

f. Describo lo que entiendo por el término “Buenas Prácticas de Higiene”:

- _____
- _____

- _____
- _____
- _____

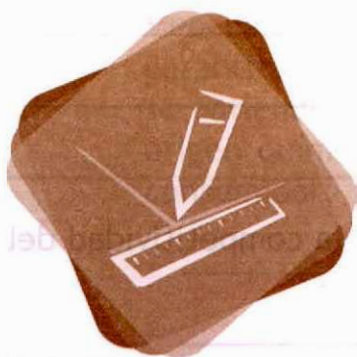
g. Describo los procesos que he emprendido para mejorar la competitividad del café que produzco en mi finca:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

h. Desde mi punto de vista, defino las fortalezas y debilidades que tengo en la producción del café y, más específicamente, en las prácticas encaminadas al aseguramiento de la calidad, como son las practicas asociadas con la cosecha y con el beneficio del café.

Fortalezas	Debilidades





Ejercicio 3.

Formulación de acciones

En el proceso de formación que llevo a cabo, es importante ser conciente que los conocimientos y habilidades adquiridas me permiten identificar las acciones que debo llevar a cabo en mi finca, con el propósito de incrementar y asegurar la calidad del café que produzco.

En la primera etapa del desarrollo del plan de acción, denominada “situación inicial”, que realicé en el segundo encuentro, pude identificar las fortalezas y debilidades frente a mis conocimientos y mis acciones, relacionadas con aseguramiento de la calidad del café. Así mismo, identifique los problemas que se constituyen en oportunidades de mejoramiento, con el fin de asegurar la calidad del café de mi finca y mejorar su competitividad.

En este componente del desarrollo del plan de acción denominado “Formulación de Acciones”, voy a definir las acciones que debo desarrollar en mi finca y con las que se puede mejorar la calidad del café, además, me comprometeré en su ejecución durante lo que resta del programa y durante el tiempo que sea necesario hasta alcanzar resultados concretos.

Debo tener en cuenta que este instrumento es individual y corresponde a las necesidades de mi finca y, por lo tanto, no debo basarme en las acciones de los otros participantes, ya que cada finca requiere acciones diferentes para mejorar y/o asegurar la calidad de su café.

Fases para desarrollar mi plan de acción



Fase I. ESTABLECER

Cosechar, manipular, transportar y recibir café cereza

Para cada uno de los resultados de aprendizaje voy a definir y registrar acciones de mejoramiento, así como su fecha de realización:

- 1 Cosechar el fruto del café en el grado oportuno de maduración aplicando los métodos mejorados y las normas establecidas:

Acción a realizar	Fecha de realización

2 Acopiar el café recolectado de acuerdo con las normas establecidas:

Acción a realizar	Fecha de realización

3 Monitorear la calidad de la masa del café recolectado de acuerdo con los parámetros vigentes:

Acción a realizar	Fecha de realización



Fase II. ALISTAMIENTO

Preparar y Verificar los equipos, maquinaria y herramientas relacionadas con la preparación de beneficio del café

4 Preparar el proceso de beneficio del café observando normas de seguridad en manejo de equipos, normas de higiene:



Acción a realizar	Fecha de realización

- 5** Desarrollar el proceso de beneficio del café con criterios de eficiencia y calidad:

Acción a realizar	Fecha de realización



Fase III. DESARROLLO

Manejar mieles y lixiviados. Del proceso de manipulación de la pulpa de café, con criterios de preservación del medio ambiente y de sostenibilidad

- 6** Aplicar técnicas de manejo de las mieles y lixiviados generados durante el proceso de beneficio del café de acuerdo con las normas ambientales:

Acción a realizar	Fecha de realización

- 7** Disponer la pulpa para su descomposición cumpliendo los requerimientos del sistema adoptado y las normas ambientales:

Acción a realizar	Fecha de realización

- 8** Obtener sustratos a partir de la pulpa para su utilización en procesos posteriores, según la técnica elegida:

Acción a realizar	Fecha de realización



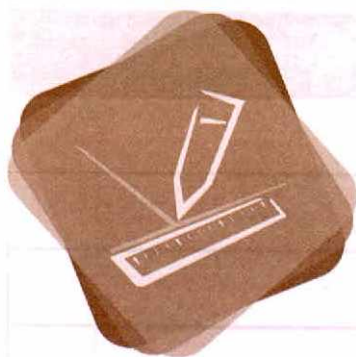
Fase IV. EVALUACION

Evaluar el estado del producto final

- 9** Verificar la masa del café beneficiado conforme a los criterios de calidad:

Acción a realizar	Fecha de realización





Ejercicio 4. Ejecución y seguimiento del plan de acción

En el proceso de formación que llevo a cabo, es importante ser conciente que los conocimientos y habilidades deben verse reflejados en acciones concretas, encaminadas a incrementar y asegurar la calidad del café que produzco.

En la segunda etapa del desarrollo del plan de acción denominada “Formulación de Acciones”, seleccioné entre varias acciones aquella que consideré como prioritaria para mejorar y/o asegurar la calidad del café que produzco en la finca, y con la que me comprometí en su ejecución hasta ver resultados concretos.

En esta etapa del plan de acción, denominada “seguimiento a la ejecución”, voy a comprobar si las actividades que yo mismo propuse para mejorar y/o asegurar la calidad del café que produzco en mi finca si las he realizado de acuerdo con el plan y, de no ser así, implementar las acciones correctivas que sean necesarias.

En la siguiente tabla registro el resumen de las acciones planteadas en los ejercicios anteriores, así como la fecha programada para su realización, la fecha en que voy a realizar la verificación, si se cumplió o no y las acciones correctivas emprendidas.

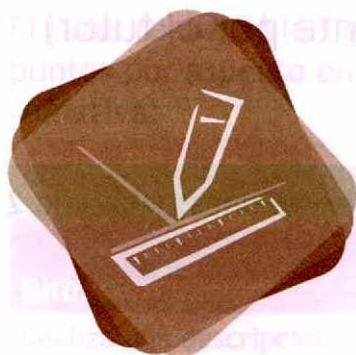
Acción a realizar	Fecha programada	Fecha de verificación	Cumplió		Acciones correctivas
			Si	No	

Disponer la pulpa para su descomposición cumpliendo los requerimientos del sistema adoptado y las normas ambientales:



En esta guía voy a encontrar diferentes instrumentos que me permitirán a mí y al tutor registrar los alcances de mi proceso de aprendizaje e identificar aquellos aspectos que debo entrar a fortalecer con el apoyo de mi tutor.

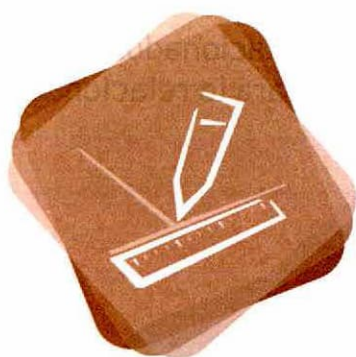
En la primera parte, el tutor realizará la valoración de los aspectos relacionados con el alcance de mis resultados de aprendizaje y, en la segunda parte, valorará lo relacionado con el desarrollo de mi plan de acción.



Ejercicio 5. Autovaloración

Valoro mi desempeño. Asigno a cada aspecto un punto si mi respuesta es positiva, o cero, si mi respuesta es negativa. Tengo en cuenta que este formato lo diligencio en el momento en que el tutor me indique:

Autovaloración - Aspectos analizados	Puntos valoración		
	Formativa	Sumativa	Total
Mantuve el interés durante el desarrollo de los módulos			
Desarrollé a conciencia y cumplidamente cada uno de los ejercicios propuestos en los módulos			
Participé activamente en los encuentros grupales			
Aporté mis ideas y conceptos y apoyé a los compañeros de mi grupo de estudio			
Me comprometí verdaderamente con el desarrollo de mi plan de acción			
TOTAL			



Ejercicio 6.

Valoración actitudinal

(Evaluación realizada únicamente por el tutor)

El tutor realizará la siguiente valoración de acuerdo con sus observaciones: (Máximo 2 puntos cada aspecto)

Valoración actitudinal – Aspectos analizados	Puntos valoración		
	Formativa	Sumativa	Total
Participa activa y responsablemente en la aplicación y desarrollo del módulo de trabajo			
Desarrolla de manera oportuna y adecuada las guías de aprendizaje del módulo			
Asiste continua y oportunamente a los encuentros			
Demuestra interés y receptividad en su proceso de aprendizaje			
Hace buen uso de sus recursos y medios de aprendizaje			
TOTAL			



Ejercicio 7.

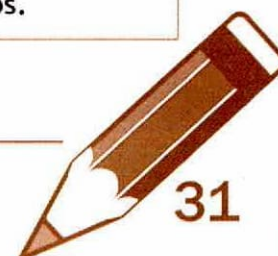
Valoración de mis avances con el plan de acción

(Evaluación realizada por el tutor)

El tutor realizará la siguiente valoración de acuerdo con sus observaciones, asignando 2 puntos por aspecto en la valoración formativa, y 4 puntos por aspecto en la valoración sumativa:

Valoración del plan de acción – Aspectos analizados	Cumple	
	Si	No
Situación inicial:		
Realiza una descripción completa de su situación inicial.		
Formulación de acciones:		
Plantea de manera clara el por qué y para qué va a desarrollar su plan de acción.		
Propone alternativas de solución y/o mejora al problema identificado.		
Prioriza actividades y determina el tiempo de ejecución, los recursos y costos.		
Determina las estrategias de ejecución y seguimiento a implementar.		
TOTAL		
Hasta acá corresponde la valoración formativa con un máximo de 10 puntos.		
Seguimiento a la ejecución:		
El plan de acción se ejecuta de acuerdo con lo establecido en el cronograma de actividades.		
Los recursos utilizados corresponden a los recursos requeridos en el plan.		
Se conocen los costos en que se incurre en la implementación del plan de acción.		
Se llevan a cabo seguimientos al plan de acción de acuerdo con lo programado.		
Se aplican correctivos a los errores encontrados durante el seguimiento.		
TOTAL		
Hasta acá corresponde la valoración sumativa con un máximo de 20 puntos.		

Firma del tutor _____





Ejercicio 8. Valoración de mis resultados de aprendizaje

(Evaluación realizada por el tutor)

En el siguiente formato, el tutor realizará la valoración de mis resultados de aprendizaje, teniendo como base los criterios de evaluación definidos para cada uno y las competencias a alcanzar:



Competencia No. 1.

Recolectar el café con criterios de calidad, eficiencia y eficacia y minimizando las pérdidas

Resultados de aprendizaje	No.	Criterios de evaluación	Cumple		Valor máx.
			Si	No	
R1 - 270405001301 - Cosechar el fruto del café en el grado oportuno de maduración aplicando los métodos mejorados y las normas establecidas	1	Recolecta el grano de café cereza en su punto óptimo de maduración y aplicando el método mejorado para cosechar con criterios de calidad, eficacia y eficiencia.			4
	2	Minimiza las pérdidas del grano en la recolección de acuerdo con las normas y parámetros establecidos por el sector.			3
	3	Adopta posiciones recomendadas en la recolección, para el cuidado corporal.			3
R2 - 270405001302 - Acopiar el café recolectado de acuerdo con las normas establecidas.	4	Cumple las normas establecidas para el empaque y entrega del café cosechado.			2
	5	Manipula y transporta el café en cereza cumpliendo las normas de higiene y seguridad Industrial.			2
R3 - 270405001303 - Monitorear la calidad de la masa del café recolectado de acuerdo con los parámetros vigentes.	6	Entrega la cosecha observando parámetros de eficacia, eficiencia y calidad conforme a las normas.			3
	7	Permite como máximo la cantidad de frutos inmaduros y sobremaduros en la tolva de acuerdo con los parámetros permitidos.			3

Hasta acá corresponde a la valoración formativa con un máximo de 20 puntos.



Competencia No. 2.

Beneficiar el café en forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad

Resultados de aprendizaje	No.	Criterios de evaluación	Cumple		Valor máx.
			Si	No	
R4 - 27040500901 - Preparar el proceso de beneficio del café observando normas de seguridad en manejo de equipos, normas de higiene.	1	Realiza el mantenimiento preventivo de los equipos del beneficio ecológico de café utilizando las herramientas y repuestos correspondientes.			1
	2	Calibra los equipos de acuerdo con el manual técnico y según sus características.			1
	3	Regula el consumo del agua durante la operación del beneficio.			1
R5 - 27040500902 - Desarrollar el proceso de beneficio del café con criterios de eficiencia y calidad.	4	Maneja los equipos e instalaciones para el beneficio y secado siguiendo las recomendaciones técnicas y aplicando las normas de seguridad, con el fin de conservar la calidad del café.			1
	5	Opera la despulpadora sin agua siguiendo las recomendaciones técnicas.			1
	6	Aplica los procedimientos técnicos que facilitan la fermentación natural y el desprendimiento del mucílago, para garantizar la conservación de la calidad del café.			1
	7	Lava el café retirando totalmente el mucílago, sin desperdiciar agua y utilizando los métodos recomendados.			1
	8	Aplica los procedimientos establecidos para el secado mecánico o al sol.			1
	9	Clasifica el café en todas las etapas del beneficio con los sistemas técnicos recomendados para cada ocasión, conforme a los requerimientos del mercado.			1
	10	Retira las pasillas para mejorar la apariencia física y calidad del café.			1
	11	Seca el café, según el sistema seleccionado y respetando las recomendaciones técnicas.			1



Resultados de aprendizaje	No.	Criterios de evaluación	Cumple		Valor máx.
			Si	No	
R6 - 27040500903 - Verificar la masa del café beneficiado conforme a los criterios de calidad.	12	Toma muestras para determinar y verificar el punto de secado exigido para la comercialización del café pergamino seco según la norma técnica.			1
	13	Llena cada saco de café según el estándar requerido.			1
	14	Selecciona el lugar de almacenamiento del café teniendo en cuenta condiciones de humedad y temperatura que no afecten la humedad del grano, que cumpla con las condiciones mínimas de seguridad y esté libre de productos contaminantes.			1
	15	Almacena el café siguiendo las normas técnicas y de seguridad ocupacional.			1
	16	Diligencia los registros de control, operación y costos del beneficio del café en los formatos establecidos.			1



Competencia No. 3.

Manejar los residuos del beneficio del café para evitar la contaminación y obtener otros productos útiles a partir de ellos

Resultados de aprendizaje	No.	Criterios de evaluación	Cumple		Valor máx.
			Si	No	
R7 - 27040501101 - Aplicar técnicas de manejo de las mieles y lixiviados generados durante el proceso de beneficio del café de acuerdo con las normas ambientales.	1	Desarrolla el proceso para la recolección de lixiviados de acuerdo con las normas ambientales.			1
	2	Canaliza y filtra las aguas residuales y los lixiviados para retener sólidos y depurar aguas aplicando las técnicas recomendadas.			1
	3	Aplica las normas de higiene y seguridad ocupacional en la ejecución de las labores.			0.5

Resultados de aprendizaje	No.	Criterios de evaluación	Cumple		Valor máx.
			Si	No	
R8 - 27040501102 - Disponer la pulpa para su descomposición cumpliendo los requerimientos del sistema adoptado y las normas ambientales.	4	Aplica el procedimiento para la descomposición de la pulpa en fosas según la técnica elegida.			0.5
	5	Utiliza el mucílago y las aguas mieles en el mejoramiento de la pulpa respetando las recomendaciones técnicas			0.5
R9 - 27040501103 - Obtener sustratos a partir de la pulpa para su utilización en procesos posteriores, según la técnica elegida.	6	Emplea la materia orgánica en el mejoramiento de los suelos y cultivos según los requerimientos o necesidades.			0.5

Hasta acá corresponde a la valoración sumativa con un máximo de 20 puntos.

