



CENTRO DE EDUCACION TECNICO PRODUCTIVA "LA FLORIDA"

OPCIÓN OCUPACIONAL CICLO BÁSICO AGRICULTURA ORGÁNICA

PROGRAMACIÓN MODULAR

CONTEXTUALIZACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA MÓDULO: PRODUCCIÓN DE PLANTONES DE CAFÉ

CETPROP: La Florida	DRE: Junín	UGEL. Chanchamayo
MÓDULO: Producción de Plántones de café.		
PROFESOR: Ing. Anthony Marin Ciriaco horas		DURACIÓN: 250
FECHA: 26 de Marzo al 27 de Abril	P.P.P 75	

UNIDAD DE COMPETENCIA	MÓDULO OCUPACIONAL	DURACIÓN
Diseña, Elabora y produce plántones de café, aplicando los estándares de buenas prácticas, desde la selección de semillas hasta el trasplante de plántones a campo definitivo, con responsabilidad social, ambiental y económica de acuerdo a una previa planificación de finca y a las exigencias del mercado.	Producción de plántones de café.	250 horas

CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO

CETPROP: La Florida	DRE: Junín	UGEL. Chanchamayo
MÓDULO: Producción de Plántones de café.		
PROFESOR: Ing. Anthony Marin Ciriaco	DURACIÓN: 250 horas	
FECHA: 26 de Marzo al 27 de Abril	P.P.P 75 horas	

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	HORAS
1. Planifica y organiza los procesos de diseño y manejo del vivero.	<ul style="list-style-type: none"> - Diseña, elabora e implementa el plan de trabajo y lista de materiales. - Elabora costos y presupuestos y prepara herramientas, insumos y equipos. 	25
2. Selecciona plantas madre y realiza la obtención de semilla.	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica el lote semillero según estándares de buenas practicas - Selecciona plantas madres según estándares de buenas prácticas. - Recolecta, selecciona y procesa los frutos de la planta semillera. - Selecciona el café en pergamino para obtener la semilla y las desinfecta para su envasado y almacenado. 	25
3. Ubica e instala el vivero	<ul style="list-style-type: none"> - Define la ubicación del vivero teniendo en cuenta la accesibilidad geográfica y dotación de agua. - Distribuye el área y construye la infraestructura del vivero. - Instala el área de germinación teniendo en cuenta los estándares de buenas prácticas. 	25
4. Maneja un germinador de café según los estándares de buenas prácticas.	<ul style="list-style-type: none"> - Acondiciona la cama germinadora, prepara y desinfecta el sustrato para el germinador y siembra las semillas. - Maneja el germinador realizando el riego, regulando la sombra, controlando plagas, enfermedades y malezas. - Extrae, selecciona y desinfecta las plántulas para el repique. 	25
5. Maneja y conduce un vivero	<ul style="list-style-type: none"> - Acondiciona las camas de vivero, prepara y desinfecta el sustrato, llena las bolsas y 	25

	<p>coloca en las camas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Repica las plántulas de café a los contenedores. - Realiza la fertilización, riego, regulación de sombra, manejo de malezas y control preventivo de plagas y enfermedades. - Selecciona los plántones para el trasplante a campo definitivo. 	
6. Realiza el control de calidad de procesos y productos para producir plántones de café de calidad.	<ul style="list-style-type: none"> - Verifica y evalúa la calidad de las semillas, plántones producidos e insumos utilizados. - Verifica el manejo y clasificación de los residuos del vivero. 	20
7. Realiza labores de comercialización de plántones de café.	<ul style="list-style-type: none"> - Organiza la promoción y recursos para la venta de plántones de acuerdo a la demanda del mercado. - Maneja planilla de pagos, registros y comprobantes de venta. 	30
	Prácticas.	75
TOTAL		250

DETERMINACIÓN DE CONTENIDOS BÁSICOS

CETPROP: La Florida	DRE: Junín	UGEL. Chanchamayo
MÓDULO: Producción de Plántones de café.		
PROFESOR: Ing. Anthony Marin Ciriaco		DURACIÓN: 250 horas
FECHA: 26 de Marzo al 27 de Abril		P.P.P 75 horas

ESPECÍFICOS	COMPLEMENTARIOS
<p>1. Planifica y organiza los procesos de diseño y manejo del vivero.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Importancia de la buena selección de semillas. • Variedades de semillas de acuerdo a cada zona, criterios de selección. • Costos de producción. <p>2. Selecciona plantas madre y realiza la obtención de semilla.</p>	<p>7. Realiza labores de comercialización de plántones de café.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiza la promoción para la venta de plántones según demanda del mercado. • Maneja registro de ventas del vivero.

<ul style="list-style-type: none">• Elección del lote semillero.• Identifica plantas madre según variedad.• Recolección, selección y procesamiento de frutos.• Selección de y envasado de granos en pergamino• Determinación de la calidad de semilla (% de pureza y germinación). <p>3. Ubica e instala un vivero.</p> <ul style="list-style-type: none">• conocimiento de dibujo técnico trazado.• Reconocimiento de área según especificaciones mínimas de los estándares de buenas prácticas.• Instalación de germinador según EBP. <p>4. Maneja un germinador de café según los estándares de buenas prácticas.</p> <ul style="list-style-type: none">• Instalación de un germinador.• Siembra las semillas según especificaciones de los EBP.• Regula la sobra del germinador. <p>5. Maneja y conduce un vivero.</p> <ul style="list-style-type: none">• Acondiciona las camas de un vivero.• Desinfecta el sustrato para el embolsado.• Repica las plántulas en los contenedores.• Realiza el manejo de sombra artificial.• Realiza las labores de control fitosanitario, malezas y desarrollo vegetativo. <p>6. Realiza el control de calidad de procesos y productos para producir plántones de café de calidad.</p> <ul style="list-style-type: none">• Verifica y evalúa la calidad de la semilla.• Verifica el estado de los plántones producidos.	
---	--

ORGANIZACIÓN DEL MÓDULO

MÓDULO	APRENDIZAJE	UNIDADES DIDACTICAS	HORAS	CRONOGRAMA	
				MARZO	ABRIL
C.T. N° 01	A.E	U.D. N°1: Planificación y organización de los procesos de diseño y manejo del vivero.	25	X	
C.T. N° 02	A.E	U.D. N°2: Selección de plantas madre y obtención de semilla.	25	X	
C.T. N° 03	A.E	U.D. N°3: Ubicación e instalación de un vivero.	25	X	
C.T. N° 04	A.E	U.D. N°4: Manejo de un germinador de café según los estándares de buenas prácticas.	25		X
C.T N° 05	A.E	U.D. N° 5: Manejo y conducción de un vivero.	25		X
C.T N° 06	A.E	U.D N ° 6: control de calidad de procesos y productos para producir plántones de café de calidad.	20		X
C.T. N° 07	A.C	U.D. N°7: Comercialización de plántones de café.	30		X
Practica pre-profesional		Consolidación de las capacitaciones del módulo.	75		
TOTAL			250		

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO

I. INFORMACIÓN GENERAL.

CETPROP: La Florida	DRE: Junín	UGEL. Chanchamayo
MÓDULO: Producción de Plántones de café.		
PROFESOR: Ing. Anthony Marin Ciriaco		DURACIÓN: 250 horas
FECHA: 26 de Marzo al 27 de Abril		P.P.P 75 horas

II. UNIDAD DE COMPETENCIA

Conduce y produce viveros de café, aplicando los estándares de buenas prácticas desde la selección de semillas hasta el trasplante de plántones a campo definitivo, con responsabilidad social, ambiental y económica de acuerdo a una previa planificación de finca y a las exigencias del mercado.

III. CAPACIDADES DEL MÓDULO

1. Selecciona semillas de café.
2. Prepara e instala germinadores de café.
3. Instala viveros de café.
4. Instala plántones de café a campo definitivo.
5. Maneja un vivero de café
6. Realice el recalce.
7. Elabora presupuestos y diagnósticos para la planificación de trabajos en una finca.

IV. CONTENIDOS BÁSICOS

a) Específicos.

1. Planificación y organización de los procesos de diseño y manejo del vivero.
 - Nociones generales sobre el cultivo del café.
 - Importancia de la buena selección de semillas
 - Variedades de semillas de acuerdo a cada zona, criterios de selección.
 - Aplicación del estándar de buenas prácticas para el proceso de producción de plántones de café.
2. selección de plantas madre y obtención de semilla.
 - Importancia de la selección de la planta madre.
 - Criterios de selección de planta y frutos.
 - Aplicación del estándar de buenas prácticas para la obtención de semilla.
3. Ubicación e instalación de un vivero.
 - Instalación y manejo de viveros de café.
4. Manejo de un germinador de café según los estándares de buenas prácticas.
 - Instalación de germinadores.

5. Procedimiento para el manejo y conducción de un vivero de café.

- Maneja la sombra artificial para el ingreso de luz.
- Hace aplicaciones foliares para el control de las plagas o para proporcionar nutrientes.

6. Control de calidad de procesos y productos para producir plántones de café de calidad.

- Programación de actividades de control.
- Elaboración de formatos de calidad.

b) Complementarios.

1. Comercialización de plántones de café.

- Elaboración de material de publicidad.
- Estudio de mercado.
- Manejo de registros de venta.

V. VALORES Y ACTITUDES

VALORES	ACTITUDES
Responsabilidad	Actitud positiva y responsabilidad en el trabajo
Honestidad	Compromiso de actuar con actitud emprendedora y honestidad en el trabajo.
Respeto	Respeto a la dignidad de las personas (a sus deberes y derechos inherentes) así como al medio ambiente.

VI. EJES TRANSVERSALES

Medio ambiente, equidad, responsabilidad social, ciudadanía, interculturalidad, género.

VII. ORGANIZACIÓN DE UNIDADES DIDÁCTICAS.

UNIDADES DIDACTICAS	HORAS
U.D. N°1 Planifica y organiza los procesos de diseño y manejo del vivero.	25
U.D. N° 2. Selecciona plantas madre y realiza la obtención de semilla.	25
U.D. N° 3. Ubica e instala el vivero	25
U.D. N° 4. Maneja un germinador de café según los estándares de buenas prácticas.	25
U.D. N° 5. Maneja y conduce un vivero	25
U.D. N° 6. Realiza el control de calidad de procesos y productos para producir plántones de café de calidad.	20
U.D. N° 7. Realiza labores de comercialización de plántones de café.	30

VIII. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

El docente desarrollará estrategias metodológicas activas en la formación del estudiante de acuerdo al desarrollo curricular que viabilicen la integración de conocimientos tecnológicos y prácticos para facilitar la adquisición de capacidades y competencias propias del puesto de trabajo.

IX. ORIENTACIÓN PARA LA EVALUACIÓN

La evaluación del proceso formativo del módulo es permanente.

Se evalúa el logro de capacidades.

Para la evaluación se utiliza un registro auxiliar para trasladar luego las notas al registro oficial.

X. MEDIOS Y MATERIALES

Herramientas: Pala, pico, motoniveladora, moto guadaña, tijera de podar, chafles, palas, rastrillos, martillos, cilindro.

Instrumentos: GPS, Wincha, calculadora

Equipos: Computadora, impresora, escáner, fotocopidora, laptop, proyector multimedia.

Mobiliario: Bancos de trabajo, mesas, sillas, muebles de computadora.

XI. BIBLIOGRAFÍA

- Ministerio de Educación. Catálogo de Títulos y certificaciones. Familia 2 Actividades Agrarias. Agricultura Orgánica.
- Castañeda Párraga, Enrique. Manual Bases Potenciales del café Lima 2004.
- Junta Nacional del CAFÉ. Módulo Básico "Manejo Agronómico de Cafés Especiales. 2008.
- Junta Nacional del Café, Estándar de buenas prácticas para la producción de plántones de café y especies asociadas.

PROGRAMACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA N°01: Selección de semillas de café

CETPROP: La Florida	DRE: Junín	UGEL. Chanchamayo
MÓDULO: Producción de plántones de café.		
FECHA : 26 de Marzo al 27 de Abril		
DURACIÓN: 250 horas		Práctica pre-profesional: En el CETPRO
PROFESOR: Ing. Anthony Marin Ciriaco		

CAPACIDADES TERMINALES	APRENDIZAJES	CONTENIDOS		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES	HORAS
		CONOCIMIENTOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS	PROCEDIMIENTOS			
1. planifica y organiza los procesos de diseño y manejo del vivero.				Aplica metodologías adecuadas para la obtención de semillas. Realiza el despulpado de las semillas con los cuidados respectivos.		

Valores y actitudes: Respeto, tolerancia, puntualidad, responsabilidad, trabajos grupales, Seguridad e Higiene

Ejes Transversales: Ciudadanía (Cambios socioeconómicos, políticos y culturales de nuestra región y país)

Medios y Materiales: Guías Impresas, Software Dreamweaver y tutor guían animada, Internet, Pizarra, Papelógrafos y plumones, Pcs y otros

Estrategias metodológicas: Demostración – practica, lluvias de ideas, Práctica Guiada, Observación - análisis – investigación.