



CENTRO DE EDUCACION TECNICO PRODUCTIVA "LA FLORIDA"

OPCIÓN OCUPACIONAL CICLO BÁSICO AGRICULTURA ORGÁNICA

PROGRAMACIÓN MODULAR

CONTEXTUALIZACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA MÓDULO II: CULTIVO ORGANICO DEL CAFÉ

CETPRO: La Florida	DRE: Junín	UGEL. Chanchamayo
MÓDULO: Cultivo Orgánico del café.		
PROFESOR:	Duración: 300 Horas	
FECHA: 21 de mayo al 20 de julio P.P.P. 90 horas		

UNIDAD DE COMPETENCIA	MÓDULO OCUPACIONAL	DURACIÓN
Maneja eficientemente una finca de café conservando los recursos naturales y protegiendo el medio ambiente.	Cultivo Orgánico del café	300 horas

CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO

CETPRO: La Florida	DRE: Junín	UGEL. Chanchamayo
MÓDULO: Cultivo Orgánico del café.		
PROFESOR:		Duración: 300 Horas
FECHA: 21 de Mayo al 20 de julio P.P.P. 90 horas		

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	HORAS
1.- Define que es agricultura Orgánica y diagnóstica plantaciones cafetaleras para intervenir técnicamente.	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica diferencias entre la agricultura Orgánica y la Agricultura Tradicional. - Reconoce la botánica, variedades y países productores de café - Realiza el diagnóstico de fincas cafetaleras. 	20
2.- Realiza el mantenimiento de los equipos e instalaciones de la planta de beneficio húmedo y seco.	<ul style="list-style-type: none"> - Realiza el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos y maquinarias para el beneficio del café. 	15
3. Programa y realiza la cosecha selectiva del café y lo beneficia, instala plantones de café a campo definitivo.	<ul style="list-style-type: none"> - Provee recursos para la cosecha selectiva del café. - Realiza el despulpado, fermentado y secado del café de acuerdo a requerimientos técnicos. - Elige el área a realizar la nueva instalación. - Realiza un plan de labores culturales para la instalación. 	35
4. Realiza el control de malezas, poda y deschuponado en cultivos de café	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica el tipo de malezas en un cafetal. - Realiza el control de malezas de un cafetal. - Identifica el tipo de poda en la parcela demostrativa y reconoce las ventajas y desventajas de una y otra - Realiza la poda de los cafetales. 	25

5. maneja Kardex de un almacén de acopio de café.	<ul style="list-style-type: none"> - Conoce el procedimiento para rellenar un Kardex. - Conoce la importancia de un Kardex. - Realiza inventarios con costos variables. 	18
6.Reconoce plagas y enfermedades del café y las controla	<ul style="list-style-type: none"> - Reconoce las plagas del cafeto. - Evalúa las plagas más importantes del cafeto - Identifica medidas de control de plagas del cafeto. 	38
7. Maneja y conserva la fertilidad de los suelos en parcelas de cafés especiales.	<ul style="list-style-type: none"> - Realiza procedimientos para la obtención de la muestra de suelos. - Interpreta análisis de suelo para la elaboración del plan de abonamiento - Trazas curvas a nivel. - Instala barreras vivas y muertas para controlar la erosión. - Reconoce la textura y estructura del suelo. - Reconoce deficiencias nutricionales del café. 	30
8. Implementa y maneja un huerto familiar para la seguridad alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> - Reconoce la importancia y beneficios de contar con un huerto en sus chacras. 	29
	Prácticas.	90
TOTAL		300

DETERMINACIÓN DE CONTENIDOS BÁSICOS

CETPRO: La Florida	DRE: Junín	UGEL. Chanchamayo
MÓDULO: Cultivo Orgánico del café.		
PROFESOR:		Duración: 300 Horas
FECHA: 21 de Mayo al 20 de julio P.P.P. 90 horas		

ESPECÍFICOS	COMPLEMENTARIOS
<p>1. AGRICULTURA ORGÁNICA Y DIAGNÓSTICO DE PLANTACIONES CAFETALERAS.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agricultura Orgánica. - Diagnóstico y planificación de fincas. <p>2. MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E IMPLEMENTACIÓN DE LA PLANTA DE BENEFICIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mantenimiento. - Procedimiento de calibración de una despulpadora. <p>3. INSTALACION DE PLANTONES A CAMPO DEFINITIVO, COSECHA Y POST COSECHA DEL CAFÉ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Programación de la instalación. - Cosecha selectiva. - El despulpado del café. - Manejo de aguas mieles - Secado del café - Almacenamiento del café. <p>4. CONTROL DE MALEZA, PODA Y DESCHUPONADO.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comportamiento de las malezas en el cultivo de café. - Morfología del cafeto - Tipos de poda - Procedimiento para realizar la poda y deschuponado <p>5. EL MANEJO DE KARDEX</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plan de inventarios. - Costos fijos y costos variables. - Manejo de software contable. <p>6. PLAGAS Y ENFERMEDADES DEL CAFÉ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificación de plagas 	<p>8. IMPLEMENTACIÓN DE UN HUERTO FAMILIAR PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salud y nutrición. - Seguridad alimentaria. - Huertos familiares - Instalación de germinadores.

<ul style="list-style-type: none">- Plan de manejo de plagas- La raspa del cafeto.- MIP <p>7. MANEJO Y CONSERVACIÓN DE SUELOS.</p> <ul style="list-style-type: none">- Características de los suelos aptos para la caficultura.- Toma de muestras de suelos.- Interpretación de análisis de suelos- Trazado de curvas de nivel- Barreras de conservación de suelos	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ORGANIZACIÓN DEL MÓDULO II: CULTIVO ORGÁNICO DEL CAFÉ

MÓDULO	APRENDIZAJE	UNIDADES DIDACTICAS	HORAS	CRONOGRAMA		
				MAYO	JUNIO	JULIO
C.T. Nº 01	A.E	U.D. Nº1: Agricultura orgánica y diagnóstico de plantaciones cafetaleras.	20	X		
C.T. Nº 02	A.E	U.D. Nº2: Mantenimiento de equipos e implementación de la planta de beneficio	15	X		
C.T. Nº 03	A.E	U.D. Nº3: Instalación de plántones a campo definitivo, cosecha y post cosecha del café.	35		X	
C.T. Nº 04	A.E	U.D. Nº4: Control de maleza, poda y deschuponado.	25	X		X
C.T. Nº 05	A.E	U.D. Nº5: Manejo de kardex.	18			X
C.T. Nº 06	A.E	U.D. Nº6: Plagas y enfermedades del café.	38	X		
C.T. Nº 07	A.E	U.D. Nº7: Manejo y conservación de suelos.	30		X	
C.T. Nº 08	A.E	U.D Nº 8 Implementación de un huerto familiar	29	X	X	X
Practica pre-profesional	Práctica en situaciones reales	Consolidación de las capacitaciones del módulo.	90			
TOTAL			300			

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO

I. INFORMACIÓN GENERAL.

CETPRO: La Florida	DRE: Junín	UGEL. Chanchamayo
MÓDULO: Cultivo Orgánico del café.		
PROFESOR:		Duración: 300 Horas
FECHA: 21 de Mayo al 20 de julio P.P.P. 90 horas		

II. UNIDAD DE COMPETENCIA

Maneja eficientemente una finca de café conservando los recursos naturales y protegiendo el medio ambiente

III. CAPACIDADES DEL MÓDULO

- 1.- Define que es agricultura orgánica y diagnóstica plantaciones cafetaleras para intervenir técnicamente.
2. Realiza el mantenimiento de los quipos e instalaciones de la planta de beneficio húmedo y secado.
- 3.- Programa y realiza la cosecha selectiva del café y lo beneficia, instala plantones de café a campo definitivo.
- 4.- Realiza el control de malezas, poda y deschuponado en cultivos de café
- 5.- Maneja Kardex de un almacén de acopio de café.
6. Reconoce plagas y enfermedades del café y las controla
7. Maneja y conserva la fertilidad de los suelos en parcelas de cafés especiales.
8. Implementa y maneja un huerto familiar para la seguridad alimentaria.

IV. CONTENIDOS BÁSICOS

a)Específicos.

1. Agricultura orgánica y diagnóstico de plantaciones cafetaleras

- Agricultura Orgánica
- Diagnóstico y planificación de fincas

2. Mantenimiento de equipos e implementación de la planta de beneficio

- Procedimiento de calibración de una despulpadora.

3. Instalación de plantones a campo definitivo, cosecha y post cosecha del café.

- Elabora un plan de trabajo para instalación de plantones
- Programación de la cosecha
- Cosecha selectiva
- El despulpado de café
- Manejo de aguas mieles
- Secado de café
- Almacenamiento de café

4. Control de maleza, poda y deschuponado.

- Tipos de maleza

- Control de malezas
- Morfología del café
- Tipos de poda
- Procedimiento para realizar la poda

5. Manejo de kardex.

- Plan de inventarios.
- Costos fijos y costos variables.
- Manejo de software contable.

6. Plagas y enfermedades del café.

- Identificación de plagas
- Plan de manejo de plagas
- La raspa del café
- MIP

7. Manejo y conservación de suelos

- Características de suelos aptos para la caficultura
- Toma de muestras de suelos.
- Interpretación de análisis de suelos
- Trazados de curvas de nivel
- Barreras de conservación de suelos.

b) Complementarios.

1.- Interpretación de un huerto familiar

- ✓ Salud y nutrición.
- ✓ Seguridad alimentaria.
- ✓ Huertos familiares
- ✓ Instalación de germinadores.

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: Agricultura orgánica y diagnóstico de plantaciones cafetaleras.	20
U.D.N°2: Mantenimiento de equipos e implementación de la planta de beneficio	15
U.D. N°3: Instalación de plantones a campo definitivo, cosecha y post cosecha del café.	35
U.D. N°4: Control de maleza, poda y deschuponado.	25
U.D. N°5: Manejo de kardex.	18
U.D. N°6: Plagas y enfermedades del café.	38
U.D. N°7: Manejo y conservación de suelos.	30
U.D N° 8 Implementación de huerto familiar	29
Consolidación de las capacitaciones del módulo.	90
	300

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, lampa, motoniveladora, moto guadaña, Instrumentos: GPS, Wincha, calculadora, baldes, costales, bolsas de polietileno.

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

Mobiliario: Bancos de trabajo, mesas.

Insumos: cal agrícola, roca fosfórica, dolomita, guano de isla, compuestos químicos, bórax, sulfato de cobre, zinc, magnesio, manganeso, sulfato de potasio, hipoclorito de sodio, insecticidas, fungicidas, herbicidas, Beauveria bassiana, Trichodermas.

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. Remy Simatovic, María Isabel.