



CENTRO DE EDUCACION TECNICO PRODUCTIVA "LA FLORIDA"

**OPCIÓN OCUPACIONAL CICLO BÁSICO
AGRICULTURA ORGÁNICA**

PROGRAMACIÓN MODULAR

**CONTEXTUALIZACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA
MÓDULO III: CERTIFICACION DEL CAFE**

CETPROP: La Florida	DRE: Junín	UGEL. Chanchamayo
MÓDULO: Certificación del Café.		
FECHA: 20 de Agosto al 21 de Setiembre	DURACIÓN: 200 horas	
PROFESOR:	P.P.P. 60 horas	

UNIDAD DE COMPETENCIA	MÓDULO OCUPACIONAL	DURACIÓN
Implementa un sistema Interno de gestión en Organizaciones de productores para la certificación.	Certificación del Café.	200 horas

CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO

CETPROP: La Florida	DRE: Junín	UGEL. Chanchamayo
MÓDULO: Certificación del Café.		
FECHA: 20 de Agosto al 21 de Setiembre	DURACIÓN: 200 horas	
PROFESOR:	P.P.P. 60 horas	

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	HORAS
1. Analiza los conceptos de certificación Orgánica y Sostenible.	- Reconoce los propósitos y beneficios de las Agencias Certificadoras.	16
2. Conoce políticas sociales y ambientales relacionadas con la producción de café.	- Analiza las normas de agencias certificadoras de productores de café.	8
3. Formula presupuestos para implementar un sistema interno de gestión.	- Elabora presupuestos para implementar un sistema interno de gestión.	16
4. Implementa un sistema interno de gestión.	- Realiza el monitoreo y supervisión de las actividades en las fincas de productores.	18
5. Ejecuta la Inspección Interna.	- Planificación de la Inspección Interna. - Aplica fichas de Inspección interna en una finca agrícola. - Maneja técnicas de recojo de información. - Realiza la inspección interna en las fincas de los productores.	24
6.- Maneja la documentación en el proceso de inspección interna y externa.	- Elabora la documentación: plan de producción, ficha de inspección interna, compromiso/contrato de partes, información básica de la finca, plan de monitoreo, planos, croquis, historial de las parcelas y registros.	18
7. Diseña la trazabilidad y evalúa la calidad de un café.	- Reconoce los documentos para realizar la trazabilidad de un café.	24

	<ul style="list-style-type: none">- Estima el rendimiento del café.- Realiza el análisis físico del café.- Realiza el análisis sensorial del café para determinar su calidad.	
8. Diversifica su chacra con cultivos Tropicales.	<ul style="list-style-type: none">- Realiza el plan de producción del cultivo de plátano.- Selecciona hijuelos de plátanos y los desinfecta.- Instala hijuelos como sombra temporal del café.	16
	Practicas.	60
TOTAL		200

CONTENIDOS BASICOS

ESPECÍFICOS	COMPLEMENTARIOS
<p>1. CERTIFICACIÓN ORGÁNICA Y SOSTENIBLE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconocimiento de propósitos de Agencias Certificadoras. <p>2. POLÍTICAS SOCIALES Y AMBIENTALES PARA LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normas y criterios para la producción de cafés especiales. <p>3. PRESUPUESTO PARA IMPLEMENTAR UN SISTEMA INTERNO DE GESTION.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El proceso de certificación de cafés especiales. - Manejo de presupuesto para obtener la certificación. <p>4. SISTEMA INTERNO DE GESTIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Implementación de un sistema Interno de gestión. <p>5. EJECUCIÓN DE INSPECCIÓN INTERNA.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planificación de la Inspección Interna - Elaboración de fichas de Inspección. - Técnicas de recojo de información. <p>6. DOCUMENTOS PARA INSPECCIÓN INTERNA Y EXTERNA.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elabora y sistematiza la documentación. <p>7. TRAZABILIDAD Y EVALUACIÓN DEL CAFÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documentación de medios de verificación del producto. - Análisis físico del café. - Análisis Sensorial. 	<p>8. DIVERSIFICACIÓN CON CULTIVOS TROPICALES.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de un Plan de producción de plátanos. - Cultivo de plátanos.

ORGANIZACIÓN DEL MÓDULO

MÓDULO	APRENDIZAJE	UNIDADES DIDACTICAS	HORAS	CRONOGRAMA	
				AGOSTO	SETIEMBRE
C.T. N° 01	A.E	U.D. N°1: Certificación orgánica Y sostenible.	16	X	
C.T. N° 02	A.E	U.D. N°2: Políticas sociales y ambientales para la producción de café.	8	X	
C.T. N° 03	A.E	U.D. N°3: Presupuesto para implementar un sistema interno de control.	16	X	
C.T. N° 04	A.E	U.D. N°4: Sistema interno de control	18	X	
C.T. N° 05	A.E	U.D. N°5: Ejecución de inspección interna.	24	X	
C.T. N° 06	A.E	U.D. N°6: Documentación para inspección interna y externa.	18		X
C.T N°07	A.E	U.D N° 07: Trazabilidad y evaluación del café.	24		X
C.T N° 08	A.C	U.D N° 08: Diversificación con cultivos tropicales.	16		X
Practica pre-profesional	Práctica en situaciones reales	Consolidación de las capacitaciones del módulo.	60		
TOTAL			200		

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO

CETPROP: La Florida	DRE: Junín	UGEL. Chanchamayo
MÓDULO: Certificación del Café.		
FECHA: 20 de Agosto al 21 de Setiembre		DURACIÓN: 200 horas
PROFESOR: Ing. Randy Vásquez Briceño		P.P.P. 60 horas

UNIDAD DE COMPETENCIA

Implementa un sistema de control interno en Organizaciones de productores para la certificación.

CAPACIDADES DEL MÓDULO

- a) Analiza los conceptos de certificación orgánica y sostenible.
- b) Conoce las políticas sociales y ambientales relacionadas con la producción de café.
- c) Formula presupuestos para implementar un sistema interno de gestión.
- d) Implementa un sistema interno de gestión.
- e) Ejecuta la inspección interna.
- f) Maneja la documentación en procesos de inspección interna y externa.
- g) Diversifica con cultivos tropicales.

CONTENIDOS BÁSICOS**a) Específicos.****1. CERTIFICACIÓN ORGÁNICA Y SOSTENIBLE.**

- Reconocimiento de propósitos de Agencias Certificadoras.

2. POLÍTICAS SOCIALES Y AMBIENTALES PARA LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ.

- Normas y criterios para la producción de cafés especiales.

3. PRESUPUESTO PARA IMPLEMENTAR UN SISTEMA INTERNO DE GESTIÓN.

- El proceso de certificación de cafés especiales.
- Manejo de presupuesto para obtener la certificación.

4. SISTEMA INTERNO DE GESTIÓN.

- Implementación de un sistema Interno de gestión.

5. EJECUCIÓN DE INSPECCIÓN INTERNA

- Planificación de la Inspección Interna
- Elaboración de fichas de Inspección.
- Técnicas de recojo de información.

6. DOCUMENTOS PARA INSPECCIÓN INTERNA Y EXTERNA.

- Elabora y sistematiza la documentación.

7. TRAZABILIDAD Y EVALUACIÓN DEL CAFÉ

- Documentación de medios de verificación del producto.
- Análisis físico del café.
- Análisis sensorial del café.

b) Complementarios.

1. DIVERSIFICACIÓN CON CULTIVOS TROPICALES

- Planificación de un plan de producción
- Instalación de plátanos como sombra temporal

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.

EJES TRANSVERSALES

Medio ambiente: Ya que se llevan a cabo los módulos de agricultura orgánica, esta actividad no perjudica el medio ambiente, por el contrario los protege.

Equidad: En cuanto al acceso de los diferentes servicios ofrecidos, todos tienen las mismas oportunidades de participar y todos son escuchados.

Responsabilidad: La puntualidad y el compromiso destacan en los alumnos, así como en el personal a cargo de la institución.

Ciudadanía: El ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus deberes permiten contar con un clima agradable en la institución.

Interculturalidad: El respeto por las diferencias y por las diferentes manifestaciones culturales distingue al CETPRO la Florida y hacen de la institución un lugar de gran valor por el intercambio cultural que se da, además porque todos aprenden de todos.

Género: En cuanto a la participación equitativa de hombres y mujeres en las diferentes actividades y tareas del CETPRO.

ORGANIZACIÓN DE UNIDADES DIDÁCTICAS.

MODULO	UNIDADES DIDACTICAS	HORAS
C.T. N° 01	U.D. N°1: Certificación orgánica y sostenible.	16
C.T. N° 02	U.D. N°2: Políticas sociales y ambientales para la producción de café.	8
C.T. N° 03	U.D.N°3: Presupuesto para implementar un sistema interno de control.	16
C.T. N° 04	U.D.N°4: Sistema interno de gestión.	18
C.T. N° 05	U.D. N°5: Ejecución de inspección interna.	24
C.T. N° 06	U.D. N°6: Documentos para inspección interna y externa.	18
C.T. N° 07	U.D N°07: Trazabilidad y evaluación del café.	24
C.T. N° 08	U.D N° 08: Diversificación con cultivos tropicales.	16

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

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

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.

MEDIOS Y MATERIALES

- Herramientas: Pala, pico, motoniveladora, moto guadaña, tijera podadora, chafles, palas.
- Instrumentos: GPS, Wincha, calculadora
- Equipos: Computadora, impresora, escáner, fotocopiadora, laptop, proyector multimedia.
- Mobiliario: Bancos de trabajo, mesas

BIBLIOGRAFÍA

- Ministerio de Educación. Catalogo de Títulos y Certificaciones. Familia 2 Actividades Agrarias. Agricultura Orgánica.
- Castañeda Párraga, Enrique. Manual Bases Potenciales del café Lima 2004.
- Remy Simatovic, María Isabel
- C.A.C La Florida. Departamento Agropecuario. Reglamento para la producción de cafés especiales.
- Certificadora Rainforest Alliance. Cumplimiento con Norma para la Agricultura Sostenible? Costa Rica 2008.
- Central Café y cacao del Perú. Guía Técnica para el cultivo de plátano y banano. 2009

PROGRAMACION DE LA UNIDAD DIDACTICA N° 01

CETPROP: La Florida	DRE: Junín	UGEL. Chanchamayo
MÓDULO: Certificación del Café.		
FECHA: 20 de Agosto al 21 de Setiembre	DURACIÓN: 200 horas	
PROFESOR: Ing. Randy Vásquez Briceño	P.P.P. 60 horas	

CAPACIDADES TERMINALES	APRENDIZAJES	CONTENIDOS		CRITERIOS DE EVALUACION	ACTIVIDADES	HORAS
		CONOCIMIENTOS CIENTIFICOS Y TECNOLOGICOS	PROCEDIMIENTOS			
1. CERTIFICACIÓN ORGÁNICA Y SOSTENIBLE.				Reconoce los propósitos de las agencias certificadoras.		

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 guía animada, Internet, Pizarra, Papelógrafos y plumones, Pcs y otros

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