



PROGRAMA CURRICULAR

Módulo II

**Procesos de Inspección de la calidad en la producción de
cafetales**

300 horas

UNIDAD DIDACTICA 2.1 EL SISTEMA INTERNO DE CONTROL PARA LA CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD. (24 hrs).

Competencia: Revisa el estado del funcionamiento del Sistema Interno de Control (SIC).

Capacidades	Criterios de Evaluación	Contenidos	Estrategias didácticas	Recursos didácticos	Duración
1. Verifica componentes del Sistema Interno de Control café.	Los componentes del Sistema interno de calidad son verificados en su estructura y funcionamiento.	Revisión del Sistemas internos de Control.	Problema. Análisis y discusión. Exposición. Ilustración. Demostración Práctica de inspección de sistemas de control.	Manual del participante. Lámina: "Sistemas de control" Lámina: "Control interno VS Control Externo". Lámina: "Procesos productivos del café". Hoja de trabajo: "Inspección de sistemas de control interno".	8 horas
		El Sistema Interno de Control. El Comité Interno de Control. Normas de Calidad. Certificadores de calidad. Cafés orgánicos. Cafés sostenibles Cafés Especiales. Normas de producción de cafés. Sellos de calidad. Componentes del SIC. Comité de Certificación en la organización.			
		Respeto por las diferencias. Precisión en la toma de datos.			
2. Establece mejoras en el sistema de control interno de la calidad.	Las mejoras al sistema de control interno de la calidad han sido establecidas respetando las Normas con fines de certificación.	Establecimiento de mejoras al sistema de control interno.	Exposición. Ilustración. Demostración Práctica de formulación de propuestas de mejoras al SIC. Practica de mejoras en la documentación del sistema.	Manual del participante. Lámina: "Tipos de mejoras al sistema". Hoja de trabajo: "Mejoras al SIC". Sistema Interno de Control en funcionamiento. Manual de Gestión de la Calidad. Registros de control de puntos críticos. Procedimientos	8 horas
		Mejoras al SIC: Alternativas. Mejoras de los insumos. Mejora en los procesos. Recomendaciones de mejora. Mejoras en estructura. Mejoras en funcionamiento. Mejoras en la documentación: procedimientos y registros.			
		Respeto por las diferencias. Precisión en las recomendaciones.			

				estandarizados.	
3. Elabora informes de verificación del estado de un SIC proponiendo mejoras.	El informe de resultados de verificación del SIC ha sido elaborado con propuestas de mejoras.	Elaboración de informes de resultados de verificación de SIC. Informes de verificación de SIC. Estructura de informes. Redacción de conclusiones. Redacción de recomendaciones. Precisión en la redacción. Transparencia. Respeto por las diferencias.	Exposición. Ilustración. Demostración Práctica de elaboración de mejoras al sistema. Practica de elaboración de un informe con propuesta de mejoras al sistema.	Manual del participante. Lámina: "Informe de revisión de SIC". Hoja de trabajo: "Elaboración de informe de mejoras al SIC". Resultados de verificación de estructura y funcionamiento de un SIC. Útiles de oficina. Computadora. Programa MS Word.	8 horas

UNIDAD DIDACTICA 2.2 LAS NORMAS DE CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE CAFÉS. (24 hrs).

Competencia: Selecciona Normas de Calidad técnica, social y ambiental en el marco de la certificación grupal.

Capacidades	Criterios de Evaluación	contenidos	Estrategia metodológica	Recursos didácticos	Tiempo
1. Identifica Normas de Calidad agronómica para la producción de cafés.	Las Normas de calidad agronómica han sido analizadas e identificadas para su categorización en el SIC.	Identificación de normas de calidad agronómica y sus mercados.	Exposición Análisis y discusión. Practica de análisis e identificación de normas.	Manual del participante. Láminas: "Lista de normas de calidad agronómica". Hoja de trabajo: "Análisis de normas de calidad para su categorización". Normas de calidad de producción de cafés.	8 horas
		Norma de producción orgánica.			
		Precisión en el análisis.			
2. Identifica Normas de Calidad social para la producción de cafés.	Las Normas de calidad social han sido analizadas e identificadas para su categorización en el SIC.	Identificación de normas de calidad social y sus mercados.	Exposición Análisis y discusión. Practica de análisis e identificación de normas.	Manual del participante. Láminas: "Lista de normas de calidad agronómica". Hoja de trabajo: "Análisis de normas de calidad para su categorización". Normas de calidad de producción de cafés.	8 horas
		Normas de producción social.			
		Precisión en el análisis.			
3. Identifica Normas de Calidad ambiental para la producción de cafés.	Las Normas de calidad ambiental han sido analizadas e identificadas para su categorización en el SIC.	Identificación de normas de calidad ambiental y sus mercados.	Exposición Análisis y discusión. Practica de análisis e identificación de normas.	Manual del participante. Láminas: "Lista de normas de calidad agronómica". Hoja de trabajo: "Análisis de normas de calidad para su categorización". Normas de calidad de producción de cafés.	8 horas
		Norma de producción sostenibles			
		Precisión en el análisis			

UNIDAD DIDACTICA 2.3 REGLAMENTOS INTERNOS DE CONTROL. (24 hrs).

Competencia: Elabora reglamentos internos del SIC.

Capacidades	Criterios de Evaluación	Contenidos	Estrategias didácticas	Recursos didácticos	Duración
1. Define estructura del Reglamento de Control interno para el SIC.	La estructura de Reglamento interno del SIC ha sido definida según requerimientos de la organización.	Definición estándar de estructuras e reglamentos.	Problema. Análisis y discusión. Exposición. Ilustración. Práctica de definición de estructura para el reglamento interno SIC.	Manual del participante. Lamina: "Estructura de Reglamentos internos SIC". Hoja de trabajo: "Definición de estructura de Reglamentos". Reglamentos internos SIC.	2 horas
		Reglamentos. Reglamentos de inspección. Reglamentos Internos de inspección de la calidad SIC. Componentes mínimos de un reglamento. Títulos, capítulos, artículos.			
		Precisión en la definición de la estructura del Reglamento interno del SIC.			
2. Desarrollo procedimientos de inspección interna.	Los procedimientos de inspección del SIC han sido establecidos y debidamente documentados.	Elaboración de reglas para reglamento interno de SIC.	Problema. Análisis y discusión. Exposición. Ilustración. Práctica de definición de Procedimientos de Control para el reglamento interno SIC.	Manual del participante. Lamina: "Ejemplos de procedimientos de control en la producción de cafés". Hoja de trabajo: "formulación de procedimientos de control". Reglamentos internos SIC.	10 horas
		Gramática castellana. Estilos de redacción. Redacción de reglas de inspección de la calidad. Elaboración de procedimientos de control. Formato de Procedimientos			
		Precisión en la definición de reglas para el reglamento.			
3. Establece ajustes al Reglamento según data histórica.	Los ajustes al Reglamento del SIC han sido establecidos en una nueva versión.	Elaboración de enmiendas al reglamento interno SIC.	Problema. Análisis y discusión. Exposición.	Manual del participante. Lámina: "Ejemplos de enmiendas al	10 horas

		<p>Enmienda a reglamentos. Tipos de enmiendas. Necesidades de enmiendas. Uso de los Registros de Control Estadístico de procesos para identificar necesidades de enmiendas. Formulación de enmiendas de ajuste a procedimientos de control.</p>	<p>Ilustración. Práctica de ajuste a los procedimientos de control del reglamento Interno el SIC.</p>	<p>procedimiento de control”. Hoja de trabajo: Formulación de enmiendas de ajuste a procedimientos de control SIC. Glosario de términos.</p>	
		<p>Transparencia. Respeto por las diferencias. Precisión en la toma de datos.</p>			

UNIDAD DIDACTICA 2.4 EJECUCIÓN DE INSPECCIONES INTERNAS. (84 hrs)

Competencia: Realiza inspecciones internas en el marco de la Norma interna.

Capacidades	Criterios de Evaluación	Contenidos	Estrategias didácticas	Recursos didácticos	Duración
1. Define itinerarios de inspección según carga de productores asignada por el Responsable SIC.	Los itinerarios de desplazamiento a unidades productivas han sido definidos según carga de productores a inspeccionar.	Definición de itinerarios de inspección según territorios y número de productores. Certificación grupal. Ámbito de control del SIC. Inspección Interna. Itinerarios de inspección. Criterios para establecimiento de itinerarios. Carga de productores para inspección interna. (Carga de inspección). Procedimientos para definir itinerarios. Precisión en los cálculos. Respeto por las diferencias. Ahorro de tiempo.	Exposición. Caso. Análisis y discusión. Demostración de definición de itinerarios de inspección. Práctica de definición de itinerarios de inspección.	Manual del participante. Lámina: “Ámbito de las inspecciones. Lámina: “Territorios cafetaleros”. Modelos de itinerarios. Hoja de trabajo: “Definición de itinerarios de inspección”. Mapas de catastro de productores. Glosario de términos. Reglamento SIC.	8 horas
2. Prepara materiales y documentación del productor a ser inspeccionado.	Los materiales y documentación necesaria han sido preparada para cada productor a ser inspeccionado.	Preparación de materiales para inspección. Expediente del Productor. Puntos críticos del sistema del productor. Materiales de inspección: Kit sanitario. Kit d suelos. Kit d agua. Ficha de inspección.	Exposición. Problema Análisis y discusión. Práctica de preparación de materiales y documentación para la inspección.	Manual del participante. Lámina: “materiales de inspección”. Expediente del productor. Kits para inspecciones. Hoja de trabajo: “Preparación de materiales para salir a inspecciones de calidad en la producción de	8 horas

		Respeto por las diferencias. Transparencia. Precisión en la toma de datos.		cafés”.	
3. Organiza la ruta de inspección en la Unidad Productiva del productor.	La ruta de inspección para el tiempo de inspección previsto ha sido organizada en la Unidad productiva del productor.	Organización de rutas de inspección en Unidades Productivas.	Problema. Exposición. Análisis y discusión. Demostración de Organización de rutas de inspección en la Unidad productiva. Práctica de organización de rutas en el predio.	Manual del participante. Lámina: “Modelos de croquis de Unidad Productiva”. Hoja de trabajo: “Organización de rutas de inspección”. Unidad productiva cafetalera. Productor dueño del predio.	8 horas
		El Croquis de Unidad productiva. Ubicación de componentes a ser inspeccionadas. Lotes a ser inspeccionados Accesos a la unidad productiva Procedimiento para definir rutas dentro de la Unidad productiva.			
		Respeto por las diferencias. Transparencia. Precisión en la toma de datos			
4. Recopila datos de indicadores sociales del sistema productivo.	Los datos de los indicadores sociales en el punto crítico son recopilados del sistema productivo.	Recopilación de datos de indicadores sociales.	Problema. Análisis y discusión. Exposición. Práctica de recopilación de datos de indicadores sociales en puntos críticos.	Manual del participante. Lámina: “Indicadores sociales”. Parcela cafetalera de programa de certificación. Ficha de inspección interna. Hoja de trabajo: “Inspección interna de aspectos sociales”.	20 horas
		Indicadores sociales: Educación, capacitación, Salud. Vivienda. Saneamiento. Empleo. Contrataciones. Condiciones laborales. Recojo de indicadores sociales (evidencias de producto-documentos). Recojo de evidencias sociales (evidencias de producto. Cambios en la vivienda).			

		Precisión en la toma de datos. Respeto por los reglamentos.			
5. Recojo de datos de datos de indicadores agronómicos	Los datos de los indicadores agronómicos en el punto crítico son recopilados del sistema productivo.	Recopilación de datos de indicadores agronómicos.	Problema. Análisis y discusión. Exposición. Práctica de recopilación de datos de indicadores agronómicos en puntos críticos	Manual del participante. Lámina: "Indicadores sociales". Parcela cafetalera de programa de certificación. Ficha de inspección interna. Hoja de trabajo: "Inspección interna de aspectos agronómicos".	20 horas
		.Indicadores agronómicos: Infraestructura productiva. Servicios a la producción. Conformación de lotes. Conservación de suelos. Manejo de plagas y enfermedades. Manejo del cultivo.			
		Respeto por las diferencias. Transparencia. Precisión en la toma de datos			
4. Recojo de datos de indicadores ambientales	Los datos de los indicadores ambientales en el punto crítico son recopilados del sistema productivo.	Recopilación de datos de indicadores ambientales.	Problema. Análisis y discusión. Exposición. Práctica de recopilación de datos de indicadores ambientales en puntos críticos	Manual del participante. Lámina: "Indicadores sociales". Parcela cafetalera de programa de certificación. Ficha de inspección interna. Hoja de trabajo: "Inspección interna de aspectos ambientales".	20 horas
		Indicadores ambientales. Conservación de bosques. Protección de flora y fauna. Contaminaciones del proceso productivo. Reciclado de desechos. Evacuación de desechos de vivienda.			
		Respeto por las diferencias. Transparencia. Precisión en la toma de datos			

UNIDAD DIDACTICA 2.5 LAS MEDIDAS CORRECTIVAS. (24 hrs)

Competencia: Establece Medidas Correctivas al control del proceso productivo.

Capacidades	Criterios de Evaluación	Contenidos	Estrategias didácticas	Recursos didácticos	Duración
1. Establecimiento de medidas correctivas al control de la instalación de parcelas de cafés.	Las medidas correctivas han sido establecidas de manera concreta para el control de la instalación de parcelas de cafés.	<p>Establecimiento de medidas correctivas al control en la instalación de parcelas de cafés.</p> <p>Medidas correctivas al control. Control estadístico de procesos. Corrección de controles. Introducción de bienes. Cambios en los procedimientos de control. Capacitación del personal. Momento de aplicación del control. Intensidad del control.</p> <p>Precisión. Ahorro.</p>	Exposición. Análisis y discusión. Demostración de establecimiento de medidas. Práctica de establecimiento de medidas correctivas.	Manual del participante. Lámina: "Ejemplos de medidas correctivas". Cuadros de control estadístico de procesos. Hoja de trabajo: "Establecimiento de medidas correctivas en control de la instalación de parcelas de cafés". Terrenos para siembra de cafetales. Parcelas de cafés recién instaladas.	8 horas
2. Establecimiento de medidas correctivas al control de la producción de cafés en el primer crecimiento.	Las medidas correctivas han sido establecidas de manera concreta para el control de la producción de cafés en el primer crecimiento.	Establecimiento de medidas correctivas al control en producción cafés en el primer crecimiento.	Exposición. Análisis y discusión. Demostración de establecimiento de medidas correctivas. Práctica de establecimiento de medidas correctivas.	Manual del participante. Lámina: "Ejemplos de medidas correctivas". Cuadros de control estadístico de procesos. Hoja de trabajo: "Establecimiento de	8 horas

		Medidas correctivas al control. Definición, Corrección de controles. Introducción de bienes. Cambios en los procedimientos de control. Capacitación del personal. Momento de aplicación del control. Intensidad del control.		medidas correctivas en control de la producción de cafés en primer año”. Plantaciones de café jóvenes (primer crecimiento)	
		Precisión. Ahorro.			
3. Establecimiento de medidas correctivas al control de la producción en plantaciones de cafés en desarrollo.	Las medidas correctivas han sido establecidas de manera concreta para el control de la producción en plantaciones de cafés en desarrollo.	Establecimiento de medidas correctivas al control en la producción en plantaciones de cafés en desarrollo.	Exposición. Análisis y discusión. Demostración de establecimiento de medidas correctivas. Práctica de establecimiento de medidas correctivas.	Manual del participante. Lámina: “Ejemplos de medidas correctivas”. Cuadros de control estadístico de procesos. Hoja de trabajo: “Establecimiento de medidas correctivas en control de la producción de café en desarrollo”. Plantaciones de café en desarrollo.	8 horas
		Medidas correctivas al control. Definición, Corrección de controles. Introducción de bienes. Cambios en los procedimientos de control. Capacitación del personal. Momento de aplicación del control. Intensidad del control.			
		Precisión. Ahorro.			

UNIDAD DIDACTICA 2.6 ASEGURAMIENTO DE LA TRAZABILIDAD (24 hrs)

Competencia: Asegura la confiabilidad de la documentación derivada de las inspecciones internas.

Capacidades	Criterios de Evaluación	Contenidos	Estrategias metodológicas	Recursos didácticos	Duración
1. Mantiene Expedientes del Productor.	Los Expedientes del Productor debidamente organizados son mantenidos en la oficina del CIC.	<p>Mantenimiento de expedientes del productor de cafés certificados.</p> <p>Programas de producción Padrón de productores. Niveles de certificación. Expediente del productor. Lista de contenidos del Expediente del Productor. Tipo de evidencias del expediente del productor. Validez de la documentación.</p> <p>Respeto por las normas Respeto por las diferencias..</p>	<p>Problema Discusión y análisis. Ilustración. Practica de organización de expedientes.</p>	<p>Manual del participante. Lámina: "Lista de documentos del Expediente del productor". Hoja de trabajo: "Verificación de documentos el Expediente del Productor". Expedientes del productor. Ficha "Lista de Control de documentos del Expediente del Productor.</p>	6 horas
2. Mantiene registros de inspección interna.	Los registros de inspección interna están debidamente organizados en la oficina del CIC.	<p>Mantenimiento de registros de Inspección Interna.</p> <p>Inspección interna. Ficha de inspección Interna. Contenidos de una Ficha de inspección Interna. Validez de una Ficha de inspección Interna.</p> <p>Transparencia. Respeto por las diferencia.</p>	<p>Problema. Discusión y análisis. Ilustración. Práctica de verificación de Fichas de inspección interna.</p>	<p>Manual del participante. Lámina: "Estructura de una Ficha de inspección interna de calidad". Hoja de trabajo: "Verificación de Fichas de inspección interna de calidad aplicadas". Archivos de Fichas de inspección interna de calidad.</p>	4 horas

3. Asegura el mantenimiento de evidencias documentadas en el productor.	Las evidencias documentarias del Productor debidamente organizadas son mantenidas en la Unidad productiva.	Aseguramiento del mantenimiento de documentos con el productor.	Práctica de verificación de documentación que mantiene el productor en su predio. Discusión y análisis.	Manual del participante. Lámina: “Lista de documentación que mantiene un productor en su unidad productiva como evidencias para la certificación. Hoja de trabajo: “Verificación de documentos del productor”. Archivos de documentos del productor.
		Documentos del productor: Planes. Registros Certificados. Constancias. Título de propiedad. Certificado de posesión.		
		Transparencia.		