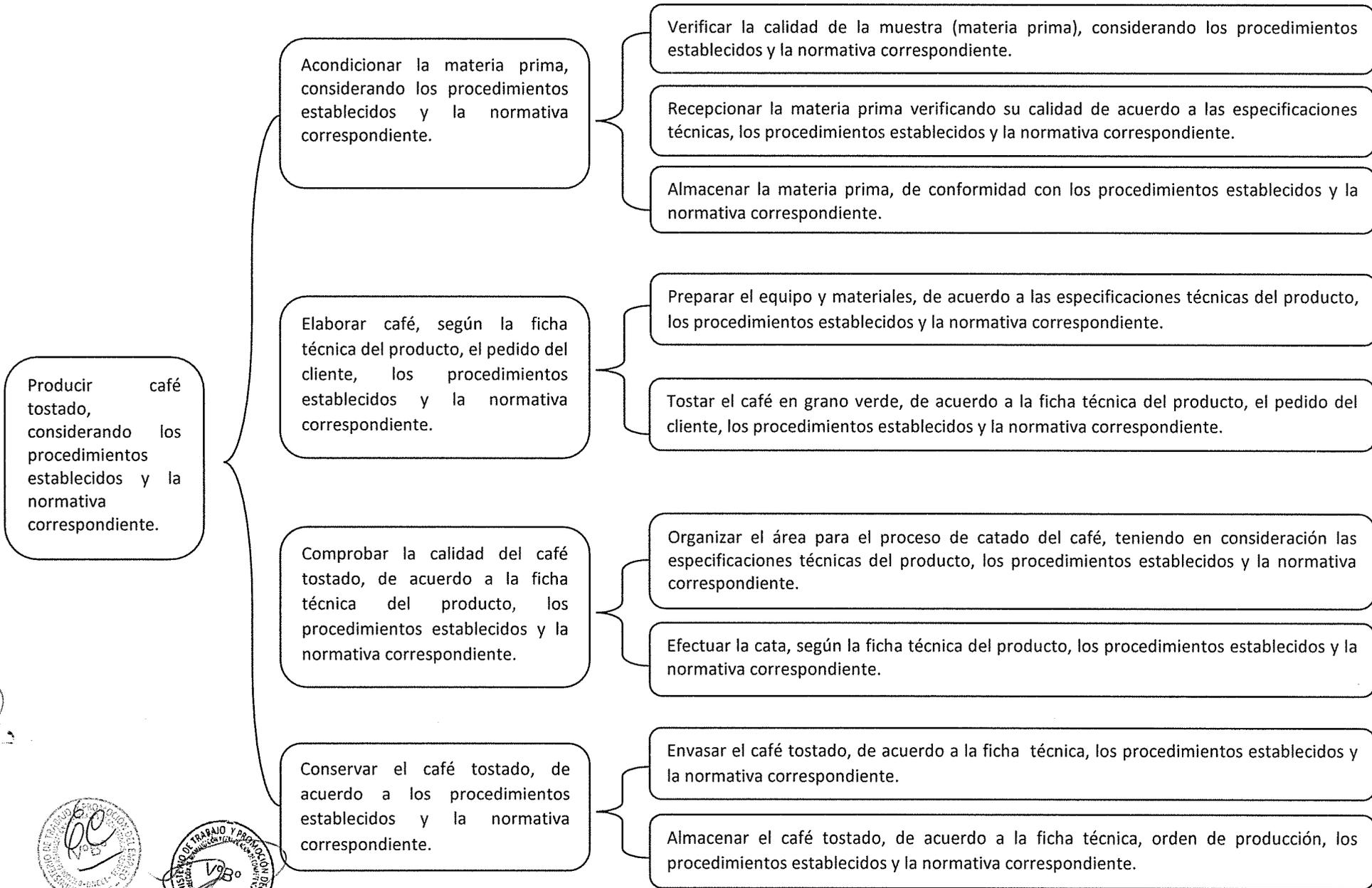
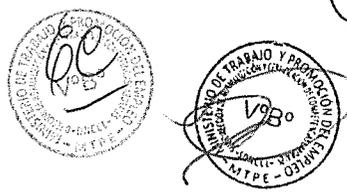


### MAPA FUNCIONAL DEL PERFIL OCUPACIONAL DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ TOSTADO



*Handwritten signature and initials.*



## MAPA FUNCIONAL DEL PERFIL OCUPACIONAL DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ TOSTADO

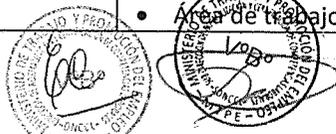


Sector:	Familia Productiva:	División:	Código:	Versión:	Aprobación:	Vigencia:
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)	Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco (C06)	Elaboración de productos alimenticios (10)	C0610018	01	26/07/2017	05 años

<b>Competencia General:</b>	Acondicionar la materia prima, considerando los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.
-----------------------------	---

<b>Unidad de Competencia 1:</b>	Selecciona la materia prima, considerando los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.
<b>Código U.C.:</b>	C0610018-1
<b>Nivel de Competencia:</b>	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Verificar la calidad de la muestra (materia prima), considerando los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.	Recepcionar la materia prima verificando su calidad de acuerdo a las especificaciones técnicas, los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.	Almacenar la materia prima, de conformidad con los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> <li>Utiliza ropa de trabajo según los procedimientos establecidos.</li> <li>Ordena y limpia el área de trabajo, según los procedimientos establecidos.</li> <li>Revisa el estado y disponibilidad de los materiales e insumos, para seleccionar la muestra, de acuerdo a los procedimientos establecidos.</li> <li>Solicita la muestra y el precio de lote del grano, a los proveedores.</li> <li>Realiza la prueba de calidad a la muestra (físico y sensorial), teniendo en consideración las normas de calidad e inocuidad.</li> <li>Da conformidad a la muestra, teniendo en consideración las normas de calidad e inocuidad.</li> <li>Realiza el reporte de análisis de la muestra.</li> <li>Realiza el informe final de los resultados obtenidos de la muestra.</li> <li>Realiza la lista de proveedores (de ser el caso).</li> <li>Realiza la documentación, orden de compra y factura.</li> <li>Limpia y guarda los materiales utilizados.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Verifica el estado y disponibilidad de los materiales y equipos para recepción de la materia prima, de acuerdo a los procedimientos de los establecidos.</li> <li>Verifica que los embalajes y envases que protegen a la materia prima se encuentren en buen estado, considerando los procedimientos de calidad.</li> <li>Verifica la calidad, cantidad, peso y fecha de caducidad del lote recepcionado, comparándolo con lo especificado en el pedido y la nota de entrega que acompaña a la mercadería.</li> <li>Registra la entrada de la materia prima de acuerdo al sistema establecido por el establecimiento.</li> <li>Descarga la materia prima en el lugar adecuado, conforme a lo establecido por la entidad correspondiente.</li> <li>Realiza el informe de aceptación o rechazo de la materia prima.</li> <li>Ordena y limpia el área, materiales y máquinas utilizadas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Revisa el estado y disponibilidad de los materiales y equipos, de acuerdo a los procedimientos establecidos.</li> <li>Acopia la materia prima en los almacenes, depósitos o cámaras, asegurando su integridad y facilitando su identificación y manipulación.</li> <li>Distribuye la materia prima en almacenes, depósitos o cámaras, teniendo en cuenta sus características (clase, categoría, lote y caducidad) y los criterios para alcanzar un óptimo aprovechamiento del volumen de almacenamiento disponible.</li> <li>Revisa que los parámetros físicos (temperatura, humedad relativa, luz y aireación) de los almacenes, depósitos o cámaras con materia prima estén controlados de acuerdo a los requerimientos o exigencia de conservación de los productos.</li> <li>Registra el stock, ficha de almacén, suministros pendientes e internos.</li> <li>Limpia y guarda los materiales y equipos utilizados.</li> </ol>
Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ropa de trabajo utilizada según los procedimientos establecidos.</li> <li>Área de trabajo limpia y ordenada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ropa de trabajo utilizada según los procedimientos establecidos.</li> <li>Área de trabajo limpia y ordenada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ropa de trabajo utilizada según los procedimientos establecidos.</li> <li>Área de trabajo limpia y ordenada.</li> </ul>

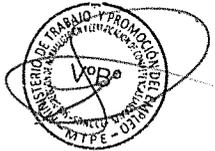


<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiales e insumos revisados correctamente.</li> <li>• Muestra y precio de lote del grano, solicitados.</li> <li>• Prueba de calidad de la muestra realizada.</li> <li>• Reporte de análisis e informe final de la muestra realizados.</li> <li>• Lista de proveedores, orden de compra y factura realizados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiales y equipos revisados correctamente.</li> <li>• Estado de embalajes y envases de la materia prima verificados.</li> <li>• Cantidad, calidad, peso y fecha de caducidad del lote recepcionado acorde al pedido u orden de compra comprobados.</li> <li>• Entrada de la materia prima registrada.</li> <li>• Materia prima descargada en un lugar adecuado.</li> <li>• Informe de aceptación o rechazo de la materia prima, realizado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiales y equipos revisados correctamente.</li> <li>• Materia prima almacenadas.</li> <li>• Materia prima acopiada en almacenes, depósitos o cámaras.</li> <li>• Parámetros físicos (temperatura, humedad, luz y aireación) de los almacenes, depósitos o cámaras con materia prima, revisados.</li> <li>• Stock, ficha de almacén y suministros pendientes e internos registrados.</li> </ul>
<b>Evidencias de Conocimiento</b>	<b>Evidencias de Conocimiento</b>	<b>Evidencias de Conocimiento</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiales y equipos para la elaboración de café.</li> <li>• Manejo de equipos para la elaboración de café.</li> <li>• Proceso de calidad para la elaboración de café.</li> <li>• Elaboración de órdenes de compra.</li> <li>• Análisis de calidad de café.</li> <li>• Norma técnica y protocolo de catación vinculados a los procedimientos de tostado de café.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpieza y desinfección de máquinas para recepción del café.</li> <li>• Elaboración de informes o reportes.</li> <li>• Norma técnica vinculada a los procedimientos de tostado de café.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Almacenaje del grano verde café.</li> <li>• Stock o inventario en almacenes.</li> <li>• Sistema de archivos.</li> <li>• Control de calidad en almacenes.</li> <li>• Norma técnica vinculada a los procedimientos de tostado de café.</li> </ul>

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Área para realizar el análisis de la muestra, con buena iluminación y ventilación.</li> <li>• Almacén de la materia prima con parámetros físicos (temperatura, humedad relativa, luz y aireación) idóneos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piladora.</li> <li>• Zaranda de café.</li> <li>• Balanza.</li> <li>• Higrómetro.</li> <li>• Molino de laboratorio.</li> <li>• Tostadora de laboratorio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ropa de trabajo.</li> <li>• Mandil.</li> <li>• Guantes cortos y largos.</li> <li>• Protector de cabello.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Granos de café verde.</li> <li>• Tablero.</li> <li>• Lápiz</li> <li>• Hojas.</li> <li>• Bolsas (hiper).</li> <li>• Bandejas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fichas de registro.</li> <li>• Ficha técnica (según la empresa).</li> <li>• Hoja de ruta del proceso (según empresa).</li> <li>• Mantenimiento preventivo de las máquinas (básico).</li> <li>• Tabla de defectos del café.</li> <li>• Pautas de calidad (establecidos por la empresa).</li> <li>• Instrucciones de mantenimiento preventivo (establecidos por la empresa).</li> <li>• Norma técnica vinculada a los procedimientos de tostado de café.</li> </ul>



Competencias Básicas <sup>1</sup>	Competencias Genéricas
<p><b>Habilidades básicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectura.</li> <li>• Habilidad de expresión.</li> <li>• Capacidad de escucha.</li> </ul> <p><b>Aptitudes analíticas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pensar creativamente.</li> <li>• Tomar decisiones.</li> <li>• Capacidad para solucionar problemas.</li> <li>• Visualización.</li> <li>• Capacidad de aprendizaje.</li> </ul> <p><b>Cualidades personales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilidad.</li> <li>• Autoestima.</li> <li>• Dominio de sí mismo.</li> <li>• Integridad/honradez</li> </ul>	<p><b>Gestión de recursos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribuye el tiempo.</li> <li>• Organización de recursos.</li> </ul> <p><b>Relaciones interpersonales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabe trabajar en equipo.</li> <li>• Enseña a otros.</li> <li>• Sirve a los clientes.</li> <li>• Trabaja con personas de diversas culturas.</li> </ul> <p><b>Gestión de la información</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquiere y evalúa la información.</li> <li>• Interpreta y comunica la información.</li> </ul>



<sup>1</sup>Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

<b>Unidad de Competencia 2:</b>	Elaborar café, según la ficha técnica del producto, el pedido del cliente, los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.		
<b>Código U.C.:</b>	C0610018-2	<b>Nivel de Competencia:</b>	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Preparar el equipo y materiales, de acuerdo a las especificaciones técnicas del producto, los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.	Tostar el café en grano verde, de acuerdo a la ficha técnica del producto, el pedido del cliente, los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> <li>Utiliza ropa de trabajo según los procedimientos establecidos.</li> <li>Ordena y limpia el área de trabajo, según los procedimientos establecidos.</li> <li>Revisa el estado y disponibilidad de los equipos, materiales e insumos para el tostado del café, de acuerdo a los procedimientos establecidos.</li> <li>Limpia la máquina de tostar café, según sus especificaciones técnicas y los procedimientos establecidos.</li> <li>Limpia los materiales para el tostado del café, según las especificaciones técnicas del producto y los procedimientos establecidos.</li> <li>Organiza los insumos y materiales para el tostado del café, según los procedimientos establecidos.</li> <li>Pesa el café de grano verde, según lo establecido en la norma técnica.</li> <li>Limpia el café verde para eliminar desperdicios (de ser el caso), según las especificaciones técnicas del producto.</li> <li>Prepara la máquina de tostar café, según las especificaciones técnicas del producto y los procedimientos establecidos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Realiza los controles organolépticos de los granos del café verde, según la ficha técnica del producto y los procedimientos establecidos.</li> <li>Vierte el café de grano verde (pesado y controlado) en el recipiente de la máquina de tostar, según las especificaciones técnicas del producto y los procedimientos establecidos.</li> <li>Programa la temperatura de la máquina de tostar, según las especificaciones técnicas del producto y los procedimientos establecidos.</li> <li>Elabora la ficha del perfil de control de tostado del café (manual o computarizado), según los procedimientos establecidos.</li> <li>Revisa la temperatura de la máquina de tostar café, según las especificaciones técnicas del producto y los procedimientos establecidos.</li> <li>Programa el cronómetro en cero (de ser el caso), para realizar el control del tiempo del tostado, según los procedimientos establecidos.</li> <li>Inicia el tostado del café según el perfil elegido, características y los procedimientos establecidos.</li> <li>Registra los controles de temperatura y tiempo del tostado del café en la ficha del perfil de control, según los procedimientos establecidos.</li> <li>Verifica el primer "crack"<sup>2</sup> del tostado del café, según las especificaciones técnicas del producto y los procedimientos establecidos.</li> <li>Realiza el control organoléptico<sup>3</sup> durante el período de tostado de café, según el perfil elegido, características y los procedimientos establecidos.</li> <li>Revisa el descenso de la temperatura a través del termómetro de la máquina, según los procedimientos establecidos.</li> <li>Programa el enfriado del café tostado, según los procedimientos establecidos.</li> <li>Realiza el control organoléptico durante el enfriado del café tostado, según los procedimientos establecidos.</li> <li>Prepara las bandejas o depósitos para el café tostado, según los procedimientos establecidos.</li> <li>Vierte el café tostado frío en las bandejas o depósitos, según las especificaciones técnicas del producto y procedimientos establecidos.</li> <li>Limpia y ordena el área de trabajo, materiales y máquinas utilizadas.</li> </ol>

<sup>2</sup> Primer sonido que realiza el grano verde café al ser tostado.

<sup>3</sup> Que puede ser sentido por los órganos de los sentidos.

Evidencias de Desempeño/Producto		Evidencias de Desempeño/Producto		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ropa de trabajo utilizada según los procedimientos establecidos.</li> <li>Área de trabajo limpia y ordenada.</li> <li>Máquinas, materiales e insumos revisados correctamente.</li> <li>Máquina de tostado limpia.</li> <li>Materiales para el tostado limpios.</li> <li>Insumos y materiales para el tostado del café organizados.</li> <li>Café de grano verde pesado según el pedido del cliente.</li> <li>Café de grano verde sin desperdicios.</li> <li>Máquina de tostar café caliente según las especificaciones técnicas del producto.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Controles organolépticos de los granos de café verde, realizados correctamente.</li> <li>Máquina de tostar con café de grano verde, pesado y controlado.</li> <li>Máquina de tostar con temperatura programada y controlada.</li> <li>Ficha del perfil de control de tostado del café, elaborada correctamente.</li> <li>Tiempo del tostado controlado correctamente.</li> <li>Tostado del café realizado según el perfil elegido, pedido del cliente y los procedimientos establecidos.</li> <li>Controles de temperatura y tiempo del tostado del café registrados en la ficha del perfil de control.</li> <li>Primer "crack" del tostado del café verificado correctamente.</li> <li>Control organoléptico durante el período de tostado del café, realizado correctamente.</li> <li>Descenso de la temperatura revisado correctamente.</li> <li>Enfriado del café tostado programado correctamente.</li> <li>Control organoléptico durante el enfriado del café tostado, realizado correctamente.</li> <li>Café tostado colocado correctamente en bandejas o depósitos.</li> <li>Área de trabajo, materiales y máquinas utilizadas, limpias y ordenadas.</li> </ul>		
Evidencias de Conocimiento		Evidencias de Conocimiento		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpieza del área de trabajo, materiales y máquinas de tostar café.</li> <li>Tipos y manejo de máquinas de tostado de café.</li> <li>Materiales para tostado de café.</li> <li>Control de calidad del grano verde del café para tostar.</li> <li>Norma técnica y protocolo de catación vinculados a los procedimientos de tostado de café.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Control organoléptico de los granos de café verde.</li> <li>Procedimientos de tostado de café de grano verde.</li> <li>Cambios químicos del café tostado.</li> <li>Funcionamiento de máquinas de tostar café.</li> <li>Manejo de control de perfil de tostado de café.</li> <li>Manejo de enfriado de café tostado.</li> <li>Tipo de indicadores del proceso de enfriado.</li> <li>Norma técnica y protocolo de catación vinculados a los procedimientos de tostado de café.</li> </ul>		
Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> <li>Área iluminada y ventilada con zonas para:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tostado de café, (con espacio para la máquina de tostado café y extractor de humo).</li> <li>✓ Desechos de café y de otros insumos.</li> <li>✓ Instalación de filtro.</li> <li>✓ Almacén.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Máquina de tostado de café.</li> <li>Balanza de kilos y de gramos.</li> <li>Cronómetro.</li> <li>Termómetro de 100°C.</li> <li>Colorette de Probat (opcional).</li> <li>Elevador (opcional).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ropa de trabajo.</li> <li>Mandil.</li> <li>Guantes cortos y largos.</li> <li>Protector de cabello.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materia prima: Café en grano verde con información de los controles realizados (fecha de vencimiento, tipo de grano, clase, categoría y lote).</li> <li>Agua filtrada o embotellada.</li> <li>Alcohol medicinal de 70°</li> <li>Paños de limpieza.</li> <li>Lapiceros.</li> <li>Porta hojas.</li> <li>Organizador.</li> <li>Papel toalla.</li> <li>Termos de agua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fichas de registro.</li> <li>Ficha técnica (según la empresa).</li> <li>Hoja de ruta del proceso (según empresa).</li> <li>Mantenimiento preventivo de las máquinas (básico).</li> <li>Tabla de defectos del café.</li> <li>Pautas de calidad (establecidos por la empresa).</li> <li>Instrucciones de mantenimiento</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>Baldes o depósitos.</li> <li>Pala o cuchara para la máquina de tostado.</li> <li>Bols (vidrio y metal).</li> <li>Tablero.</li> </ul>	preventivo (establecidos por la empresa). <ul style="list-style-type: none"> <li>Escala de colores de tostado de café (Agtron).</li> </ul>
--	--	--	---	---

Competencias Básicas <sup>4</sup>	Competencias Genéricas
<p><b>Habilidades básicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lectura.</li> <li>Redacción.</li> <li>Matemáticas.</li> <li>Capacidad de escuchar.</li> <li>Habilidad de expresión.</li> </ul> <p><b>Aptitudes analíticas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Capacidad para solucionar problemas.</li> <li>Visualización.</li> <li>Capacidad de aprendizaje.</li> <li>Razonamiento.</li> </ul> <p><b>Cualidades personales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Responsabilidad.</li> <li>Honestidad.</li> <li>Sociabilidad.</li> <li>Integridad y honradez.</li> </ul>	<p><b>Gestión de recursos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Distribuye el tiempo.</li> </ul> <p><b>Relaciones interpersonales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabe trabajar en equipo.</li> </ul> <p><b>Gestión de la información</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Adquiere y evalúa la información.</li> <li>Organiza y mantiene la información.</li> <li>Interpreta y comunica la información.</li> </ul> <p><b>Comprensión sistémica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Entiende de sistemas.</li> </ul> <p><b>Dominio tecnológico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Selecciona tecnología.</li> <li>Aplica tecnología a la tarea.</li> </ul>



<sup>4</sup> Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

<b>Unidad de Competencia 3:</b>	Comprobar la calidad del café tostado, de acuerdo a la ficha técnica del producto, los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.		
<b>Código U.C.:</b>	C0610018-3	<b>Nivel de Competencia:</b>	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Organizar el área para el proceso de catado del café, teniendo en consideración las especificaciones técnicas del producto, los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.	Efectuar la cata, según la ficha técnica del producto, los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> <li>Utiliza ropa de trabajo según los procedimientos establecidos.</li> <li>Ordena y limpia el área de trabajo, según los procedimientos establecidos.</li> <li>Verifica el estado y disponibilidad de la vajilla y los insumos para la cata del café, de acuerdo a los procedimientos establecidos.</li> <li>Organiza los materiales e insumos para realizar la cata del café, según los procedimientos establecidos.</li> <li>Informar al jefe inmediato, sobre alguna anomalía.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Selecciona varias muestras de café tostado, según la ficha técnica del producto y los procedimientos establecidos.</li> <li>Muele el café tostado seleccionado, según la ficha técnica del producto y los procedimientos establecidos.</li> <li>Prepara el café, según la ficha técnica del producto, los procedimientos de la empresa teniendo en consideración normas técnicas y protocolo de catación (SCAA).</li> <li>Controla el tiempo de la preparación realizada, según la ficha técnica del producto y los procedimientos establecidos.</li> <li>Realiza la cata de las muestras de café seleccionado, según las especificaciones técnicas del producto y los procedimientos establecidos.</li> <li>Realiza el registro de la cata, según las especificaciones técnicas del producto y los procedimientos establecidos.</li> <li>Da la puntuación a las muestras, según parámetros de medición del café de calidad, las especificaciones técnicas del producto y los procedimientos establecidos.</li> <li>Realiza el informe de las muestras realizadas, según la ficha técnica del producto y los procedimientos establecidos.</li> </ol>
Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ropa de trabajo utilizada según los procedimientos establecidos.</li> <li>Área de trabajo limpia y ordenada.</li> <li>Materiales, utensilios e insumos verificados correctamente.</li> <li>Materiales organizados en la zona para catado, realizado correctamente.</li> <li>Muestras de café tostado seleccionadas correctamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Café para catar preparado correctamente.</li> <li>Control del tiempo para iniciar el catado, realizado correctamente.</li> <li>Catado de las muestras seleccionadas, realizado correctamente.</li> <li>Registro de la cata del café, realizado correctamente.</li> <li>Puntuación de las muestras seleccionadas de café tostado, realizado correctamente.</li> <li>Informe realizado correctamente.</li> </ul>
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> <li>Procedimientos de limpieza en un ambiente para catar café.</li> <li>Tipos de vajilla e insumos para el catado del café.</li> <li>Organización en la zona de catado de café.</li> <li>Tipos y variedades de café en grano verde y tostado.</li> <li>Manejo de molino de café (eléctrico o manual).</li> <li>Norma técnica y protocolo de catación vinculados a los procedimientos de tostado de café.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo de indicadores del proceso de catado de café.</li> <li>Catado básico de café.</li> <li>Registro, puntuación e informe de cata de café.</li> <li>Conocimiento básico de normas ambientales y de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>Norma técnica y protocolo de catación vinculados a los procedimientos de tostado de café.</li> </ul>



Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> <li>Área para la cata de café con buena iluminación y ventilado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Molino para café.</li> <li>Cocina (eléctrica o gas) o hervidor eléctrico.</li> <li>Balanza gramera 50 kg.</li> <li>Mesa de cata.</li> <li>Aire acondicionado (opcional).</li> <li>Zarandas de café o malla.</li> <li>Termómetro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ropa de trabajo.</li> <li>Mandil.</li> <li>Guantes cortos y largos.</li> <li>Protector de cabello.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tazas de catado.</li> <li>Cucharitas de catado.</li> <li>Envases diversos.</li> <li>Platitos.</li> <li>Vasos.</li> <li>Bandejas.</li> <li>Cronometro.</li> <li>Escupideras.</li> <li>Baldes para desechos.</li> <li>Colador.</li> <li>Filtros de agua.</li> <li>Café tostado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fichas de registro.</li> <li>Ficha técnica (según la empresa).</li> <li>Hoja de ruta del proceso (según empresa).</li> <li>Mantenimiento preventivo de las máquinas (básico).</li> <li>Tabla de defectos del café.</li> <li>Pautas de calidad (establecidos por la empresa).</li> <li>Instrucciones de mantenimiento preventivo (establecidos por la empresa).</li> </ul>

Competencias Básicas <sup>5</sup>	Competencias Genéricas
<p>Habilidades básicas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lectura.</li> <li>Redacción.</li> <li>Matemáticas.</li> <li>Capacidad de escuchar.</li> <li>Habilidad de expresión.</li> </ul> <p>Aptitudes analíticas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Capacidad para solucionar problemas.</li> <li>Visualización.</li> <li>Capacidad de aprendizaje.</li> <li>Razonamiento.</li> </ul> <p>Cualidades personales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Responsabilidad.</li> <li>Honestidad.</li> <li>Sociabilidad.</li> <li>Integridad y honradez.</li> </ul>	<p>Gestión de recursos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Distribuye el tiempo.</li> </ul> <p>Relaciones interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabe trabajar en equipo.</li> </ul> <p>Gestión de la información</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Adquiere y evalúa la información.</li> <li>Organiza y mantiene la información.</li> <li>Interpreta y comunica la información.</li> </ul> <p>Comprensión sistémica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Entiende de sistemas.</li> </ul> <p>Dominio tecnológico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Selecciona tecnología.</li> <li>Aplica tecnología a la tarea.</li> </ul>

<sup>5</sup> Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

<b>Unidad de Competencia 4:</b>	Conservar el café tostado, de acuerdo a los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.		
<b>Código U.C.:</b>	C0610018-4	<b>Nivel de Competencia:</b>	2

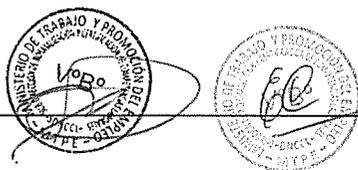
Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Envasar el café tostado, de acuerdo a la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.	Almacenar el café tostado, de acuerdo a la ficha técnica, orden de producción, los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> <li>Utiliza ropa de trabajo según los procedimientos establecidos.</li> <li>Ordena y limpia el área de trabajo, según los procedimientos establecidos.</li> <li>Revisa el estado, disponibilidad de materiales, empaques y equipos para el envasado del café tostado, según las especificaciones técnicas del producto y los procedimientos establecidos.</li> <li>Organiza los empaques y materiales para el envasado del café tostado, según las especificaciones técnicas del producto y los procedimientos establecidos.</li> <li>Pesa el café tostado, según los procedimientos establecidos.</li> <li>Elabora la ficha técnica del café tostado, según las especificaciones técnicas del producto y los procedimientos establecidos.</li> <li>Realiza el envasado del café tostado, según las especificaciones técnicas del producto, el pedido del cliente y los procedimientos establecidos.</li> <li>Realiza el etiquetado del café tostado (fecha del tostado y fecha de caducidad).</li> <li>Ubica el café envasado en el área de almacén, según las especificaciones del producto y los procedimientos establecidos.</li> <li>Elabora el informe (de ser el caso) de la producción de café tostado y envasado, según los procedimientos establecidos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ordena y limpia el área de almacén, según los procedimientos establecidos.</li> <li>Verifica el estado y disponibilidad de materiales para el almacenado del café tostado, según las especificaciones técnicas del producto y los procedimientos establecidos.</li> <li>Pesa el lote del café tostado, según la ficha técnica del producto y los procedimientos establecidos.</li> <li>Almacena el café pesado, envasado y etiquetado, según las especificaciones técnicas del producto y los procedimientos establecidos.</li> <li>Elabora el informe (de ser el caso) de la producción de café tostado y almacenado, según los procedimientos establecidos.</li> </ol>
Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ropa de trabajo utilizada según los procedimientos establecidos.</li> <li>Área de trabajo limpia y ordenada.</li> <li>Empaques y materiales para el envasado revisados y organizados correctamente.</li> <li>Ficha técnica del café tostado a envasar, elaborada correctamente.</li> <li>Café tostado pesado correctamente.</li> <li>Café tostado envasado correctamente.</li> <li>Café envasado ubicado correctamente en el área de almacén.</li> <li>Informe de la producción del café tostado, realizado correctamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Área de almacén limpia y ordenada.</li> <li>Materiales para el almacenado de café, verificados correctamente.</li> <li>Lote de café tostado pesado correctamente.</li> <li>Café tostado almacenado correctamente.</li> <li>Informe realizado correctamente.</li> </ul>
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> <li>Procedimientos de limpieza.</li> <li>Organización de materiales para el envasado de café tostado.</li> <li>Comportamiento de la presión atmosférica (CO<sub>2</sub>).</li> <li>Tipos de envasado y envases.</li> <li>Tipo de indicadores del proceso.</li> <li>Características y manipulación de granos de café tostado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procedimientos de limpieza.</li> <li>Organización de materiales para el envasado de café tostado.</li> <li>Comportamiento del CO<sub>2</sub>, temperatura, clima y presión atmosférica.</li> <li>Almacenado de alimentos (café tostado).</li> <li>Tipos de almacenaje.</li> <li>Tipo de indicadores del proceso.</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Norma técnica y protocolo de catación vinculados a los procedimientos de tostado de café.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Norma técnica y protocolo de catación vinculados a los procedimientos de tostado de café.</li> </ul>
---	---

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Área iluminada y ventilada con zonas para:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ El envasado del café.</li> <li>✓ Realizar el pesado del café.</li> <li>✓ Desechos de café y de otros insumos.</li> <li>✓ Para el lavado de manos.</li> <li>✓ Conservar el café.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selladora de empaques.</li> <li>• Balanza de 30kg.</li> <li>• Conservadora.</li> <li>• Fechador (manual o industrial).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ropa de trabajo,</li> <li>• Mandil impermeable.</li> <li>• Guantes de jebe, cortos y largos.</li> <li>• Protector de cabello.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materia prima: Café tostado con información: calidad, cantidad, peso y fecha de vencimiento.</li> <li>• Empaques de café.</li> <li>• Bolsas para café tostado trilaminadas con válvula desgasificadora.</li> <li>• Bolsas para stock de café tostado de diferente tamaño.</li> <li>• Detergente especial para limpieza zona de café.</li> <li>• Botellas de vidrio de boca ancha, con tapa hermética.</li> <li>• Paños.</li> <li>• Jarras.</li> <li>• Bandejas.</li> <li>• Tijeras.</li> <li>• Plumones o marcadores (indelebles).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fichas de registro.</li> <li>• Ficha técnica del producto (según la empresa).</li> <li>• Hoja de ruta del proceso (según empresa).</li> <li>• Mantenimiento preventivo de las máquinas (básico).</li> <li>• Tabla de defectos del café.</li> <li>• Pautas de calidad (establecidos por la empresa).</li> <li>• Instrucciones de mantenimiento preventivo (establecidos por la empresa).</li> </ul>

Competencias Básicas <sup>6</sup>	Competencias Genéricas
<p>Habilidades básicas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectura.</li> <li>• Redacción.</li> <li>• Matemáticas.</li> <li>• Capacidad de escuchar.</li> <li>• Habilidad de expresión.</li> </ul> <p>Aptitudes analíticas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad para solucionar problemas.</li> <li>• Visualización.</li> <li>• Capacidad de aprendizaje.</li> <li>• Razonamiento.</li> </ul> <p>Cualidades personales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilidad.</li> </ul>	<p>Gestión de recursos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribuye el tiempo.</li> </ul> <p>Relaciones interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabe trabajar en equipo.</li> </ul> <p>Gestión de la información</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquiere y evalúa la información.</li> <li>• Organiza y mantiene la información.</li> <li>• Interpreta y comunica la información.</li> </ul> <p>Comprensión sistémica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entiende de sistemas.</li> </ul> <p>Dominio tecnológico</p>



<sup>6</sup> Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

<ul style="list-style-type: none"><li>• Honestidad.</li><li>• Sociabilidad.</li><li>• Integridad y honradez.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Selecciona tecnología.</li><li>• Aplica tecnología a la tarea.</li></ul>
--	--



*J.*  
*al.*

## PERFIL OCUPACIONAL DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ TOSTADO

UNIDADES DE COMPETENCIA	PUESTOS VINCULADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA
<p><b>U.C. 1:</b> Acondicionar la materia prima, considerando los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente</p>	<p><b>Seleccionador (a) de grano verde de café</b></p>
<p><b>U.C. 2:</b> Elaborar café, según la ficha técnica del producto, el pedido del cliente, los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente</p>	<p><b>Tostador(a) de café</b></p>
<p><b>U.C. 3:</b> Comprobar la calidad del café tostado, de acuerdo a la ficha técnica del producto, los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente</p>	<p><b>Catador(a) de café</b></p>
<p><b>U.C. 4:</b> Conservar el café tostado, de acuerdo a los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente</p>	<p><b>Envasador(a) de café tostado</b></p>

