

# educación para la competitividad



Alcaldías  
Municipales

**chec**<sup>®</sup>  
Grupo **epm**<sup>®</sup>

**FoNC**  
Fondo Nacional  
del Café

Comité Departamental de Cafeteros  
de Caldas



# TÉCNICO PROFESIONAL EN PRODUCCIÓN CAFETERA Y TECNÓLOGO PROFESIONAL EN GESTIÓN DE LA EMPRESA CAFETERA



Alcaldías  
Municipales



**FoNC**  
Fondo Nacional  
del Café

Comité Departamental de Cafeteros  
de Caldas



# TÉCNICO PROFESIONAL EN PRODUCCIÓN CAFETERA

## PERFIL DEL TÉCNICO

- Actúa basado en **principios, valores** sociales y personales.
- Apropia, desarrolla y **asesora unidades productivas**.
- Identifica e **incorpora herramientas** tecnológicas en los proyectos que formula y ejecuta.
- Apropia e **innova procesos** y productos a través del uso de herramientas tecnológicas.
- Identifica, formula y ejecuta **proyectos de inversión** de pequeña y mediana empresa.
- **Maneja herramientas administrativas**, para la gestión y coordinación de todo tipo de recursos.
- **Lidera equipos** de trabajo, para realizar tareas específicas en empresas públicas o privadas.
- Es eficiente y eficaz en el **manejo del talento humano**.
- Identifica las herramientas para la protección del **Paisaje Cultural Cafetero**, propone acciones para su promoción y reconoce las instituciones que lo intervienen.
- **Maneja plagas y enfermedades** de acuerdo al objeto de la producción.
- Utiliza **razonamiento matemático** para resolver problemas del contexto.
- Realiza **operación y mantenimiento** de la maquinaria agrícola.



Alcaldías  
Municipales



**FoNC**  
Fondo Nacional  
del Café

Comité Departamental de Cafeteros  
de Caldas



# TÉCNICO PROFESIONAL EN PRODUCCIÓN CAFETERA

## ASIGNATURAS:

1. Institucionalidad Cafetera
2. Aseguramiento de la producción del café con criterios de sostenibilidad
3. Actualización técnica en café
4. Calidad del café
5. Administración de la empresa cafetera



Alcaldías  
Municipales



**FoNC**  
Fondo Nacional  
del Café

Comité Departamental de Cafeteros  
de Caldas



No. Guías	Asignatura	Unidades/nombre de la Unidad	Temas/nombre de los temas/guías	Nivel
1	Actualización técnica en café	Innovaciones técnicas y tecnológicas en la caficultura.	Guía 1: Obtención de colinos de café y Establecimiento de plantaciones de café: Proceso de mejoramiento y producción de las variedades: Tabi, Castillo y sus denominaciones regionales, características morfológicas, productividad y calidad de las variedades.	Técnico
2	Actualización técnica en café	Innovaciones técnicas y tecnológicas en la caficultura.	Guía 2: Sombrío: Criterios para definir su uso, especies, distancias, establecimiento y manejo. Mezclas físicas de fertilizantes. Manejo y recuperación de suelos.	Técnico
3	Actualización técnica en café	Innovaciones técnicas y tecnológicas en la caficultura.	Guía 3: Suelos para la producción de café. Propiedades físicas, químicas y biológicas de los suelos. Fertilización con base en análisis de suelos.	Técnico
4	Actualización técnica en café	Innovaciones técnicas y tecnológicas en la caficultura.	Guía 4: Principales enfermedades que afectan el cultivo del café Ciclo de vida de los agentes causales que atacan el cultivo de café y los principales cultivos asociados. Manejo de enfermedades.	Técnico
5	Actualización técnica en café	Innovaciones técnicas y tecnológicas en la caficultura.	Guía 5: Manejo integrado de la roya (MIR) en café: Manejo de variedades resistentes Principios de acción en el MIR: aplicación en el momento oportuno (medición de niveles de infección, sistemas de calendario fijo, sistemas con base en periodos de floración principal), uso de fungicidas adecuados (protectantes, sistémicos y mesosistémicos) y aplicación con calidad (dosis, volumen y calibración del equipo).	Técnico

No. Guías	Asignatura	Unidades/nombre de la Unidad	Temas/nombre de los temas/guías	Nivel
6	Actualización técnica en café	Innovaciones técnicas y tecnológicas en la caficultura.	Guía 6: Manejo integrado de plagas del café: Control legal de la broca. Otras plagas en café (palomilla, chinche de la chamusquina y Araña Roja). Impacto de las plagas en la productividad del café. Biología de plagas.	Técnico
7	Actualización técnica en café	Innovaciones técnicas y tecnológicas en la caficultura.	Guía 7: Recolección del café: Flujo operativo de la cosecha del café, manejo de la cosecha en fincas con broca, <b>forma de mejorar los indicadores de la recolección. Pérdidas económicas potenciales debidas a deficiencias en la recolección del café.</b> Dispositivos mecánicos para la recolección del café: la máquina Cifarelli V77S. Avances en investigaciones sobre cosecha manual y mecanizada del café en Colombia: mallas plásticas, canguaro 2M, dispositivos mecánicos manuales. Características de la mano de obra recolectora de café.	Técnico
8	Actualización técnica en café	Innovaciones técnicas y tecnológicas en la caficultura.	Guía 8: Beneficio del café: Diseño de construcciones para la producción de café (Secaderos, beneficiaderos, bodegas, etc.). Secado combinado del café: al sol y mecánico. Secadores solares tipo túnel. Determinación del punto de secado del café con el método "Gravimet"	Técnico
9	Actualización técnica en café	Innovaciones técnicas y tecnológicas en la caficultura.	Guía 9: Manejo de los residuos del beneficio del café: Manejo de aguasmieles con el sistema modular de tratamiento anaeróbico (SMTA). Cuantificación de los residuos del beneficio y los productos a obtener. Tasas retributivas por contaminación de aguas. Avances en investigación sobre manejo y aprovechamiento de los residuos de café (alimentación animal y generación de biocombustibles).	Técnico

10	Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y la sostenibilidad en la empresa cafetera	Buenas prácticas agrícolas en la producción de café	<p>Guía 1: Las buenas prácticas agrícolas en la caficultura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Definiciones y conceptos de las BPA</li> <li>-Aspectos de las BPA relativos al medio ambiente</li> <li>-Aspectos de las BPA relativos a la inocuidad de los alimentos y a la protección de los consumidores.</li> <li>-Aspectos de las BPA relativos a la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores.</li> </ul> <p>Prácticas agrícolas y puntos claves para establecer las BPA en la empresa cafetera.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1-Variedades de café</li> <li>2-Manejo del café</li> <li>3-Manejo del suelo</li> <li>4-Fertilización</li> <li>5-Agua para el riego de germinadores y almácigo</li> <li>6-Protección del cultivo</li> <li>7-Recolección</li> <li>8-Beneficio</li> <li>9-Manejo de residuos</li> <li>10-Salud, seguridad y bienestar laboral</li> <li>11-Medio ambiente</li> </ol> <p>Listas de chequeo para verificar las condiciones de la finca con relación a las BPA - Guía documental de Cenicafe :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1-Lista de chequeo sobre higiene e inocuidad del café</li> <li>2-Lista de chequeo para Análisis de riesgo para la salud y seguridad del trabajador.</li> </ol> <p>Términos utilizados en las BPA en establecimiento de café</p>	Técnico
11	Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y la sostenibilidad en la empresa cafetera	Buenas prácticas agrícolas en la producción de café	<p>Guía2:</p> <p>Manejo seguro, eficaz y seguro de agroquímicos (Equipos, preparación de mezclas, calibración de equipos, operación y mantenimiento).</p>	Técnico
12	Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y la sostenibilidad en la empresa cafetera	Buenas prácticas agrícolas en la producción de café	<p>Guía 3: Sostenibilidad ambiental: Biodiversidad y conservación</p> <p>Manejo y aprovechamiento de subproductos, Prácticas de conservación de recursos naturales (conservación de suelos y aguas), Legislación ambiental.</p>	Técnico

No. Guías	Asignatura	Unidades/nombre de la Unidad	Temas/nombre de los temas/guías	Nivel
13	Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y la sostenibilidad en la empresa cafetera	Buenas prácticas agrícolas en la producción de café	Guía 4: Sostenibilidad social: Seguridad industrial: riesgos físicos, ergonómicos, de seguridad, químicos y otros, Admón. del talento humano, Legislación laboral, Salud ocupacional, Ética, Desarrollo humano.	Técnico
14	Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y la sostenibilidad en la empresa cafetera	Buenas prácticas agrícolas en la producción de café	Guía 5: Sostenibilidad económica: Indicadores técnicos - económicos, factor de conversión Aseguramiento de la productividad del café en la empresa cafetera Los Factores que determinan la productividad de los cafetales: 1-Calidad del sitio 2-La variedad 3-Cultivo al sol o a la sombra 4-La densidad de siembra 5-La Nutrición 6-El manejo integrado de arvenses 7-El manejo integrado de plagas y enfermedades 8-La renovación de los cafetales 9-Recolección y beneficio	Técnico
15	Calidad del café	Aseguramiento de la calidad del café en la empresa cafetera	Guía 1: Factores pre cosecha que influyen en la calidad del café: Manejo de las diferentes etapas del cultivo y su influencia en la calidad, El MIP y enfermedades y la calidad del café, El manejo integrado de arvenses y la calidad Vs precio, Desarrollo del fruto del café, Oferta ambiental y la calidad del café, Las variedades del café y la calidad	Técnico
16	Calidad del café	Aseguramiento de la calidad del café en la empresa cafetera	Guía 2: Cosecha-beneficio y la calidad: El secado del café Estado de maduración para la recolección del café y su influencia en la calidad, Beneficio ecológico del café y la calidad, El almacenamiento y la calidad del café	Técnico
17	Calidad del café	Aseguramiento de la calidad del café en la empresa cafetera	Guía 3. Sistema de comercialización por almendra sana La comercialización interna del café y la calidad, precios por calidad.	Técnico
18	Calidad del café	Aseguramiento de la calidad del café en la empresa cafetera	Guía 4: Reconocimiento de las características físicas y organolépticas del café.	Técnico
19	Calidad del café	Aseguramiento de la calidad del café en la empresa cafetera	Guía 5: Especificaciones técnicas de buena calidad del café de Colombia (café pergamino seco, café almendra y bebida).	Técnico

20	Informática aplicada a la empresa cafetera	Herramientas tecnológicas al servicio de la empresa cafetera.	Guía 1: Gestión de la información: páginas web de la federación, Excel, Ambientes Virtuales de Aprendizaje (AVA), SICA, power point, procesador de texto,	Técnico
21	Informática aplicada a la empresa cafetera	Herramientas tecnológicas al servicio de la empresa cafetera.	Guía 2: agronet, mis costos en línea, agrowin.	Técnico
22	Institucionalidad Cafetera - Paisaje cultural cafetero	Paisaje cultural cafetero	Paisaje y patrimonio cultural cafetero: declaratoria, definición de patrimonio cultural y normatividad.	Técnico
23	Institucionalidad Cafetera - Paisaje cultural cafetero	Paisaje cultural cafetero	Paisaje como recurso turístico: turismo sostenible Plan de ordenamiento territorial	Técnico
24	Institucionalidad Cafetera - Paisaje cultural cafetero	Paisaje cultural cafetero	Gestión participativa de paisaje. Participación comunitaria, promoción del paisaje.	Técnico
25	Institucionalidad Cafetera - Paisaje cultural cafetero	Paisaje cultural cafetero	Diagnósticos participativos del paisaje: Físicos: infraestructura, arquitectura, recursos naturales (biodiversidad, suelo, agua) Socioculturales: bienes culturales (historia, personas, costumbres, gastronomía). Formulación de acciones que fortalecen el paisaje y la cultura cafetera.	Técnico
26	Institucionalidad Cafetera - Paisaje cultural cafetero	Gestión y servicios del gremio cafetero	Planeación estratégica de la FNC Inspecciones cafeteras, oficinas de la Federación de Cafeteros en Europa, Japón, China y Norteamérica. Acuerdos entre el gobierno y la FNCC	Técnico
27	Institucionalidad Cafetera - Paisaje cultural cafetero	Gestión y servicios del gremio cafetero	Servicios de la FNCC al caficultor. (Gestión empresarial, cafés especiales, programa de crédito, asistencia técnica, educación, desarrollo social, consultorio jurídico, infraestructura, ICR, y otros.)	Técnico

# TECNÓLOGO PROFESIONAL EN GESTIÓN DE LA EMPRESA CAFETERA

## PERFIL DEL TECNÓLOGO

- Promueve la organización de la comunidad mediante la creación de **organizaciones de economía solidaria** o empresarial que apunten al desarrollo local sostenible.
- Realiza procesos de **investigación** individuales y colectivas, tendientes a la generación de propuestas productivas competitivas y sostenibles.
- Desarrolla habilidades de **negociación** nacional e internacional y maneja nuevas técnicas administrativas para gestionar y ejecutar proyectos.
- Desarrolla el pensamiento crítico basado en principios, valores sociales y personales.
- Utiliza de manera adecuada las **técnicas de extensión** y promoción para liderar proyectos.
- Es capaz de modelar **procesos administrativos** para la toma de decisiones a través del empleo de **nuevas tecnologías**.
- Realiza procesos de **planeación financiera** acordes con los recursos de producción. Propone, coordina y ejecuta planes de intervención basado en criterios técnicos y financieros.
- **Conoce y aplica la normatividad** propia del sector y de la línea de producción (café especiales)



Alcaldías  
Municipales



**FoNC**  
Fondo Nacional  
del Café

Comité Departamental de Cafeteros  
de Caldas



# TECNÓLOGO PROFESIONAL EN GESTIÓN DE LA EMPRESA CAFETERA

## ASIGNATURAS:

1. Administración de la empresa cafetera
2. Mercadeo del café
3. Calidad del Café
4. Toma de decisiones
5. Economía Cafetera



Alcaldías  
Municipales



**FoNC**  
Fondo Nacional  
del Café

Comité Departamental de Cafeteros  
de Caldas



28	Administración de la empresa cafetera	La gerencia de la empresa cafetera  Ciclo gerencial: Planeación, organización, dirección, control	Guía 1: Diagnóstico de la empresa cafetera	Tecnológico
29	Administración de la empresa cafetera	La gerencia de la empresa cafetera  Ciclo gerencial: Planeación, organización, dirección, control	Guía 2: Planeación de la empresa cafetera (CICLO BÁSICO FINANCIERO (Presupuesto, registros, referenciación, revisión-análisis-mejora) HERRAMIENTAS PHVA (PLANEAR: taller de planeación financiera, Mis Costos en Línea "presupuesto")	Tecnológico
30	Administración de la empresa cafetera	La gerencia de la empresa cafetera  Ciclo gerencial: Planeación, organización, dirección, control	Guía 3: Ejecución de la empresa cafetera (HACER: registrar en agrowin o en mis costos en línea o manual), (Análisis de ejecución presupuestal Agrowin o Mis Costos, Comparación en mis Costos en Línea).	Tecnológico
31	Administración de la empresa cafetera	La gerencia de la empresa cafetera  Ciclo gerencial: Planeación, organización, dirección, control	Guía 4:Seguimiento y control de la empresa cafetera(ACTUAR: Plan de Acción en Mis Costos en Línea) PLANES DE INTERVENCIÓN)	Tecnológico
32	Administración de la empresa cafetera	La gerencia de la empresa cafetera  Ciclo gerencial: Planeación, organización, dirección, control	Guía 5: Evaluación de la empresa cafetera. Productividad y eficiencia tecnológica.	Tecnológico
33	Administración de la empresa cafetera	La gerencia de la empresa cafetera  Ciclo gerencial: Planeación, organización, dirección, control	GUÍA 6. Administración y cualificación del talento humano para la empresa cafetera. (Legislación laboral, certificación de competencias laborales).	Tecnológico

No. Guías	Asignatura	Unidades/nombre de la Unidad	Temas/nombre de los temas/guías	Nivel
34	Administración de la empresa cafetera	Gestión comercial en la empresa cafetera. (toma de decisiones financieras para la venta del producto, costo de oportunidad, cooperativa)	Guía 7: Gestión comercial en la empresa cafetera. (toma de decisiones financieras para la venta del producto, costo de oportunidad, cooperativa)	Tecnológico
35	Mercadeo del café	Mercadeo mundial del café	Comercialización: canales y distribución física internacional. Mezclas de café como estrategia de mercado	Tecnológico
36	Mercadeo del café	Mercadeo mundial del café	Principales empresas del mundo encargadas del procesamiento del café: trillado, tostado, molido	Tecnológico
37	Mercadeo del café	Mercadeo mundial del café	Negociación nacional e internacional: (inconterms o rafto, venta futuro) proyección de mercados	Tecnológico
38	Mercadeo del café	Mercadeo mundial del café	Estrategias de mercadeo, Juan Valdés	Tecnológico
39	Calidad del café	La calidad del café colombiano. El mejor del mundo.	Diferencias del café Colombiano con otros cafés del mundo: proceso productivo, calidades del café en el mundo cafetero.	Tecnológico
40	Calidad del café	La calidad del café colombiano. El mejor del mundo.	Calidad sanitaria (inocuidad del café) Calidad física, calidad sensorial, calidad química	Tecnológico
41	Calidad del café	La calidad del café colombiano. El mejor del mundo.	Especificaciones técnicas del café de buena calidad en Colombia Mejoramiento continuo de la calidad del café	Tecnológico
42	Calidad del café	La calidad del café colombiano. El mejor del mundo.	Procesamiento (trilla, tostado, molido)	Tecnológico
43	Calidad del café	La calidad del café colombiano. El mejor del mundo.	Preparación de bebidas:	Tecnológico

44	Toma de decisiones técnicas y económicas en la empresa cafetera.	Análisis para la toma de decisiones económicas en la empresa cafetera.	Análisis para la toma de decisiones en la selección de la variedad, renovación, densidad de siembra, fertilización (fertilizantes compuestos vs mezcla de fertilizantes simples), MIP y manejo integrado de enfermedades y arvenses y su impacto en la productividad Indicadores técnicos	Tecnológico
45	Economía cafetera	Negocio cafetero	Guía 1: Tendencias de la producción y el consumo mundial del café, acuerdos comerciales, factores que influyen en el precio interno y externo del café (Cotización internacional del café, Tasa representativa del mercado-TRM, otros). (Bolsas de valores- Londres- New york) (Macro y microeconomía cafetera)	Tecnológico
46	Economía cafetera	Negocio cafetero	Guía 2: Principales consumidores, principales productores, volúmenes de producción, distribución de la cosecha a nivel nacional y mundial)	Tecnológico
47	Economía cafetera	Negocio cafetero	Guía 3: Escenario de la caficultura en la economía nacional, departamental y municipal. (PIB Agropecuario, PIB Nacional, áreas, empleos, tejido social)	Tecnológico
48	Economía cafetera	Negocio cafetero	Guía 4: La globalización y sus implicaciones en la caficultura, competitividad, calidad, sostenibilidad (ambiental, social y económico), equidad, productividad y el libre mercado.	Tecnológico

No. Guías	Asignatura	Unidades/nombre de la Unidad	Temas/nombre de los temas/guías	Nivel
49	Estrategias de valor en la empresa cafetera	Cafés especiales	<b>Guía 1:</b> Estrategias de valor: cafés especiales (cafés de origen), comercio justo, orgánico, certificación), valor agregado, publicidad, denominación de origen protegido del café de Colombia.	Tecnológico
50	Estrategias de valor en la empresa cafetera	Cafés especiales	Guía 2: Cafés sostenibles, cafés de preparación.	Tecnológico
51	Estrategias de valor en la empresa cafetera	Cafés especiales	Guía 3: Certificación, trazabilidad.	Tecnológico