I.- Datos Generales

Código	Título
EC0272	Cosecha de café

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que se desempeñan en la cosecha de café, y cuyas competencias incluyen preparar el equipo de trabajo para la cosecha de café, realizar los cortes para la cosecha de café y acomodar el producto de la cosecha de café.

Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en EC.

El presente EC se refiere únicamente a funciones para cuya realización no se requiere por disposición legal, la posesión de un título profesional. Por lo que para certificarse en este EC no deberá ser requisito el poseer dicho documento académico.

Descripción del Estándar de Competencia

Expresa las funciones que una persona realiza, para la cosecha de café, desde preparar el equipo de trabajo para la cosecha de café, cuando organiza el equipo de trabajo para la cosecha de café, realizar los cortes para la cosecha de café, cuando realiza el corte de saneamiento del fruto de café, hasta acomodar el producto de la cosecha de café, cuando prepara el producto cosechado. También establece los conocimientos teóricos, básicos y prácticos con los que debe contar para realizar su trabajo, así como las actitudes relevantes en su desempeño.

El presente Estándar de Competencia se fundamenta en criterios rectores de legalidad, competitividad, libre acceso, respeto, trabajo digno y responsabilidad social.

Nivel en el Sistema Nacional de Competencias: Uno
Desempeña actividades programadas, rutinarias y predecibles. Depende de instrucciones y decisiones de superiores.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló
Sector Rural (Agropecuario, pesquero, forestal, ambiental y de alimentación).

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el D.O.F:
03 de octubre de 2012	28 de noviembre de 2012
Periodo de revisión/actualización del EC:	**Tiempo de Vigencia del Certificado de competencia en este EC:**
5 años	5 años

Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo con el Catálogo Nacional de Ocupaciones

Módulo/Grupo ocupacional
Trabajadores Agrícolas

Ocupaciones asociadas
Agricultor (plantaciones)
Cortador de café
Jornalero agrícola
Peón Agrícola
Recolector de cosechas
Trabajador agrícola calificado (plantaciones)

Clasificación según el sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN)
Sector:
11 Agricultura, cría y explotación de animales, aprovechamiento forestal, pesca y caza
Subsector:
111 Agricultura
Rama:
1113 Cultivo de frutales y nueces
Subrama:
11133 Cultivo de frutales no cítricos y nueces
Clase:
111331 Cultivo de café MÉX.

El presente Estándar de Competencia, una vez publicado en el Diario Oficial de la Federación, se integrará en el Registro Nacional de Estándares de Competencia que opera el CONOCER a fin de facilitar su uso y consulta gratuita.

Empresas e Instituciones participantes en el desarrollo del EC
- Instituto Nacional para el Desarrollo de Capacidades del Sector Rural, A.C. (INCA Rural).
- Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café. (AMECAFE).
- Asociación Agrícola local de Coatepec.
- Comité Estatal Sistema Producto Café.
- Consejo Directivo de la Coordinadora de Pequeños Productores de Café. (COOPCAFE).

Relación con otros estándares de competencia

Estándares relacionados

- Cosecha de hortalizas
- Cosecha de cítricos

Aspectos relevantes de la evaluación

Detalles de la práctica:
- Para demostrar la competencia en este EC, se recomienda que se lleve a cabo en el lugar de trabajo y durante su jornada laboral, sin embargo pudiera realizarse de manera simulada si el sitio para la evaluación cuenta con la infraestructura para llevar a cabo el desarrollo de todos los criterios de evaluación referidos en el EC.

Apoyos/Requerimientos:
- Campo de producción de café en etapa de cosecha.
- Equipo de trabajo para la cosecha: cubeta/tenate/java/bote, costales/bolsas, paliacate, atadero/hilo.

Duración estimada de la evaluación

- 0.5 horas en gabinete y 1.5 horas en campo, totalizando 2 horas

Referencias de Información

- Plan rector del Sistema Producto Café en México.
- Cafeticultura sustentable. Manuales para cafeticultura sustentable. INCA Rural.
- Paquete pedagógico de café de México. Cuidando y conservando la calidad de café. INCA Rural.

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia
Cosecha de café

Elemento 1 de 3
Preparar el equipo de trabajo para la cosecha de café

Elemento 2 de 3
Realizar los cortes para la cosecha de café

Elemento 3 de 3
Acomodar el producto de la cosecha de café

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	E1069	Preparar el equipo de trabajo para la cosecha de café

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Organiza el equipo de trabajo para la cosecha de café:
   - Antes de la cosecha de café,
   - Revisando que el equipo a utilizar para la cosecha se encuentra en condiciones de uso,
   - Ajustándose el recipiente de recolección en la cintura,
   - Acomodando en un sitio sombreado y accesible al lugar de cosecha el costal donde irá depositando el fruto, y
   - Portando un atadero para cerrar los costales al finalizar la jornada.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El equipo de trabajo para la cosecha de café organizado:
   - Se encuentra libre de frutas que no corresponden al fruto de café/piedras/palos/ramas, y
   - Se encuentra libre de daño físico.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Tipos de herramientas a utilizar para la cosecha de café	Conocimiento

GLOSARIO

1. Equipo de trabajo:	Puede ser considerado entre otros la cubeta/tenate/java/bote, costales/bolsas, paliacate y atadero/hilo.

Referencia	Código	Título
2 de 3	E1070	Realizar los cortes para la cosecha de café

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Realiza el corte de saneamiento del fruto de café:
   - Delimitando la parcela o el lugar del corte de acuerdo a lo establecido por el encargado,
   - Cortando exclusivamente el fruto seco/manchado/enfermo,
   - Realizando el corte del fruto de café sin pedúnculo/hojas/materia extraña,
   - Evitando dañar la planta al cortar el fruto de café, y
   - Realizando el corte del fruto sin tirar el grano al suelo.

2. Realiza el corte de cosecha del fruto de café:
- Cortando exclusivamente el fruto rojo brillante/amarillo brillante,
- Evitando cortar el fruto verde y pintón,
- Realizando el corte del fruto de café sin pedúnculo/hojas/materia extraña,
- Evitando dañar la planta al cortar el fruto de café, y
- Realizando el corte del fruto de café sin tirar el grano al suelo.

3. Realiza el corte de arrase del fruto de café:
- Cortando el fruto restante de la planta de cafeto,
- Evitando dañar la planta al cortar el fruto de café,
- Realizando el corte del fruto de café sin pedúnculo/hojas/materia extraña,
- Realizando el corte del fruto sin tirar el grano al suelo,
- Dejando libre de frutos a la planta lista para la floración.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. Los frutos de café obtenidos tras el corte de saneamiento:
- Se encuentran libres de pedúnculos/hojas/materia extraña,
- Corresponden exclusivamente a fruto seco/manchado/enfermo.

2. Los frutos de café obtenidos tras el corte de cosecha:
- Se encuentran libres de pedúnculos/hojas/materia extraña,
- Corresponden exclusivamente a fruto rojo brillante/amarillo brillante.

3. Los frutos de café obtenidos tras el corte de arrase:
- Se encuentran libres de pedúnculos/hojas/materia extraña,
- Corresponden a fruto amarillo/rojo/verde/pintón/secos.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Enfermedades del fruto de café	Conocimiento
2. Grado normal de madurez del fruto de café	Conocimiento
3. Plagas del fruto de café	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. Encuentro/ataque de animales ponzoñosos durante la cosecha.
2. Caída a causa de suelo resbaloso e inclinado/con pendiente durante la cosecha.

Respuestas esperadas

1. Detener la cosecha y avisar del peligro a las personas más cercanas.
2. Detener la cosecha y avisar de la caída al encargado.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Responsabilidad: La manera en que toma la rama del cafeto cuidadosamente para no desgarrarla.

GLOSARIO

1. Cafeto: Nombre de la planta que produce el fruto de café.
2. Materia extraña: Frutas que no corresponden al fruto de café (plátanos, naranjas, limones, guajes, chayote, calabaza, etc.), piedras, palos, ramas.
3. Pintón: Fruto de café inmaduro, puede ser de color verde, naranja o rojo pálido. También se le llama fruto en estado sazón.

Referencia	Código	Título
3 de 3	E1071	Acomodar el producto de la cosecha de café

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Prepara el producto cosechado:
- Cerrando el costal con el atadero,
- Acomodando los costales en un lugar sombreado accesible para trasladarlo, y
- Trasladando el producto a la báscula donde le reciben los kilos de café que cosechó durante el día.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. Los costales de la cosecha de café acomodados cerca de la báscula:
- Se encuentran en el lugar de acopio asignado por el encargado,
- Se encuentran acostados y sin amontonar,
- Están acomodados de acuerdo al tamaño de estibas estipulado por el encargado, y
- Corresponden al número de costales registrados durante la jornada.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Medidas de protección del fruto de café cosechado.	Conocimiento
2. Compromiso del jornalero en la cosecha de café.	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Responsabilidad: La manera en que amarra los costales sin dejar flojo el atadero y los acomoda sin lastimarlos en un lugar con sombra.