

SPCC- FORMULARIO 2:

Caracterización de la ocupación: “Catador/a de Café” en el marco del proceso de certificación de competencias.

Especificación técnica

La caracterización Ocupacional: Es el proceso de análisis de una ocupación priorizada, que considera: datos históricos, georeferenciales, procesos de organización, experiencias de emprendimientos económicos, saberes y conocimientos empíricos, en el plano económico, productivo, social y/o cultural, y mecanismos de formación complementaria.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
VICEMINISTERIO DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA Y ESPECIAL
SISTEMA PLURINACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS
MAPEO Y CARACTERIZACIÓN DE OCUPACIONES
09/08/2016

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
VICEMINISTERIO DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA Y ESPECIAL
SISTEMA PLURINACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS
CARACTERIZACIÓN DE OCUPACIONES - FOR-01-01-001

Página 2 de 16

Versión: 0.8

OCUPACIÓN Y/O TRABAJO	Posible nombre de la ocupación a ser certificada		
Lugar y Fecha de llenado	La Paz - Cafetaleros 05/06/2016	Nombres y Apellidos de quienes llenan la matriz	SPCC: Juan Gabriel Perez Roque Organización: Organización de catadores de café de los yungas, FONADAL
1. Nombre tentativo de la ocupación a certificar		Catador/a de café de altura	
CRITERIOS	DETALLE		
La ocupación qué relación tiene con el entorno internacional, nacional o local	Bolivia es uno de los pocos países que recién ingresó, hace algunos años, al mercado internacional del café, su relación es vital para la comercialización del producto, por ende, también, su importancia para los catadores de café, dónde existen niveles de expertos en la ocupación que tienen reconocimientos internacionales a los cuales también pretenden alcanzar los catadores bolivianos.		
Entorno de la ocupación para desarrollar su trabajo	Los catadores son las personas que, mediante los sentidos de la vista, el olfato y el gusto, sienten, perciben, identifican, analizan, describen, comparan y valoran la calidad del café. Estas personas se conocen como panelistas, degustadores y jueces analíticos. La catación es el método usado para conocer el aroma, el sabor y la sanidad del café. Este análisis también se llama evaluación sensorial de la calidad del café y prueba de taza. Por medio de esta técnica se pueden identificar los defectos presentes en la bebida de café, medir la intensidad de una característica sensorial como la acidez y el dulzor, y de igual forma, calificar el sabor, el aroma y la calidad global del producto.		
Oportunidades de desarrollo de la ocupación	Las oportunidades de desarrollo de un catador en Bolivia no son muchas, pero existe una amplia gama dónde ellos pueden contribuir en el desarrollo de la producción del café, dado que se constituyen en importantes asesores de los procesos de producción del café, tanto en la siembra, como en el proceso de selección y manejo de la producción.		
Vocación o potencialidad productiva a la que aporta la ocupación Ecorregión, productivo, otros	Bolivia cuenta con importantes regiones productoras de café de altura. El 95% proviene de la región de los yungas, el resto de Santa Cruz, y otros departamentos del país, por tanto, su aporte en la potencialidad productiva del café es importante, así como en la vocación de cata de café en la misma región.		
Visión de la ocupación acerca de la vida de la población	El café en realidad, es una de las bebidas más saludables del mundo. La reducción de la grasa, la optimización de nuestros niveles de energía y mejoras en nuestro rendimiento intelectual, son algunas de las rubricas del café en nuestro cuerpo. El consumo del café se ha generalizado en el país, pero en su mayoría su consumo tiene problemas dado que no se busca la eficiencia. Por lo tanto, si usted quiere aumentar la cantidad de antioxidantes en su organismo, no dude en servirse otra taza de café y eso es lo que se espera para la vida de la población boliviana, que consuma café para mejorar su calidad de vida.		
2. Identificación nominal de la ocupación			
Nombre de la ocupación o trabajo existente o similar en el sector productivo CAEB ¹	0140 Actividades de servicios agrícolas y ganaderos, excepto las actividades veterinarias 01401 Actividades de servicios agrícolas 01402 Beneficiado de productos agrícolas excepto cereales, cacao, café y castaña		
Nombre de la ocupación o trabajo existente en el	75199 Otros trabajadores de la industria de alimentos n.c.p. Este grupo primario incluye: Los otros trabajadores de la industria de alimentos que comprende entre otros a catadores y clasificadores de alimentos y bebidas que inspeccionan, verifican y prueban		

¹ Incluir el nombre cercano según el Clasificador Ocupacional de Bolivia (INE); o Clasificador de Actividades Económicas de Bolivia (CAEB) (INE).

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
VICEMINISTERIO DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA Y ESPECIAL
SISTEMA PLURINACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS
CARACTERIZACIÓN DE OCUPACIONES - FOR-01-01-001

Página 3 de 16

Versión: 0.8

OCUPACIÓN Y/O TRABAJO	Posible nombre de la ocupación a ser certificada
clasificador ocupacional en el COB²	productos agrícolas, alimentos y bebidas
Nombre de la ocupación o trabajo existente en el clasificador ocupacional en el CAEDEC³	55204 La venta de comidas para su consumo, normalmente en el local, incluida la venta de bebidas para acompañar las comidas en establecimientos tales como restaurantes, pensiones, cafés, merenderos, etc., y otras que presentan decoración altamente estandarizada.
Nombre de la ocupación en caso de no existir en uno o en los tres clasificadores anteriores	Catador/a no es común entre las ocupaciones clasificadas por el nivel central.
3. Rasgos principales de la ocupación priorizada	
Origen, historia de cómo nace la ocupación o trabajo en la historia.	<p>No hay información clara de cómo nace la ocupación, pero de lo que se dispone se tiene.</p> <p>Son varias las historias surgidas para situar los orígenes del café, desde relatos religiosos, hasta explicaciones totalmente paganas, todas con el denominador común de describir cualidades extraordinarias del fruto del cafeto.</p> <p>Los que atribuyen su origen al Arcángel San Gabriel, cuentan cómo éste fue quién entregó a Mahoma la primera taza de café en recompensa a sus piadosas vigiliias.</p> <p>Aquella taza de café se llamó “qahwa” (vigorizante) en honor a la Piedra Negra de la Kaaba en La Meca y que significa fuerza, vigor, excitante y energético.</p> <p>Otra famosa leyenda del año 850, relata cómo un pastor yemaní, llamado Kaldi, observó que su rebaño de cabras se comportaba de una forma distinta, brincando y saltando enérgicamente, al ingerir los frutos rojos de un arbusto desconocido.</p> <p>Kaldi relata este extraño comportamiento al superior religioso de un convento cercano al lugar de pastoreo quien, tras hervir las bayas y probar la bebida, la encuentra de un sabor extremadamente desagradable. El prior echa al fuego el resto de la bebida y granos, que al empezar a tostarse despiden un agradable aroma. La infusión preparada a partir de los granos tostados es distribuida a los monjes que la encuentran muy palatable.</p> <p>Leonard Rauwolf fue el primer europeo en analizar y difundir las características del café en el 1583 pero no será hasta el año 1753 cuando Linneo clasifica, de forma definitiva, al cafeto dentro del género Coffea, ya que hasta entonces se agrupaba dentro de la familia del Jazmín (<i>Jasminum Arabicum Laurifolia</i>) tal y como lo había clasificado el notable botánico francés Antoine de Jussieu en 1716.</p> <p>Según los registros históricos, Pedro Páez fue el primer español que escribe sobre el cafeto, fue un Jesuita evangelizador de las tierras del Yemen y Etiopía. Cuenta la historia que, a comienzos del siglo XVII, cayó esclavo y, atado a un camello, atravesó el desierto. Una vez liberado, descubre el Nilo Azul y deja documentado en un voluminoso libro su periplo, en el que describe cómo había probado una infusión amarga de color oscuro y que probablemente era café.</p> <p>Los Yungas es la región productora de café por excelencia, fortalecida ante todo por la importante oferta ambiental que se tiene en esta eco región, aspecto que posibilita una adaptación fácil del cultivo a las condiciones de topografía típica de esta región, donde quebradas y colinas accidentadas, son la característica en esta zona de transición entre el altiplano y los llanos o amazonia.</p> <p>En el departamento de La Paz, se concentra el 96% tanto de las áreas de producción, como del volumen producido a nivel nacional (FUENTE: Censo cafetalero 2012).</p> <p>El café (<i>Coffea arábica</i>), más cultivado en la región es la variedad Típica (conocida en la región como criolla), que fue introducida a las provincias Nor y Sud Yungas antes de la Reforma Agraria por los propietarios de las haciendas existentes en las inmediaciones de los poblados de Coroico y Chulumani.</p>

² Incluir el nombre cercano según el Clasificador Ocupacional de Bolivia (INE); o Clasificador de Actividades Económicas de Bolivia (CAEB) (INE).

³ Incluir el nombre cercano según el Clasificador CAEDEC.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
VICEMINISTERIO DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA Y ESPECIAL
SISTEMA PLURINACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS
CARACTERIZACIÓN DE OCUPACIONES - FOR-01-01-001

Página 4 de 16

Versión: 0.8

OCUPACIÓN Y/O TRABAJO	Posible nombre de la ocupación a ser certificada
	<p>En las haciendas, el café fue utilizado como cercos vivos para demarcar lindero de las propiedades, la producción en esas condiciones, era destinada solamente al consumo familiar.</p> <p>La historia cafetera en Bolivia no es muy antigua, pero se reconoce que su producción se inició en los poblados próximos a Coroico, Coripata (Nor Yungas) y Chulumani e Irupana (Sud Yungas).</p> <p>Reportes indican que las comunidades de Suapi y Quilo Quilo (del municipio de Corico), Choro e Incahuara (Caranavi), Chamaca (Chulumani), desde estas comunidades se fue desplazando el cultivo de café, hasta llegar a Caranavi, donde se inició con su cultivo por los años 60, como una de los productos en las áreas de colonización, dada la rusticidad de las plantas y su fácil adaptación al ecosistema. Recién en la década de los 90 la provincia Caranavi se constituyéndose en la principal zona cafetalera del país, sitial ocupa hasta la fecha. Es el cultivo más extendido en la región y se hallan plantaciones desde los casi 800 m.s.n.m. superando incluso los 1.700 m.s.n.m.</p> <p>El sistema de producción tradicionalmente es realizado bajo sombra de un árbol nativo de la región "Sikyle" (Inga sp.), desde sus inicios, la aplicación de tecnología o insumos químicos para el cultivo, fue inexistente o de baja intensidad. Tradicionalmente las plantaciones emplearon 2 o 3 plantas por hoyo, distribuidas en espaciamientos variables desde 2,5 hasta 3 metros entre plantas e hileras, alcanzando una densidad de mil cien hoyos/ha o visto de otra forma, al menos 2200 plantas/ha (dos por cada hoyo), algunas de estas plantaciones son todavía posibles de hallar.</p> <p>Debido al sombreado en los cafetales que generalmente es excesivo, la declinación de los cultivos o plantaciones es más evidente, este aspecto, en el razonamiento de los productores da como conclusión "el cansancio de las tierras", por lo que la forma más habitual de renovación, es el chaquear y quemar otra porción de tierra, para ser habilitado como cafetal. Con la presente propuesta de Programa, se pretende re direccionar la afirmación anterior, mediante alternativas tecnológicas sencillas, pero de gran impacto, para permitir no solo la mejora de la producción, sino también de la productividad del café boliviano.</p> <p>El café como cualquier otro cultivo de interés económico necesita condiciones apropiadas para su desarrollo, lastimosamente los sistemas tradicionales de cultivo, en la región de los Yungas de La Paz, a raíz de la escasa tecnología empleada y el casi inexistente manejo agronómico del cultivo no están logrando cubrir esos requerimientos, este aspecto impacta simplemente en los rendimientos que se logran por unidad de superficie, que hasta el momento se hallan por debajo de los 10 sacos Café verde oro/ha, que debería ser al menos la producción lograda.</p>
La ocupación que tipo de problema soluciona en el desarrollo local o en la vida de las personas	<p>El café es consumido en gran medida no sólo por su sabor, sino por los efectos que tiene en los consumidores. El grano de café en sí mismo contiene sustancias químicas que son estimulantes para las personas. Estas sustancias son tóxicas en grandes dosis.</p> <p>En 1993, el Dr. Scott T. Weiss de la Escuela Médica de Harvard estudió a 20.000 pacientes con asma y encontró que aquellos que regularmente tomaban café sufrían un tercio menos de síntomas que los que se abstuvieron. La cafeína, el estimulante que se encuentra en el café y el té, es químicamente muy similar a la teofilina, un medicamento que se usa para tratar el asma y la bronquitis.</p> <p>En el estudio de Weis, el té no tuvo efecto en los pacientes con asma, posiblemente porque tiene niveles inferiores de cafeína que el café. Una taza de café tiene entre 40 y 180 mg de cafeína, mientras que una taza de té contiene 25 a 110 mg. Si sufres de asma, el consumo diario de café podría ayudarte a aliviar algunos de los síntomas, pero no es un sustituto del medicamento.</p> <p>Además, en las pruebas de tiempo de reacción sencilla, el tiempo de reacción para escoger, memoria verbal incidental y razonamiento visuoespacial, los participantes que tomaban café regularmente mostraban mejores resultados, con una relación positiva entre las puntuaciones de las pruebas y la cantidad de café bebida regularmente. Los participantes de mayor edad eran los que mostraban mayor efecto vinculado al consumo regular de café.</p> <p>Otro estudio encontró que las mujeres de más de 80 años de edad salían mejor en las pruebas cognitivas, y aún más si habían tomado regularmente café durante su vida.</p>
Desarrollo del proceso cognitivo	<p>El catador de café es un trabajador que posee una especial capacidad sensorial para determinar la calidad de la gran variedad de granos; para esto debe conocer ampliamente los procesos productivos, que involucran desde la recolección de las cerezas hasta que la bebida llega al consumidor, pasando por la comercialización.</p> <p>Debe estar pendiente de los cambios tecnológicos que operan en la materia, tanto de producción, paquetes tecnológicos, suelo de cultivo, fertilizantes, insecticidas, características organolépticas y</p>

OCUPACIÓN Y/O TRABAJO	Posible nombre de la ocupación a ser certificada																					
	botánicas de las variedades de café y determinar la calidad de la infusión, tanto a nivel nacional como internacional, asimismo e igual de importante resulta a la actualización de los conocimientos en los movimientos y tendencias de los mercados cafetaleros, gustos y preferencias del consumidor, formas de preparación de la bebida, elaboración de mezclas, conservación de la calidad, etc.																					
Desarrollo de la ocupación	<div style="text-align: center;"> <p>Se inicia postulante capacitado experto catador jubilado catador</p> <p>0 15...18 19-23 55 años</p> </div>																					
Expectativas de éxito en la ocupación	Describir los logros que quiere alcanzar con el desarrollo de la ocupación																					
Marco normativo de la ocupación (si existiera)	<p>CPE Competencial Leyes Decretos: Decreto Supremo Nº 25.811, tiene por objeto establecer las normas relativas a la promoción de la calidad del café, en función de la consolidación y apertura de mercados internacionales para este producto.</p> <p>Tabla 1 Normas nacionales de calidad en el café</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Código</th> <th>Título</th> <th>Costo (Bs.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NB 556-88</td> <td>Estimulantes - Café - Café tostado, entero y/o molido - Definiciones y requisitos</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>NB 557-88</td> <td>Estimulantes - Café - Café torrado y/o molido - Definiciones - Clasificación y requisitos</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>NB 315001-01</td> <td>Estimulantes - Café - Definiciones y terminología (Segunda revisión) (Anula y reemplaza a la norma NB 559-91)</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>NB 315002-01</td> <td>Estimulantes - Café - Café verde en grano - Clasificación y requisitos para tipos de café (Segunda revisión) (Anula y reemplaza a la norma NB 555-91)</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>NB 315003-01</td> <td>Estimulantes - Café - Muestreo (Segunda revisión) (Anula y reemplaza a la norma NB 560-91)</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>NB 315004-01</td> <td>Estimulantes - Café - Café verde en grano - Determinación de los defectos del grano y de las materias extrañas (Primera revisión) (Anula y reemplaza a la norma NB 585-91)</td> <td>22</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: IBNORCA 1988; IBNORCA 2001.</p> <p>Resoluciones</p>	Código	Título	Costo (Bs.)	NB 556-88	Estimulantes - Café - Café tostado, entero y/o molido - Definiciones y requisitos	22	NB 557-88	Estimulantes - Café - Café torrado y/o molido - Definiciones - Clasificación y requisitos	22	NB 315001-01	Estimulantes - Café - Definiciones y terminología (Segunda revisión) (Anula y reemplaza a la norma NB 559-91)	25	NB 315002-01	Estimulantes - Café - Café verde en grano - Clasificación y requisitos para tipos de café (Segunda revisión) (Anula y reemplaza a la norma NB 555-91)	30	NB 315003-01	Estimulantes - Café - Muestreo (Segunda revisión) (Anula y reemplaza a la norma NB 560-91)	22	NB 315004-01	Estimulantes - Café - Café verde en grano - Determinación de los defectos del grano y de las materias extrañas (Primera revisión) (Anula y reemplaza a la norma NB 585-91)	22
Código	Título	Costo (Bs.)																				
NB 556-88	Estimulantes - Café - Café tostado, entero y/o molido - Definiciones y requisitos	22																				
NB 557-88	Estimulantes - Café - Café torrado y/o molido - Definiciones - Clasificación y requisitos	22																				
NB 315001-01	Estimulantes - Café - Definiciones y terminología (Segunda revisión) (Anula y reemplaza a la norma NB 559-91)	25																				
NB 315002-01	Estimulantes - Café - Café verde en grano - Clasificación y requisitos para tipos de café (Segunda revisión) (Anula y reemplaza a la norma NB 555-91)	30																				
NB 315003-01	Estimulantes - Café - Muestreo (Segunda revisión) (Anula y reemplaza a la norma NB 560-91)	22																				
NB 315004-01	Estimulantes - Café - Café verde en grano - Determinación de los defectos del grano y de las materias extrañas (Primera revisión) (Anula y reemplaza a la norma NB 585-91)	22																				
4. Describir la ocupación en su proceso cognitivo																						

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
VICEMINISTERIO DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA Y ESPECIAL
SISTEMA PLURINACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS
CARACTERIZACIÓN DE OCUPACIONES - FOR-01-01-001

Página 6 de 16

Versión: 0.8

OCUPACIÓN Y/O TRABAJO	Posible nombre de la ocupación a ser certificada		
Nivel de estudios de la ocupación en su desarrollo	Al ingresar a la ocupación	Cuando desarrolla la ocupación	A la salida de la ocupación
	Saber el proceso productivo del café, tener conocimientos de aritmética y química	Olores, colores, textura, de la producción, germinación, cosecha del café, saber métodos de catación, tipos de café tostado, degustado,	Cuando se pierde los sentidos del olfato, vista y paladar.
Características bajo las cuales aprende la ocupación y/o trabajo	Criterio	Porcentaje	Pequeña explicación
	Formación Cursos, talleres, otros.	20%	Para encarar el trabajo de catador necesariamente una persona requiere de un proceso de capacitación de otros expertos para identificar, calificar y valorar los aromas, olores, textura entre otros.
	Experiencia en la escuela de la vida.	40%	La experiencia en la catación se la adquiere como resultado de una serie de pruebas y errores, que lleva a generar capacidades para diferenciar Apariencia, Secamiento, Porcentaje de Humedad, Tamaño, Olor, Coloración, Defectos físicos, entre otros.
	Práctica.	20%	Son las repeticiones de veces de haber realizado los ejercicios de catación, pruebas, entre otros para entrenar los sentidos de la vista, el olfato, la degustación, entre otros.
	Transmisión de saberes.	15%	Para ingresar a la ocupación no se puede hacerlo sólo siempre hay entrenadores de diferentes niveles que permiten a los postulantes calificados o que aprueban puedan participar de estos procesos de formación y la trasmisión se da luego de estos procesos, dado que uno lo que aprende enseña de los hijos a los padres, y viceversa en los procesos de formación.
	Otros	5%	Haber participado en procesos productivos de la siembra, desarrollo y cosecha de la producción del café.
	Total, debe sumar el 100	100%	Se cumplen todos los criterios anteriores

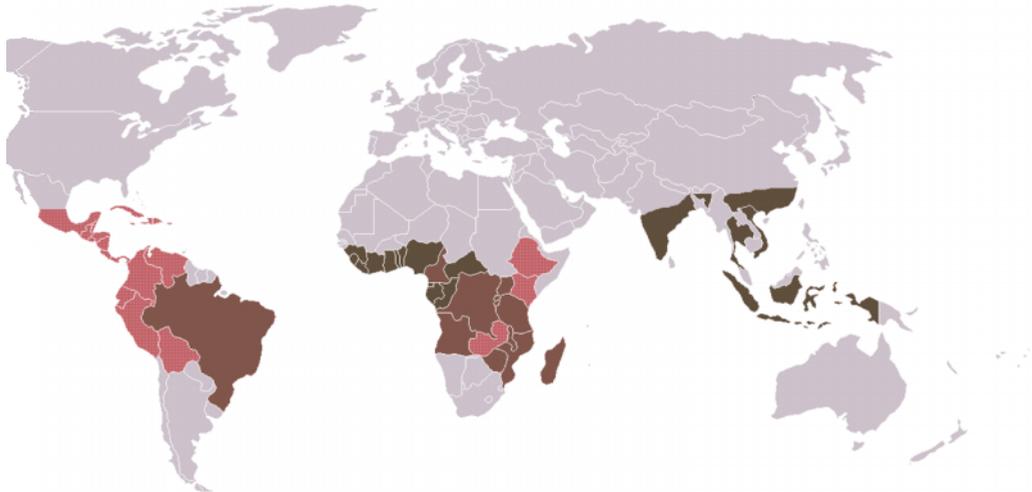
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
VICEMINISTERIO DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA Y ESPECIAL
SISTEMA PLURINACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS
CARACTERIZACIÓN DE OCUPACIONES - FOR-01-01-001

Página 7 de 16

Versión: 0.8

OCUPACIÓN Y/O TRABAJO	Posible nombre de la ocupación a ser certificada					
5. Las actividades en el sector ocupacional son más:						
Artesanal	Técnico	Comercial	Informal /eventual	Otros	Industrial	Productivas
	Utiliza alguna técnica para la catación del café y sus procesos de producción					
6. Calendarización para el proceso productivo						
Cómo y cuándo se adquieren los insumos para producir o elaborar el producto	Cómo y cuándo se siembra el producto	Cómo se realizan las labores durante el proceso de crecimiento del producto	Cómo se recoge o cosecha el producto y cuando	En qué y cuando llega el producto al mercado	Cómo se vende el producto en el mercado	
No aplica						
7. Calendarización de la ocupación según actividad más frecuente						
Calendarización de la ocupación y/o trabajo	Todo el año	Fiestas culturales	Calendario agrícola	Según la demanda	Otros	
				Momentos de acuerdo a la demanda generada por las tasas de excelencia		
8. Aporte al Desarrollo Local						
Aporte al Desarrollo Regional	Vocación Productiva	Aporta a la vocación productiva de la zona de los yungas principalmente				
	Potencialidad	Garantiza los procesos de desarrollo de la potencialidad productiva del café de los yungas y otras regiones del país.				

OCUPACIÓN Y/O TRABAJO		Posible nombre de la ocupación a ser certificada		
	ad pro duc tiva			
	Otr a, esp eci ficar			
9. Características demográficas de la ocupación y/o trabajo				
Población de la ocupación	N° Personas Aprox.	50 personas		
	Genero	M u j e r e s %	25%	
		H o m b r e s %	75%	
	Generacional	E d a d p r o m .	21 años	
		R a n g o	18 a 35 años	
	Aprox. N° Expertos	Anotar el número de expertos con el Formulario Registro de Contactos ⁴ .		
	Idioma(s) más utilizado(s) en la ocupación	Castellano		

OCUPACIÓN Y/O TRABAJO		Posible nombre de la ocupación a ser certificada
10. Condiciones de trabajo de la ocupación		
Horarios	Tra baj o	Los horarios son variados...
	Dis pon ibili dad	Generalmente
	Agu inal do	No cuenta con aguinaldo
	Otr os	No tienen niveles de
Informalidad en el sector ocupacional		En la actualidad
11. Mapa de presencia geográfica de la ocupación en el territorio		
<p>Mama de producción cafetalera mundial</p> 		
<p>Fuente: http://www.comunicacioncorporativa.net/newswire/?p=489</p>		

OCUPACIÓN Y/O TRABAJO	Posible nombre de la ocupación a ser certificada
------------------------------	--

Se aplicará cuando se cuenta con sistemas tecnológicos.

12. Experiencias de emprendimientos económicos, saberes y conocimientos empíricos

Experiencia 1: RELATO DE LAS EXPERIENCIAS QUE TIENE UNA PERSONALIDAD Y QUE HA SERVIDO EN LA FORMACIÓND E LA OCUPACIÓN
Experiencia 2:
Experiencia 3:

13. Medios de comunicación por los cuales generalmente se informa

		Nombre del medio	Programas	Horarios
Medios de comunicación por los que se informan diariamente	Radio	Registrar el nombre del medio	Registrar el nombre del programa	Registrar el horario en el que la organización escucha el programa
	Televisión			
	Prensa			
	Otros			

14. Manejo de la jerga de la ocupación

Conceptos principales de la ocupación	Registrar y explicar los principales conceptos propios de la ocupación.
Muestra	Es una pequeña cantidad de café verde (entre 150 y 300 gramos, aproximadamente), perfectamente identificada y etiquetada con su origen, altitud, proceso, grado de humedad y densidad.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
VICEMINISTERIO DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA Y ESPECIAL
SISTEMA PLURINACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS
CARACTERIZACIÓN DE OCUPACIONES - FOR-01-01-001

Página 11 de 16

Versión: 0.8

OCUPACIÓN Y/O TRABAJO	Posible nombre de la ocupación a ser certificada				
Medidas	Se establece como equilibrio óptimo una ratio de 8,5 gramos de café por cada 150 mililitros de agua. Estos parámetros se ajustarán proporcionalmente según el volumen del recipiente empleado.				
Preparación	La muestra, ya dividida en cada taza, habrá de molerse justo antes de comenzar la sesión. Adelantar este paso más de 15 minutos al momento de la infusión queda prohibido.				
Fragancia/aroma	Para evaluar la fragancia de un café, olemos los granos del café recién molido en la taza y seco, antes de disolver en agua. Una vez infusionado y tras el reposo antes mencionado de entre tres y cinco minutos.				
Dulzor, limpieza y uniformidad	A medida que nos aproximamos a la temperatura ambiente, las notas dulces del café se perciben con mayor claridad.				
Molienda	El tamaño del molido debe ser un poco más grueso que el tamaño del molido típico que se usa para los filtros de papel en cafeteras de goteo.				
Tazas	Se debe catar mezclando agua caliente en grado de ebullición sobre el café previamente pesado y molido, considerando: 2 tazas = Para identificar defectos y/o atributos naturales. 3 tazas = Recomendable en la mayoría de cataciones para definir la limpieza en taza. 5 tazas = Para definir atributos específicos del café. 5 o más = Para revisión de cafés para exportación.				
Agua	Cada laboratorio de catación debe conocer la composición química del agua que emplea. El pH se encuentra neutral al nivel 7 que es lo ideal.				
SCAA	La hoja de catación de la Asociación de Cafés Especiales de América (SCAA) es utilizada para competencias de café y evaluaciones profundas de cafés especiales.				
Acidez	Es la propiedad que describe la impresión gustativa causada por la presencia de ácidos orgánicos en la infusión de café.				
Cuerpo	Es el grosor del sabor, consistencia o espesor del líquido.				
Sabor	Es la propiedad que describe la combinación de los atributos y defectos que se hacen presentes en una taza de café, regularmente se unifican a un criterio considerando las propiedades: fragancia/aroma, acidez y cuerpo.				
Dulzura	No todos los cafés presentan esta característica, ya que se observa con más intensidad en los cafés de altura, el buen café debe poseer un aspecto de dulzura.				
Balance	Es la combinación de los atributos de acidez, cuerpo y sabor, cuando se presentan cafés limpios y sanos.				
Uniformidad	La uniformidad entre distintas tazas de una sola muestra, puede ser uniforme tanto por atributos y características, como en defectos y/o contaminaciones, el catador la puede catalogar como positiva o negativa.				
OTROS					
15. Necesidades de formación complementaria					
Nombre las 3 necesidades principales de formación complementaria que requiere la ocupación según su proyección	Uso de medios tecnológicos de la ocupación	Recuperación de saberes ancestrales en armonía con la madre tierra	Transformación de la materia prima o generación de valor agregado	Formación de liderazgo	Otros, especificar
	Manejo de maquinaria y criterios internacionales de catación.	Es vital la forma asumir procesos de recuperación de saberes en esta producción	Capacidades para mejorar los procesos de transformación y desarrollo del valor agregado.	Se requiere para la conformación de organizaciones de catadores.	
La organización patrocinante dispone de un centro de formación o sistemas de capacitación	Se cuenta con apoyo del Fonadal		Oferta disponible en el Sistema Educativo Plurinacional para la formación complementaria demandada	No existe oferta en el sistema educativo para la formación complementaria, pero el techo jurídico se puede negociar con CEAS de la zona	
La organización ha identificado un centro público,	No hay				

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
VICEMINISTERIO DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA Y ESPECIAL
SISTEMA PLURINACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS
CARACTERIZACIÓN DE OCUPACIONES - FOR-01-01-001

Página 12 de 16

Versión: 0.8

OCUPACIÓN Y/O TRABAJO	Posible nombre de la ocupación a ser certificada		
privado o comunitario que cuente con la oferta académica para la formación			
Hay disponibilidad de las entidades de formación para suscribir un convenio con VEAYE	Fonadal ya tiene un convenio con el VEAYE		
Cuenta la organización social con una institución patrocinante que apoye en la formación complementaria	Fonadal	Indicar las acciones que realiza la institución patrocinante en capacitación o formación.	
Cuáles serían los mecanismos y métodos que los de la ocupación consideran que se puede realizar la formación complementaria.	Prácticas	Teóricas	Teórico prácticas
			Teórico prácticas
16. Participantes de la caracterización de la ocupación y/o trabajo			
Nombres de la directiva de la organización social Registrar los nombres de los principales dirigentes de la organización o las organizaciones.	Nombre y apellidos	Cargo	Teléfonos Fijo/celular
	Víctor Kalla	Presidente CONCAFE	71510772
	Félix Chambi	Coordinador del II Torneo Nacional de Calidad de Café, 2016	71902109
	Mary Luz Condori Yave	asistente administrativo CONCAFE	69719597
	Noime Apaza Calderón	CONCAFE	76255964

a. ANEXOS NECESARIOS

1). Fotografías que identifican a la ocupación en su proceso

OCUPACIÓN Y/O TRABAJO	Catador/ra de café boliviano	
Paso	Fotografía	Descripción del proceso de la ocupación
1		Muestras de café
		Curso de formación de catadores
	<p>ASPECTOS QUE BUSCA UN CATADOR EN EL CAFÉ </p> <p>Fragancia ó Aroma: Floral, dulce, achocolatado, anuezado y otros.</p> <p>Acidez: Suave, balanceada, brillante, picante</p> <p>Cuerpo: Redondo, lleno, cremoso, ligero.</p> <p>Dulzura: Floral, vinosa, acaramelado, frutal, almendrado, achocolatado.</p> <p>Resabio ó Sabor Residual: Corto, largo, persistente. Cada uno puede tener diferentes intensidades: Delicado, brillante ó agudo.</p> 	Criterios de calificación de un catador de café

OCUPACIÓN Y/O TRABAJO	Catador/ra de café boliviano	
2		Momento en que se realiza el proceso de catación
3		Momento de realización la catación del café boliviano de los yungas por catadores bolivianos.
		Catador de Japón, en pruebas del café boliviano y antes de lograr la venta del producto boliviano a ese mercado.

OCUPACIÓN Y/O TRABAJO	Catador/ra de café boliviano	
		Catadores bolivianos e internacionales realizando las pruebas de catación para valorar el café boliviano.

2). Documentos que pueden adjuntar para justificar la ocupación

OCUPACIÓN Y/O TRABAJO	Catador/ra de café boliviano	
Nro.	Nombre de la publicación o documento de respaldo	Fecha
1	Fonadal, carta de solicitud de elaboración del estándar ocupacional de catador/ra de café	
2		

3). Adjuntos:

OCUPACIÓN Y/O TRABAJO	Catador/ra de café	
1	Trípticos	adjuntos
2	Fotos	Adjuntos
3	Publicaciones originales	adjuntos
4	Otros	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
VICEMINISTERIO DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA Y ESPECIAL
SISTEMA PLURINACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS
CARACTERIZACIÓN DE OCUPACIONES - FOR-01-01-001

Página 16 de 16

Versión: 0.8

¹ Hoja en la que incluye: **FORMULARIO DE CONTACTOS DE LOS EXPERTOS**, posibles candidatos para trabajar la norma de la ocupación

Nro.	Nombres	Apellido Paterno	Apellido Materno	Número documento de Identidad CI	Años de experiencia	Firma
1	Víctor Kalla	Presidente CONCAFE	71510772			
2	Félix Chambi	Coordinador del II Torneo Nacional de Calidad de Café, 2016	71902109			
3	Mary Luz Condori Yave	asistente administrativo CONCAFE	69719597			
4	Noime Apaza Calderón	CONCAFE	76255964			
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						

Nota: la información de estos expertos debe estar acompañada de su folder