

# NORMAS DE COMPETENCIA DEL INSPECTOR INTERNO DE UNIDADES PRODUCTIVAS





**NORMAS DE  
COMPETENCIA DEL  
INSPECTOR INTERNO  
DE UNIDADES PRODUCTIVAS**







# CONTENIDOS

<b>Presentación</b>	<b>05</b>
<b>Introducción</b>	<b>06</b>
<b>Alcance</b>	<b>08</b>
<b>Base legal</b>	<b>09</b>
<b>Normas de competencia</b>	<b>09</b>
<b>UNIDAD DE COMPETENCIA N° 01</b>	<b>13</b>
<b>Identificar y reconocer el proceso de producción de cafés certificados, según reglamento interno de la institución y estándares de certificación.</b>	
<b>UNIDAD DE COMPETENCIA N° 02</b>	<b>26</b>
<b>Planificar y preparar el proceso de inspección interna, según reglamento interno de la institución, estándares de certificación.</b>	
<b>UNIDAD DE COMPETENCIA N° 03</b>	<b>46</b>
<b>Ejecutar el plan de inspección interna según reglamento interno de la institución y estándares de certificación.</b>	
<b>UNIDAD DE COMPETENCIA N° 04</b>	<b>73</b>
<b>Elaborar y presentar el informe de inspección interna, según protocolos institucionales y reglamento interno.</b>	



# PRESENTACIÓN

**En los últimos 10 años el Perú ha logrado posicionarse entre los diez principales productores de café en el mundo y es el segundo exportador mundial de café orgánico.** No ha sido una tarea sencilla, y requirió de mucho esfuerzo de los productores organizados en cooperativas y asociaciones que apostaron por una caficultura sostenible, quienes implementaron un sistema de gestión interna que permitió gestionar los distintos procesos productivos a fin de lograr una intervención eficiente y eficaz en términos agronómicos, socioeconómicos y ambiental.

**Desde el año 2013 la Junta Nacional del Café (JNC) ha contribuido significativamente en este reconocimiento internacional del café peruano,** ya que junto a sus socios y con el apoyo de la cooperación internacional ha venido desarrollando una serie de acciones el propósito de implementar un sistema de mejoramiento integral de calidad y productividad.

Resultado de este proceso la JNC evidenció una serie de limitaciones técnicas en el manejo de cafetales en diversas regiones del Perú por lo que ha promovido un sistema de capacitación técnica especializada para evaluar las fincas y verificar que los productores cumplan los estándares de las certificaciones que requieren los cafés especiales; en un primer momento con el Instituto Peruano de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad de la Educación Básica (IPEBA) y en los últimos años con el Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa (SINEACE).

Con el fin de contribuir a esta iniciativa, **la JNC presenta este manual sobre normas de competencia del inspector interno de fincas, como documento de apoyo y orientación a los que participen en programas de certificación de café.** El presente Manual, recoge información contenida en “Norma de Competencia del Inspector Interno de Unidades Productivas”, elaborado por el SINEACE (Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad de la Educación) y aprobada mediante Resolución de Presidencia del Consejo Directivo Ad Hoc N° 044-2016-SINEACE/CDAH-P el 19 de mayo del año 2016.

# INTRODUCCIÓN

Durante décadas, los caficultores realizan sus prácticas agrícolas aplicando conocimientos empíricos y, en el mejor de los casos, recibiendo asistencia técnica de profesionales contratados por cooperativas cafetaleras. Sin embargo, ante una mayor exigencia del mercado internacional y nacional, se requiere profesionalizar el recurso humano de la cadena de valor del café considerando las características sociales y económicas de la familia productora (niveles altos de deserción escolar, bajos recursos para invertir en desarrollo de capacidades, ausencia de oferta educativa especializada, etc). Con esa visión, **desde el 2006 la Junta Nacional del Café (JNC) fortalece su servicio de capacitación a productores y técnicos con énfasis para cumplir los requisitos de la certificación de cafés especiales, orgánicos y de Comercio Justo.**

Con el apoyo de diversos organismos de cooperación y entidades públicas, se diseñaron programas de capacitación para extensionistas y asistentes técnicos sobre las normas y estándares en la producción de cafés especiales y los plantones de café, así como la renovación o rejuvenecimiento de cafetales. Además, se elaboraron los perfiles que debían tener, así como guías para simplificar los sistemas internos de gestión para certificación múltiple y para una adecuada rehabilitación de cafetales.

Entre otras iniciativas de soporte técnico y capacitación, el gremio cafetalero llevó a cabo los siguientes proyectos:



**2006-2008**

“Capacitación de Extensionistas, y capacitadores de extensionistas, para la producción de cafés especiales”. INCAIGO.

**2009-2011**

“Programa nacional de rejuvenecimiento de cafetos”. HIVOS.

**2011-2013**

“Soporte técnico y bases para programa de renovación de cafetales”. HIVOS.

**2011-2013**

“Soporte técnico al Programa de Rejuvenecimiento de Cafetos”. MINAGRI.

**2010-2012**

“SCAN Perú Vietnam Accountability (Simplificación de Sistemas Internos de Gestión para la certificación múltiple)”. IISD

**2014-2015**

“Cursos sobre producción de material de siembra de café para la renovación de cafetales, y tecnologías de fertilización”. Root Capital.

**2013-2016**

“Modelo de Desarrollo Sostenible para el Café Peruano”. BID FOMIN y SECO.

**2015-2016**

Nuevas Variedades de Café.

“Desarrollo de capacidades técnicas en la producción a gran escala de plantas con la técnica de Embriogénesis Somática, y generación de demanda por variedades modernas de café”. CIENCIACTIVA.

**2015-2019**

CAFÉ CORRECTO: “Un modelo para la formalización de trabajadores/as rurales en situación de precariedad laboral, de la cadena de valor de Perú y Bolivia, en el marco de un proceso de fortalecimiento del modelo asociativo rural.” Unión Europea/Progettomondo Mial.

De las acciones realizadas por la JNC y en miras de aportar a la competitividad de la cadena de valor de café peruano en mercados internacionales, la JNC realizó un trabajo con SINEACE a fin de construir normas de competencia vinculadas a los procesos de buenas prácticas agrícolas tales como producción de semillas, rehabilitación de cafetales, manejo de plagas y enfermedades y el sistema interno de control.



# Alcance

El presente documento es de aplicación a nivel nacional y está dirigido a:

- Entidades Certificadoras autorizadas.

# Base legal

- Constitución Política del Perú.
- Ley N° 28044, Ley General de Educación, que regula la creación del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa (artículos N° 14ª, 15ª y 16ª), promulgada el 28 de julio del 2003.
- Ley N° 28740, Ley del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa.
- “Norma de Competencia del Inspector Interno de Unidades Productivas”, aprobado mediante Resolución de Presidencia del Consejo Directivo Ad Hoc N° 044-2016-SINEACE/CDAH-P 19/05/2016.

# Norma de competencia

Las normas que se presentan a continuación, establecen las unidades de competencia, los conocimientos fundamentales, criterios de desempeño, evidencias y campo de aplicación para la persona que requiere certificar su competencia como Inspector Interno de Unidades Productivas en Programas de Certificación de Café, con las especificaciones siguientes:

## UNIDAD DE COMPETENCIA N° 1

Identificar y reconocer el proceso de producción de cafés certificados.

## UNIDAD DE COMPETENCIA N° 2

Planificar y preparar el proceso de inspección interna.

## UNIDAD DE COMPETENCIA N° 3

Ejecutar el plan de inspección interna.

## UNIDAD DE COMPETENCIA N° 4

Elaborar y presentar el informe de inspección Interna.



# MAPA FUNCIONAL DEL INSPECTOR INTERNO

## de Unidades Productivas en Programas de Certificación de Café

### Propósito Principal

Identificar, planificar y ejecutar la inspección interna de la unidad productiva según, reglamento interno, política del Sistema Interno de Gestión y estándares de certificación.

Unidades de Competencia	Elementos de Competencia
<p><b>1.</b> Identificar y reconocer el proceso de producción de cafés certificados, según reglamento interno de la institución y estándares de certificación.</p>	<p><b>1.1.</b> Identificar los procesos en la producción de cafés certificados y aspectos socio ambientales de la unidad productiva y grupos organizados, según estándares de certificación y reglamento interno y políticas del Sistema Interno de Gestión.</p> <p><b>1.2.</b> Revisar los documentos del Sistema Interno de Gestión de los diferentes programas de programas de certificación que aplica la institución según políticas institucionales.</p> <p><b>1.3.</b> Revisar información de la producción de cafés certificados según plan de producción, estándares de certificación y reglamento interno de la institución.</p>
<p><b>2.</b> Planificar y preparar el proceso de inspección interna, según reglamento interno de la institución, políticas del Sistema Interno de Gestión y estándares de certificación.</p>	<p><b>2.1.</b> Preparar proceso de inspección interna según estándares de certificación, políticas de Sistema Interno de Gestión y reglamento Interno.</p> <p><b>2.2.</b> Verificar equipos y herramientas para proceso de inspección interna según reglamento Interno, y protocolos institucionales.</p> <p><b>2.3.</b> Disponer de botiquín, equipos de primeros auxilios y equipos de protección personal según plan de seguridad ocupacional del Sistema Interno de Gestión, estándares de certificación.</p> <p><b>2.4.</b> Elaborar cronograma preliminar de inspección interna según protocolos del Sistema Interno de Gestión y reglamento interno.</p> <p><b>2.5.</b> Coordinar itinerario y de visitas a unidades productivas para la Inspección interna según reglamento interno y políticas institucionales.</p>

Unidades de Competencia	Elementos de Competencia
<p><b>3.</b></p> <p><b>Ejecutar el plan de inspección interna según reglamento interno de la institución y estándares de certificación.</b></p>	<p><b>3.1.</b> Realizar reunión de apertura de inspección interna según protocolos de Sistema Interno de Gestión y reglamento interno.</p>
	<p><b>3.2.</b> Iniciar proceso de inspección interna en la unidad productiva, según protocolos del Sistema Interno de Gestión y Reglamento Interno.</p>
	<p><b>3.3.</b> Verificar áreas de producción en la Unidad Productiva, según protocolos de inspección interna del Sistema Interno de Gestión y estándares de certificación.</p>
	<p><b>3.4.</b> Realizar la estimación del volumen de la próxima cosecha de café según plan de manejo del cultivo y especificaciones técnicas.</p>
	<p><b>3.5.</b> Recopilar información de las actividades productivas de la unidad productiva según Sistema Interno de Gestión, reglamento interno y Estándares de Certificación.</p>
	<p><b>3.6.</b> Identificar las no conformidades o incumplimientos, al reglamento interno o estándares de certificación y proponer acciones correctivas según políticas del Sistema Interno de Gestión.</p>
	<p><b>3.7.</b> Realizar la reunión de cierre de la inspección interna, Según protocolos del Sistema Interno de Gestión.</p>
<p><b>4.</b></p> <p><b>Elaborar y presentar el informe de inspección interna, según protocolos del Sistema Interno de Gestión y reglamento Interno.</b></p>	<p><b>4.1.</b> Verificar la consistencia y pertinencia de herramientas e información secundaria de la unidad productiva según políticas del Sistema Interno de Gestión.</p>
	<p><b>4.2.</b> Ingresar información a la base de datos de forma manual o digital según políticas del Sistema Interno de Gestión.</p>
	<p><b>4.3.</b> Elaborar informe final según políticas y procedimientos del Sistema Interno de Gestión.</p>





## UNIDAD DE COMPETENCIA N° 01

**IDENTIFICAR Y RECONOCER**

**EL PROCESO DE PRODUCCIÓN  
DE CAFÉS CERTIFICADOS**



<b>Denominación de la competencia laboral</b>	<b>Inspector interno de unidades productivas</b>
<b>Código de la norma de competencia</b>	<b>NCL - 001 - II - V1 - 2015</b>
<b>Denominación de la norma de competencia</b>	Identificar y reconocer el proceso de producción de cafés certificados, según reglamento interno de la institución y estándares de certificación.
<b>Código del elemento de competencia</b>	<b>NCL - 001 - II - V1 - 2015 - EC01</b>
<b>Denominación del elemento de competencia</b>	Identificar los procesos en la producción de cafés certificados, aspectos socio ambientales de la unidad productiva y grupos organizados, según estándares de certificación y reglamento interno y políticas del Sistema Interno de Gestión.



## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**A.**

Las actividades en el manejo de cultivo, cosecha y post cosecha de cafés certificados son identificadas según guías de la producción de cafés certificados y especificaciones técnicas.

## Evidencias:

Inspector Interno **Identifica actividades en de manejo del cultivo:**

**A.1.**

**Elabora diagrama de manejo del cultivo de café certificados teniendo en cuenta la fenología del cultivo.**

- Verifica los programas de manejo integrado de la finca de la finca.
- Revisa el historial de la finca.
- Verifica el uso de la tierra previa a la instalación del cultivo de café.
- Verifica el tipo de preparación de suelos para las nuevas plantaciones.
- Identifica procedencia de la semilla o plantones.
- Revisa el manejo fitosanitario del cultivo.

**A.2.**

**Elabora flujo grama de procesos de cosecha y post cosecha de cafés certificados.**

- Identifica tipo de beneficio húmedo.
- Identifica tipo de almacenamiento.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**B.**

Los aspectos socio ambientales de la unidad productiva son identificados según las guías de producción de cafés certificados y estándares de certificación.

## Evidencias:

Inspector Interno **Identifica actividades en de manejo del cultivo:**

**B.1.**

**Enumera aspectos socio ambiental de la unidad productiva, como:**

- Manejo de registros de producción
- Programa de salud y seguridad ocupacional.
- Programa de protección de la vida silvestre.
- Programa de conservación de los ecosistemas naturales. Condiciones de la vivienda y bienestar de los trabajadores y/o productores.
- Programa de conservación del recurso hídrico.
- Programa de manejo integrado de los desechos

## Producto:

Diagrama del plan de manejo del cultivo del café, cosecha – post cosecha identificado las diferentes etapas y su impacto ambiental dentro de la unidad productiva.

## Actitud:

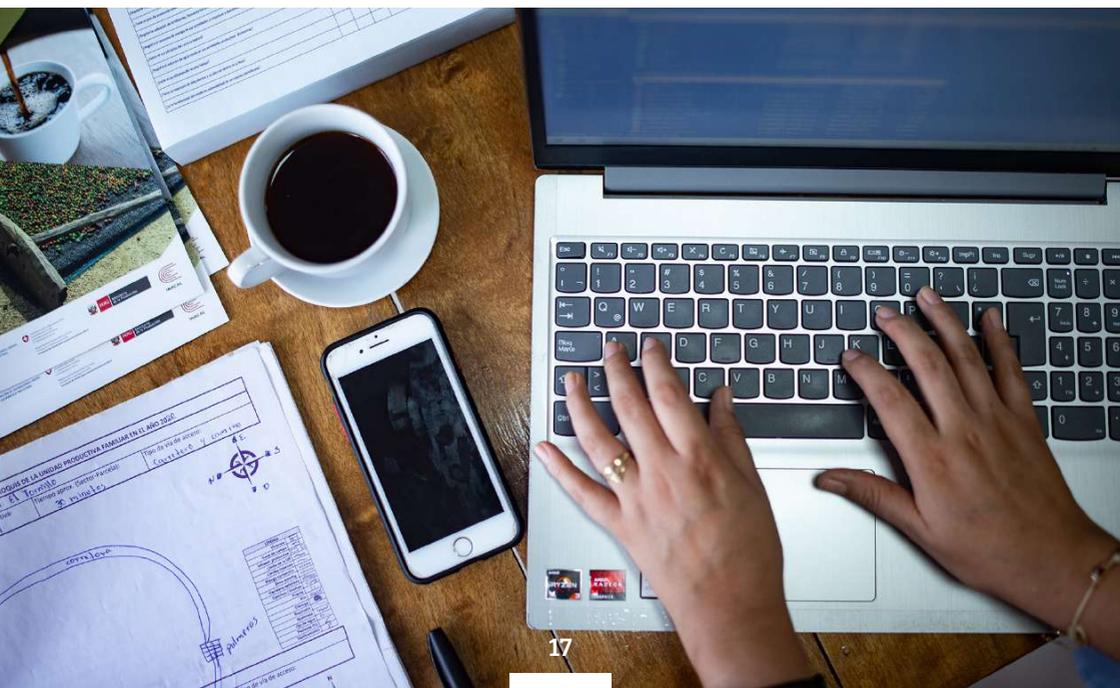
1. Responsabilidad.
2. Criterio.
3. Orden.
4. Habilidades en la comunicación.

## Conocimientos Fundamentales:

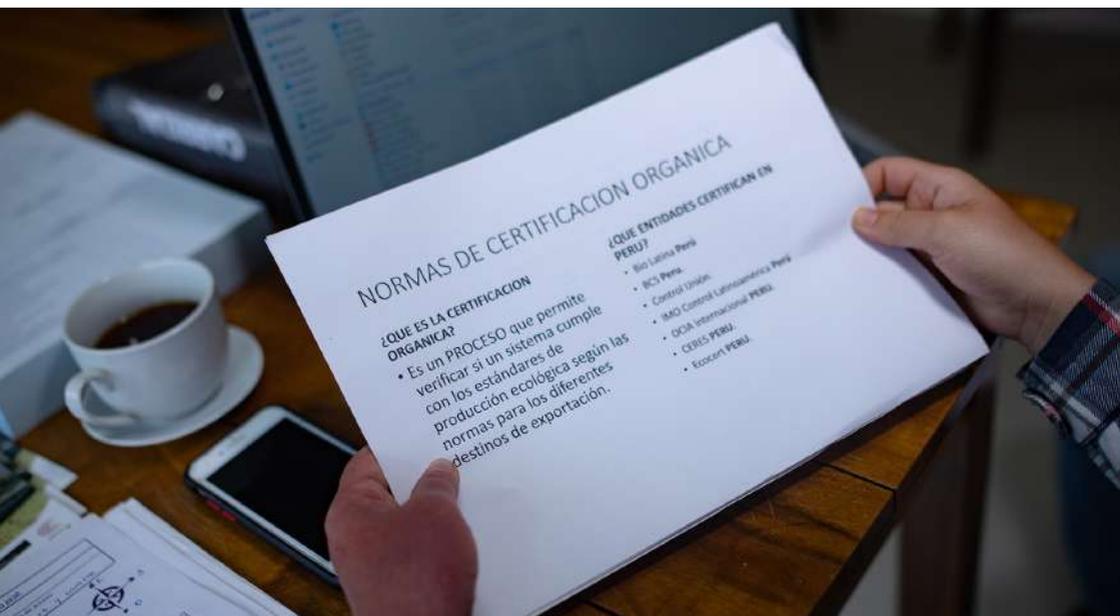
1. Manual de manejo del cultivo de café **(A)**
2. Norma y reglamento interno para la producción de cafés certificados **(A y B)**
3. Estándares de certificación al que aplican **(A y B)**
4. Guía de buenas prácticas para la producción de semilla y plántones de café **(A y B)**
5. Guía de rehabilitación de cafetales: bases para la transición hacia una caficultura empresarial y sostenible **(A y B)**
6. Salud y seguridad ocupacional **(A y B)**
7. Ley Nacional del agua **(B)**
8. Legislación nacional vigente sobre aspectos laborales **(B)**

## Campo de aplicación:

Categoría:	Clase:
<b>1. Ambiente o escenario:</b>	<b>1.1.</b> Oficinas administrativas o gabinete de Asociación de productores, cooperativas, empresas.
<b>2. Materiales:</b>	<b>2.1.</b> Computadora. <b>2.2.</b> Cuaderno de campo



<b>Denominación de la competencia laboral</b>	<b>Inspector interno de unidades productivas.</b>
<b>Código de la norma de competencia</b>	<b>NCL - 001 - II - V1 - 2015</b>
<b>Denominación de la norma de competencia</b>	Identificar y reconocer el proceso de producción de cafés certificados, según reglamento interno de la institución y estándares de certificación.
<b>Código del elemento de competencia</b>	<b>NCL - 001 - II - V1 - 2015 - EC02</b>
<b>Denominación del elemento de competencia</b>	Revisar los documentos del Sistema Interno de Gestión de los diferentes programas de programas de certificación que aplica la institución según políticas institucionales.



## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**A.**

Los documentos del Sistema Interno de Gestión son revisados, según guía para un sistema interno de gestión en multicertificaciones.

## Evidencias:

Inspector Interno **conoce Sistema Interno de Gestión.**

**A.1.**

**Revisa la estructura organizativa del Sistema Interno de Gestión.**

- Verifica información sobre funciones, responsabilidades de cada uno de los elementos del organigrama del Sistema Interno de Gestión.

**A.2.**

**Verifica información de los documentos del Sistema Interno de Gestión.**

- Revisa información actualizada del reglamento interno.
- Manual del Sistema Interno de Gestión.
- Revisa la información básica de la unidad productiva.
- Revisa la ficha de inspección interna.
- Revisa el formato de acciones correctivas.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**B.**

Los puntos críticos de control en el proceso de inspección interna son identificados según guía para un sistema interno de gestión en multicertificaciones.

## Evidencias:

Inspector Interno **conoce Sistema Interno de Gestión.**

**B.1.**

**Elabora flujo grama para el proceso de inspección Interna.**

- Describe los puntos críticos de control.
- Verifica información que corresponde a este proceso.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**C.**

Los estándares de certificación, reglamento interno para la producción de cafés especiales, logotipos, denominación y objetivo general son analizados según políticas y procedimientos del Sistema Internos de Gestión

## Evidencias:

Inspector Interno **conoce Sistema Interno de Gestión.**

### **C.1. Analiza estándares de certificación.**

- Se agencia de copias de los estándares de certificación que aplica la institución.
- Revisa cada uno de los estándares.
- Interpreta de acuerdo a la realidad de las unidades productivas.
- Reconoce los logotipos de los sellos de certificación.

### **C.2. Conoce los lineamientos del reglamento interno para la producción de cafés certificados de la organización.**

- Verifica que la información esté actualizada.

## Producto:

Resumen con la identificación con putos críticos de control analizados e interpretados.

## Actitud:

1. Responsabilidad en el trabajo.
2. Orden.
3. Respeto.
4. Habilidad para comunicarse.

## Conocimientos Fundamentales:

1. Conceptuales de la producción de cafés certificados **(A, B y C)**.
2. Comprensión de norma y reglamento interno para la producción de cafés certificados **(A, B y C)**.
3. Comprensión y aplicación de la guía para un sistema interno de gestión en multicertificaciones - Guía SIG **(A, B y C)**.
4. Estándares de certificación **(A, B y C)**.

## Campo de aplicación:

Categoría:	Clase:
<b>1. Ambiente o escenario:</b>	<b>1.1.</b> Oficinas administrativas, gabinete. <b>1.2.</b> Asociación de productores, Cooperativas y Empresas.
<b>2. Materiales:</b>	<b>2.1.</b> Útiles de escritorio. <b>2.2.</b> Copias de estándares de certificación, y reglamento interno.



<b>Denominación de la competencia laboral</b>	<b>Inspector interno de unidades productivas</b>
<b>Código de la norma de competencia</b>	<b>NCL - 001 - II - V1 - 2015</b>
<b>Denominación de la norma de competencia</b>	Identificar y reconocer el proceso de producción de cafés certificados, según reglamento interno de la institución y estándares de certificación.
<b>Código del elemento de competencia</b>	<b>NCL - 001 - II - V1 - 2015 - ECO3</b>
<b>Denominación del elemento de competencia</b>	Revisar información de la producción de cafés certificados según plan de producción, estándares de certificación y reglamento interno de la institución.



## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**A.**

La información sobre producción de cafés certificados es revisada según plan de producción procedimientos del Sistema Internos de Gestión.

## Evidencias:

Inspector interno revisa información de producción de cafés certificados.

**A.1.**

**Revisa la información del proceso de producción del café correspondiente al periodo a certificar.**

- Revisa el plan de manejo del cultivo.
- Revisa los objetivos y las metas planteadas para el periodo.
- Revisa plazos de cumplimiento de metas.
- Verifica la retroalimentación al plan de manejo del cultivo
- Revisa el plan de trabajo anual establecido para las unidades productivas.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**B.**

Los formatos donde se registra la información de la producción son revisados y cotejados según políticas del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector interno revisa información de producción de cafés certificados.

**B.1.**

**Revisa formatos utilizados por los productores.**

- Verifica si los formatos están actualizados.
- Propone modificaciones según sea necesario.
- Coteja que la información corresponda al periodo a inspeccionar.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**C.**

La información que obtiene durante el proceso de revisión de los documentos del Sistema Interno de Gestión referido a la producción de cafés certificados es registrada en lista de chequeo correspondiente según políticas y procedimientos de Sistema Internos de Gestión.

## Evidencias:

Inspector interno revisa información de producción de cafés certificados.

**C.1.**

**Registra la información en formatos correspondientes según protocolos del Sistema Interno de Gestión.**

## Producto:

Formatos con información registrada en el proceso de revisión de documentos del Sistema Interno de Gestión.

## Actitud:

1. Orden.
2. Limpieza y cuidado en el manejo de los documentos.

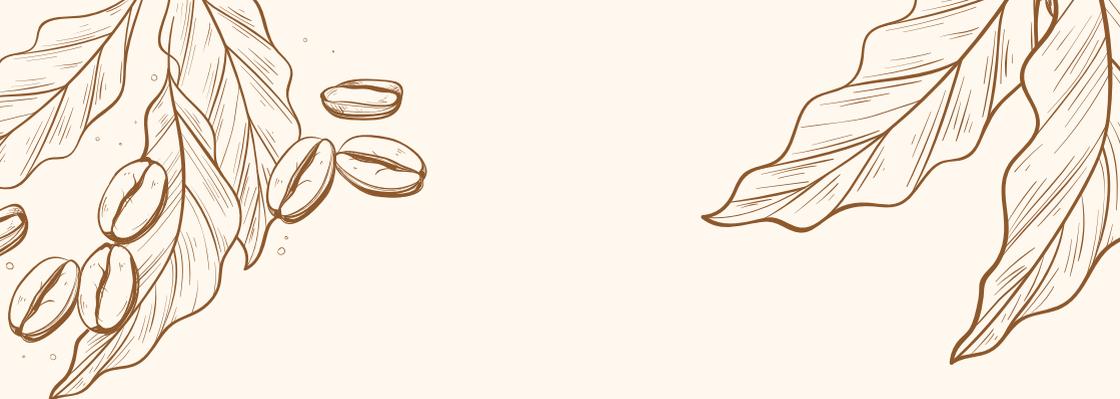
## Conocimientos Fundamentales:

1. Conceptuales de la producción de cafés certificados **(A, B y C)**.
2. Comprensión de norma y reglamento interno para la producción de cafés certificados **(A, B y C)**.
3. Comprensión y aplicación de la guía para un sistema interno de gestión en multicertificaciones - Guía SIG **(A, B y C)**.
4. Manejo de programas computarizados **(C)**.

## Campo de aplicación:

Categoría:	Clase:
<b>1. Ambiente o escenario:</b>	<b>1.1.</b> Oficinas administrativas, gabinete. <b>1.2.</b> Asociación de productores, Cooperativas y Empresas.
<b>2. Materiales:</b>	<b>2.1.</b> Oficinas administrativas, gabinete. <b>2.2.</b> Asociación de productores, Cooperativas y Empresas. <b>2.3.</b> Útiles de escritorio. <b>2.4.</b> Copias de estándares de certificación, y reglamento interno.





## UNIDAD DE COMPETENCIA N° 02

# PLANIFICAR Y PREPARAR EL PROCESO DE INSPECCIÓN INTERNA



<b>Denominación de la competencia laboral</b>	<b>Inspector interno de unidades productivas</b>
<b>Código de la norma de competencia</b>	<b>NCL - 002 - II - V1 - 2015</b>
<b>Denominación de la norma de competencia</b>	Planificar y preparar el proceso de inspección interna, según reglamento interno de la institución, políticas del Sistema Interno de Gestión y estándares de certificación.
<b>Código del elemento de competencia</b>	<b>NCL - 002 - II - V1 - 2015 - ECO1</b>
<b>Denominación del elemento de competencia</b>	Preparar proceso de inspección interna según estándares de certificación, políticas de Sistema Interno de Gestión y reglamento Interno.



## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**A.**

Los materiales, herramientas y equipos para la inspección interna **son identificados y seleccionados según guía para un sistema interno** de gestión en multicertificaciones.

## Evidencias:

Inspector interno prepara **herramientas para la inspección interna**.

### A.1. Prepara herramientas para inspección interna.

- Identifica materiales, herramientas y equipos para el proceso de inspección interna.
- Selecciona materiales, herramientas y equipos para el proceso de inspección interna.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**B.**

Los materiales, herramientas y equipos para la inspección interna **son verificados según guía para un sistema interno de gestión** en multicertificaciones.

## Evidencias:

Inspector interno prepara **herramientas para la inspección interna**.

### B.1. Verifica materiales, herramientas y equipos.

- Cuantifica materiales.
- Selecciona las herramientas.
- Solicita equipos necesarios para el proceso.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**C.**

La información secundaria para la inspección interna es identificada y seleccionada según requerimientos de la guía para un sistema interno de gestión en multicertificaciones.

## Evidencias:

Inspector interno prepara **herramientas para la inspección interna.**

**C.1.**

**Identifica la información secundaria para el proceso de inspección interna.**

- Selecciona información relevante para el proceso.

## Crterios de desempeño:

Es competente si:

**D.**

El cargo de recepción de materiales, herramientas, equipos e información secundaria para la inspección interna es llenado y firmado según formato de la guía para un sistema interno de gestión en multicertificación.

## Evidencias:

Inspector interno prepara **herramientas para la inspección interna.**

**D.1.**

**Firma cargo de recepción de recepción de materiales, herramientas, equipos e información secundaria para la inspección interna.**

## Producto:

Requerimiento de herramientas, materiales y equipos para la inspección interna.

## Actitud:

1. Responsabilidad.
2. Orden en el trabajo.
3. Criterio con la organización.
4. Habilidad para comunicarse.

## Conocimientos Fundamentales:

1. Conceptos de producción de cafés certificados **(A, B y C)**.
2. Comprensión de norma y reglamento interno para la producción de cafés certificados **(A, B y C)**.
3. Comprensión y aplicación de la guía para un sistema interno de gestión en multicertificaciones - Guía SIG **(A, B y C)**.
4. Manejo de equipos y herramientas para inspección interna (GPS, Tablet, cámara fotográfica etc.) **(C)**.
5. Aplicación de técnicas de almacenaje y manipulación de materiales e insumos **(C)**.

## Campo de aplicación:

Categoría:	Clase:
<p><b>1. Ambiente o escenario:</b></p>	<p><b>1.1.</b> Oficina, almacenes de Asociación de productores cafetaleros, Cooperativas cafetaleras y Empresas.</p>
<p><b>2. Materiales:</b></p>	<p><b>2.1.</b> Formatos para inspección  <b>2.2.</b> interna.  <b>2.3.</b> Formato para acciones correctivas.                      GPS, cámara fotográfica.</p>



<b>Denominación de la competencia laboral</b>	<b>Inspector interno de unidades productivas</b>
<b>Código de la norma de competencia</b>	<b>NCL - 002 - II - V1 - 2015</b>
<b>Denominación de la norma de competencia</b>	Planificar y preparar el proceso de inspección interna, según reglamento interno de la institución, políticas del Sistema Interno de Gestión y estándares de certificación.
<b>Código del elemento de competencia</b>	<b>NCL - 002 - II - V1 - 2015 - ECO2</b>
<b>Denominación del elemento de competencia</b>	Verificar equipos y herramientas para proceso de inspección interna según reglamento Interno y protocolos institucionales.



## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**A.**

Las herramientas para el proceso de inspección revisadas comprobando su buen funcionamiento y el estado en el que se encuentran, según protocolos de seguridad del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector interno **verifica operatividad de equipos y herramientas.**

**A.1. Verifica su funcionamiento de herramientas de campo.**

- Verifica el estado de las baterías de las linternas.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**B.**

Los equipos de campo y vehículos (GPS, cámara, calculadora, motocicleta), son verificados en su operatividad según manual de usuario.

## Evidencias:

Inspector interno **verifica operatividad de equipos y herramientas.**

**B.1. Verifica la operatividad, funcionamiento de equipos y vehículos**

- Verifica el estado de las baterías de los equipos.
- Verifica la disponibilidad de repuestos o cargadores para los equipos.
- Comprueba la operatividad del vehículo en el que va a trasladarse.
- Se asegura que disponga de repuestos de neumáticos y herramientas del vehículo.
- Verifica los documentos del vehículo (tarjeta de propiedad, SOAT)
- Porta siempre la licencia para conducir.

## Producto:

Listado de chequeo de equipos, herramientas y vehículos en óptimas condiciones para su uso.

## Actitud:

1. Orden y limpieza.
2. Responsabilidad.
3. Seguridad y confianza en el manejo de equipos y herramientas.

## Conocimientos Fundamentales:

1. Manual de funcionamiento de herramientas y equipos usados en las inspecciones internas **(A y B)**.
2. Normas vigentes de Bioseguridad **(A y B)**.
3. Comprensión y aplicación de guía para un sistema interno de gestión en multicertificaciones - Guía SIG **(A y B)**.
4. Aplicación de prototipo de llenado de herramientas de inspección interna **(A y B)**.
5. Conocimiento básico de mecánica y condición de equipos y herramientas **(A y B)**.

## Campo de aplicación:

Categoría:	Clase:
<b>1. Ambiente o escenario:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Ambientes administrativos y almacenes de la Asociación de productores, Cooperativas y Empresas.</li> </ol>
<b>2. Materiales:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Manual de uso y manipulación de herramientas equipos e indumentaria personal.</li> <li>2.2. GPS, calculadora, cámara fotográfica</li> <li>2.3. Camioneta, motocicleta.</li> </ol>

<b>Denominación de la competencia laboral</b>	<b>Inspector interno de unidades productivas</b>
<b>Código de la norma de competencia</b>	<b>NCL - 002 - II - V1 - 2015</b>
<b>Denominación de la norma de competencia</b>	Planificar y preparar el proceso de inspección interna, según reglamento interno de la institución, políticas del Sistema Interno de Gestión y estándares de certificación.
<b>Código del elemento de competencia</b>	<b>NCL - 002 - II - V1 - 2015 - ECO3</b>
<b>Denominación del elemento de competencia</b>	Disponer de botiquín, equipos de primeros auxilios y equipos de protección personal según plan de seguridad ocupacional del Sistema Interno de Gestión, estándares de certificación.



## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**A.**

Los riesgos de emergencias potenciales o accidentes durante los procesos de inspección interna son identificados según programa de salud y seguridad ocupacional y SIGM.

## Evidencias:

Inspector Interno **implementa plan de seguridad ocupacional.**

**A.1.**

**Analiza los riesgos de la potenciales emergencia durante el procesos de Inspección interna.**

- Analiza los riesgos de accidentes vehiculares.
- Analiza riesgos por picaduras de insectos.
- Analiza riesgos por ingesta de alimentos.
- Analiza riesgos por uso de insumos químicos en las unidades productivas.
- Analiza riesgos por precipitaciones pluviales.
- Analiza riesgos por cambios bruscos de temperaturas.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**B.**

El botiquín de primeros auxilios es implementado de acuerdo a análisis de riesgos y a las necesidades del Inspector interno.

## Evidencias:

Inspector interno **verifica operatividad de equipos y herramientas.**

**B.1.**

**Se provee de un botiquín de primeros auxilios.**

- Se asegura que los productos sean los necesarios e indicados para responder a las emergencia potenciales analizadas.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

- C.** El equipo de protección personal es requerido según zona de trabajo, vehículo de traslado y tipo de producción de café certificado según programa de seguridad ocupacional, y políticas del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector interno **verifica operatividad de equipos y herramientas.**

### C.1. Usa equipo de protección personal.

- Viste la indumentaria y equipo de protección personal.
- Protege su integridad física usando equipo de protección personal según la actividad que realizan.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

- D.** Los requerimientos de medicamentos de primeros auxilios, equipo de protección personal y seguros contra accidentes son listados en un formato según políticas del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector interno **verifica operatividad de equipos y herramientas.**

- D.1.** Prepara lista de requerimientos de medicamentos y equipos de protección personal para responder a las emergencias.

## Producto:

Inspector interno implementa su plan de seguridad ocupacional con Botiquín de primeros auxilios y equipo de protección personal.

## Actitud:

1. Orden y limpieza.
2. Responsabilidad
3. Seguridad y confianza en el manejo de equipos de protección personal y seguridad ocupacional.

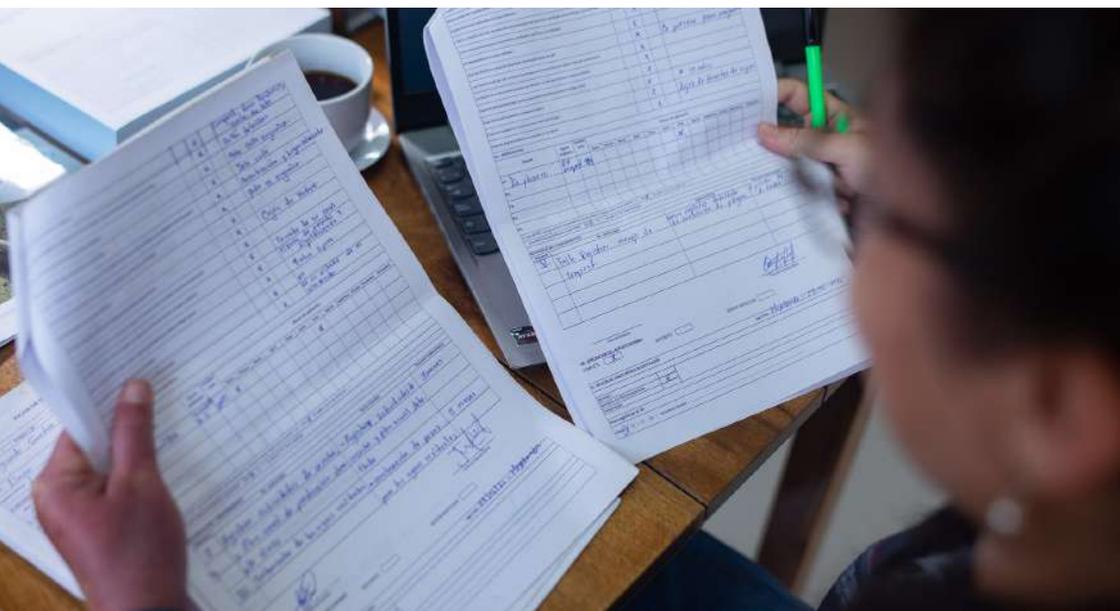
## Conocimientos Fundamentales:

1. Normas de bioseguridad **(A, B, C y D)**.
2. Usos seguro de agroquímicos **(A, C y D)**.
3. Uso correcto de la indumentaria y equipo de protección personal para trabajo en campo de inspección interna **(A, B, C y D)**.
4. Formas de uso y administración de medicamentos de primeros auxilios **(B y C)**.

## Campo de aplicación:

Categoría:	Clase:
1. <b>Ambiente o escenario:</b>	1.1. Asociación de productores, Cooperativas y Empresas.
2. <b>Materiales:</b>	2.1. Medicamentos, vendas, férulas.
3. <b>Equipos:</b>	3.1. Equipo de protección personal (guantes, máscaras, lentes, casco etc.)

<b>Denominación de la competencia laboral</b>	<b>Inspector interno de unidades productivas</b>
<b>Código de la norma de competencia</b>	<b>NCL - 002 - II - V1 - 2015</b>
<b>Denominación de la norma de competencia</b>	Planificar y preparar el proceso de inspección interna, según reglamento interno de la institución, políticas del Sistema Interno de Gestión y estándares de certificación.
<b>Código del elemento de competencia</b>	<b>NCL - 002 - II - V1 - 2015 - ECO4</b>
<b>Denominación del elemento de competencia</b>	Elaborar cronograma preliminar de inspección interna según protocolos del Sistema Interno de Gestión y reglamento interno.



## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**A.**

El cronograma de inspección preliminar es elaborado en los formatos correspondientes según políticas y procedimientos del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector Interno **elabora cronograma preliminar de inspección interna.**

**A.1.**

**Elabora cronograma preliminar de inspección interna.**

- Toma en cuenta el número de unidades productivas a inspeccionar.
- Elabora un itinerario de visitas, según distancia entre unidades productivas.
- Planifica el número de día que utilizará.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**B.**

Los materiales de escritorio e información básica son previstos según número de unidades productivas a inspeccionar y políticas del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector Interno **elabora cronograma preliminar de inspección interna.**

**B.1.**

**Prevee los materiales de escritorio, fichas de inspección interna, información y demás requerimientos que utilizará en el proceso.**

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**C.**

El cronograma preliminar de Inspección Interna y los requerimientos de materiales y logística son presentados al responsable del Sistema Interno de Gestión para su aprobación, según Políticas y procedimientos del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector Interno **elabora cronograma preliminar de inspección interna.**

**C.1.**

**Presenta el cronograma preliminar de inspección Interna con los requerimientos necesarios para realizar el proceso al responsable del Sistema Interno de Gestión.**

## Producto:

Cronograma preliminar llenado con información básica y presentada a responsable del Sistema Interno de Gestión.

## Actitud:

1. Orden.
2. Responsabilidad.
3. Puntualidad.
4. Limpieza.

## Conocimientos Fundamentales:

1. Comprensión y aplicación de guía para un sistema interno de gestión en multicertificaciones - Guía SIG **(A,B y C)**.
2. Reglamento Interno del Sistema Interno de Gestión **(A,B y C)**.
3. Estándares de certificación **(A,B y C)**.  
Normas de Bioseguridad **(A,B y C)**.
4. Programa de salud y seguridad ocupacional del Sistema Interno de Gestión de la Institución **(A,B y C)**.

## Campo de aplicación:

### Categoría:

1. Ambiente o escenario:

2. Materiales:

### Clase:

1.1. Asociación de productores, Cooperativas, Empresas.

2.1. Útiles de es escritorio, computadora.



<b>Denominación de la competencia laboral</b>	<b>Inspector interno de unidades productivas</b>
<b>Código de la norma de competencia</b>	<b>NCL - 002 - II - V1 - 2015</b>
<b>Denominación de la norma de competencia</b>	Planificar y preparar el proceso de inspección interna, según reglamento interno de la institución, políticas del Sistema Interno de Gestión y estándares de certificación.
<b>Código del elemento de competencia</b>	<b>NCL - 002 - II - V1 - 2015 - ECO5</b>
<b>Denominación del elemento de competencia</b>	Cordinar itinerario y de visitas a unidades productivas para la Inspección interna según reglamento interno y políticas institucionales.



## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**A.**

La logística, información básica, materiales y equipos son previstos según políticas y procedimientos del Sistema Interno de Gestión para multicertificaciones.

## Evidencias:

Inspector Interno **coordina itinerario para Inspección Interna.**

**A.1.**

**Prevee de todo lo necesario para iniciar el proceso de inspección interna.**

- Ordena y coloca dentro de la mochila la información de las unidades productivas a inspeccionar.
- Empaca en equipo de primeros auxilios.
- Guarda dentro de su mochila su equipo de protección personal.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**B.**

El itinerario de visitas a las unidades productivas es coordinado con los propietarios de las según Reglamento Interno y protocolos del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector Interno **coordina itinerario para Inspección Interna.**

**B.1.**

**Coordina itinerario de visitas a las unidades productivas.**

- Coordina con el jefe de Sistema Interno de Gestión el recorrido que realizará durante el proceso.

## Crterios de desempeo:

Es competente si:

**C.**

La convocatoria o avisos es enviada utilizando diferentes medios de comunicacin (avisos por radio, teléfono, o escritos) según reglamentos interno del Sistema Interno de Gestin.

## Evidencias:

Inspector Interno **coordina itinerario para Inspeccin Interna.**

**C.1.**

**Coordina itinerario de visitas a las unidades productivas.**

- La convocatoria o avisos son enviados indicando da y hora aproximada en el que estar visitando la unidad productiva.

## Producto:

Documento convocatoria para reunin de apertura de SIG.

## Actitud:

1. Responsabilidad.
2. Puntualidad.
3. Orden.
4. Habilidad para comunicarse.

## Conocimientos Fundamentales:

1. Comprensin y aplicacin de gua para un sistema interno de gestin en multicertificaciones - Gua SIG **(A,B y C)**.
2. Reglamento Interno del Sistema Interno de Gestin **(A,B y C)**.
3. Estndares de certificacin **(A,B y C)**.  
Normas de Bioseguridad **(A,B y C)**.
4. Programa de salud y seguridad ocupacional del Sistema Interno de Gestin de la Institucin **(A,B y C)**.



## Campo de aplicación:

### Categoría:

1. Ambiente o escenario:

2. Materiales:

### Clase:

1.1. Oficinas administrativas de:  
Asociación de productores,  
Cooperativas y Empresas.

2.1. Útiles de escritorio, teléfono  
celular.



# UNIDAD DE COMPETENCIA N° 03

**EJECUTAR**

## PLAN DE INSPECCION INTERNA



<b>Denominación de la competencia laboral</b>	<b>Inspector interno de unidades productivas</b>
<b>Código de la norma de competencia</b>	<b>NCL - 003 - II - V1 - 2015</b>
<b>Denominación de la norma de competencia</b>	Ejecutar el plan de inspección interna según reglamento interno de la institución y estándares de certificación.
<b>Código del elemento de competencia</b>	<b>NCL - 003 - II - V1 - 2015 - ECO1</b>
<b>Denominación del elemento de competencia</b>	Realizar reunión de apertura de inspección interna según protocolos de Sistema Interno de Gestión y reglamento interno.



## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**A.**

La inspección interna de la organización, cooperativa o empresa es iniciada con una reunión de apertura con la presencia de los directivos o representantes y Jefes del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector Interno **realiza reunión de apertura.**

### A.1. Realiza reunión de apertura.

- Saludo, presentación y explicación de las funciones durante el proceso de Inspección Interna.
- Señalar el alcance del proceso y el producto esperado.
- Explicación de la metodología del proceso.
- Comunicar las actividades específicas.
- Explicación de los objetivos y las metas de proceso de inspección dentro de la organización.
- De ser necesario se pueden hacer modificaciones al proceso de inspección interna.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**B.**

El cronograma preliminar de visitas es presentado, según políticas y procedimientos del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector interno revisa información de producción de cafés certificados.

**B.1.**

### Presenta el cronograma preliminar de visitas a los productores.

- Presenta el cronograma preliminar para la realización del proceso para ser aprobado por los representantes de las instituciones.
- Explica a los presente los detalles de este cronograma.
- De ser el caso este puede modificarse e inmediatamente realiza las modificaciones.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**C.**

Fecha de reunión de cierre e informes de proceso es programada, según políticas y procedimientos del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector Interno **realiza reunión de apertura.**

**C.1.**

**Programa fecha de reunión de cierre y presentación de hallazgos o no conformidades levantadas durante el proceso.**

- Según plan de inspección Interna coordina la hora y lugar donde se realizara el cierre del proceso.
- Procede a leer los acuerdos tomados e invita a firmar el acta en señal de conformidad a lo acordado.

## Producto:

Acta de reunión inicial firmada por los representantes en señal de aprobación a cronograma presentados o cambios efectuados.

## Actitud:

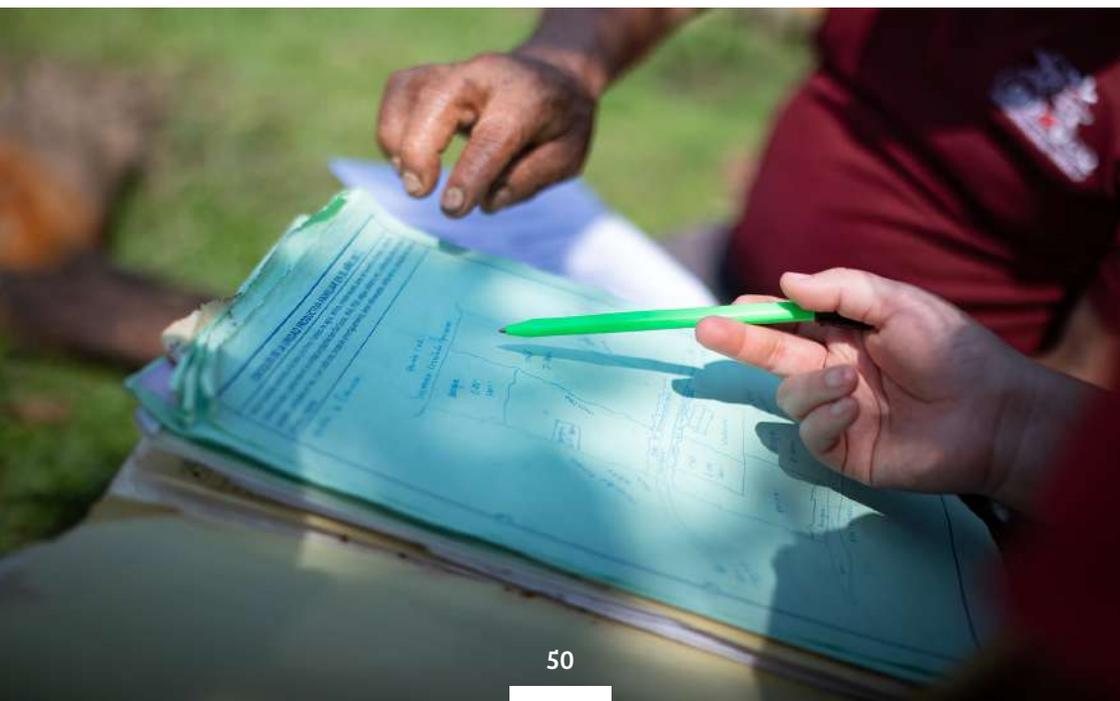
1. Responsabilidad, criterio, confidencialidad dentro de trabajo.
2. Orden en seguir protocolos.
3. Habilidad para comunicarse.

## Conocimientos Fundamentales:

1. Comprensión y aplicación de guía para un sistema interno de gestión en multicertificaciones - Guía SIG **(A,B y C)**.
2. Reglamento Interno del Sistema Interno de Gestión **(A,B y C)**.
3. Estándares de certificación **(A,B y C)**.
4. Normas de Bioseguridad **(A,B y C)**.
5. Programa de salud y seguridad ocupacional del Sistema Interno de Gestión de la Institución **(A,B y C)**.

## Campo de aplicación:

Categoría:	Clase:
<b>1. Ambiente o escenario:</b>	<b>1.1.</b> Oficinas administrativas de Asociación de productores, Cooperativas y Empresas.
<b>2. Materiales:</b>	<b>2.1.</b> Acta para reunión de apertura. <b>2.2.</b> Cámara fotográfica.



<b>Denominación de la competencia laboral</b>	<b>Inspector interno de unidades productivas</b>
<b>Código de la norma de competencia</b>	<b>NCL - 003 - II - V1 - 2015</b>
<b>Denominación de la norma de competencia</b>	Ejecutar el plan de inspección interna según reglamento interno de la institución y estándares de certificación.
<b>Código del elemento de competencia</b>	<b>NCL - 003 - II - V1 - 2015 - ECO2</b>
<b>Denominación del elemento de competencia</b>	Iniciar proceso de inspección interna en la unidad productiva, según protocolos del Sistema Interno de Gestión y Reglamento Interno.



## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**A.**

La presentación y entrevista de inspección interna la realiza con el propietario según reglamento interno y estándares de certificación externa.

## Evidencias:

Inspector Interno inicia **inspección interna en la unidad productiva.**

**A.1.**

**Ingresar a la Unidad Productiva para iniciar la inspección Interna.**

- Saluda al productor se identifica.
- Explica al productor de manera clara y sencilla el proceso a realizar.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**B.**

Las herramientas de inspección interna son socializadas con el productor, según Guía Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector Interno inicia **inspección interna en la unidad productiva.**

**B.1.**

**Socializa con el productor las herramientas de la inspección interna.**

- Explica de manera sencilla por qué el Inspector registra la información que obtiene de la finca.
- Solicita permiso para tomar fotografías.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**C.**

Los documentos del Sistema Interno de Gestión Son revisados según protocolos de inspección Interna.

## Evidencias:

Inspector Interno inicia **inspección interna en la unidad productiva.**

**C.1.**

**Revisa documentos del Sistema Interno de Gestión de la unidad productiva.**

- Solicita al productor le muestre los documentos del programa de certificación.
- Revisa croquis de ubicación de la parcela y áreas de importancia social y ambiental.
- Revisa la vigencia y las firmas de la carta o contrato de compromiso firmado entre la organización y el productor.
- Revisa el plan de trabajo anual.
- Revisa el cuaderno o formatos de registro de actividades, que se mantengan con la información actualizada.
- Realiza la entrevista sobre la capacitación que recibe por parte del equipo técnico de la organización.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**C.**

La información obtenida es registrada en la ficha de inspección interna según protocolos de Inspección interna y políticas del Sistema Interno de Gestión.

## Producto:

Información registrada en ficha de Inspección Interna.

## Actitud:

1. Responsabilidad.
2. Puntualidad.
3. Confidencialidad.
4. Empatía.
5. Criterio.
6. Respeto.
7. Comunicación.

## Conocimientos Fundamentales:

1. Comprensión y aplicación de guía para un sistema interno de gestión en multicertificaciones - Guía SIG (A,B,C y D).
2. Reglamento Interno del Sistema Interno de Gestión (A,B,C y D).
3. Estándares de certificación (A,B,C y D).
4. Normas de Bioseguridad (A,B,C y D).

## Campo de aplicación:

Categoría:	Clase:
1. Ambiente o escenario:	1.1. Vivienda o áreas administrativas de la unidad productiva.
2. Materiales:	2.1. Ficha de inspección Interna. 2.2. Cámara fotográfica



<b>Denominación de la competencia laboral</b>	<b>Inspector interno de unidades productivas</b>
<b>Código de la norma de competencia</b>	<b>NCL - 003 - II - V1 - 2015</b>
<b>Denominación de la norma de competencia</b>	Ejecutar el plan de inspección interna según reglamento interno de la institución y estándares de certificación.
<b>Código del elemento de competencia</b>	<b>NCL - 003 - II - V1 - 2015 - ECO3</b>
<b>Denominación del elemento de competencia</b>	Verificar áreas de producción en la Unidad Productiva, según protocolos de inspección interna del Sistema Interno de Gestión y estándares de certificación.



## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**A.**

El croquis de la unidad productiva es revisado con el productor para trazar la ruta del recorrido de acuerdo a protocolos de inspección interna de unidades productivas certificadas.

## Evidencias:

Inspector Interno realiza recorrido por áreas de producción.

**A.1.**

### Traza ruta para recorrido de la unidad productiva.

- Con ayuda del croquis coordina con el dueño de la finca para realizar el recorrido.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**B.**

El recorrido por las diferentes áreas de la unidad productiva es realizado con la compañía de propietario o responsable que pueda dar información real, según reglamento interno del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector Interno realiza recorrido por áreas de producción.

**B.1.**

### Recorre las áreas con las plantaciones de café.

- Las áreas de las plantaciones son recorridas observando el manejo.
- Determina la presencia de plagas, nivel de ataque y tipo de control que realiza.
- Verifica el tipo y cobertura de la sombra.
- Verifica en nivel estado del suelo determinando si hay riesgo de erosión y que tipo de control se está ejecutando.

**B.2.**

**Recorre áreas de conservación si es que la tuviera, verificando especies de flora y fauna silvestre.**

- Verifica si se ha identificado los hábitats naturales.
- Verifica si se implementado el programa de conservación.

**B.3.**

**Verifica la existencia de cuerpos de agua dentro de la unidad productiva.**

- Verifica área de protección o amortiguamiento de los cuerpos de agua.
- Verifica si se realizan prácticas de conservación del recurso hídrico.

**B.4.**

**Verifica áreas de infraestructura de beneficio y vivienda y otras instalaciones.**

- Verifica la planta de beneficio, depósito de la pulpa, fosas de tratamiento de aguas mieles.
- Verifica si existe y estado de fosas de tratamiento de aguas residuales.
- Verifica si existe buena iluminación, ventilación en los almacenes de insumos, combustible y si se siguen las normas de bioseguridad.
- Si las viviendas y sus alrededores se mantienen limpias y manejo de desechos.

## **Criterios de desempeño:**

Es competente si:

**C.**

Las entrevistas con algunos de los trabajadores de la unidad productiva son realizadas, según protocolos del proceso de Inspección Interna.

## **Evidencias:**

Inspector Interno realiza recorrido por áreas de producción.

**C.1.**

**Realiza entrevistas con los trabajadores de las diferentes áreas de la finca.**

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**D.**

La información obtenida es registrada en la ficha de inspección interna y las evidencias objetivas son recogidas o fotografiadas tomando en cuenta los protocolos de inspección interna del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector Interno realiza recorrido por áreas de producción.

**D.1.**

**Registra la información en la fichas de inspección interna, registrando las no conformidades de ser el caso.**

## Producto:

Ficha de inspección interna llena con la información de la unidad productiva.

## Actitud:

1. Responsabilidad, veracidad, habilidad, orientación, destreza, precisión, confidencialidad, comunicación y empatía frente al productor.

## Conocimientos Fundamentales:

1. Comprensión y aplicación de guía para un sistema interno de gestión en multicertificaciones - Guía SIG **(A,B,C y D)**.
2. Reglamento Interno del Sistema Interno de Gestión **(A,B,C y D)**.
3. Estándares de certificación **(A,B,C y D)**.
4. Normas de Bioseguridad **(A,B,C y D)**.

## Campo de aplicación:

### Categoría:

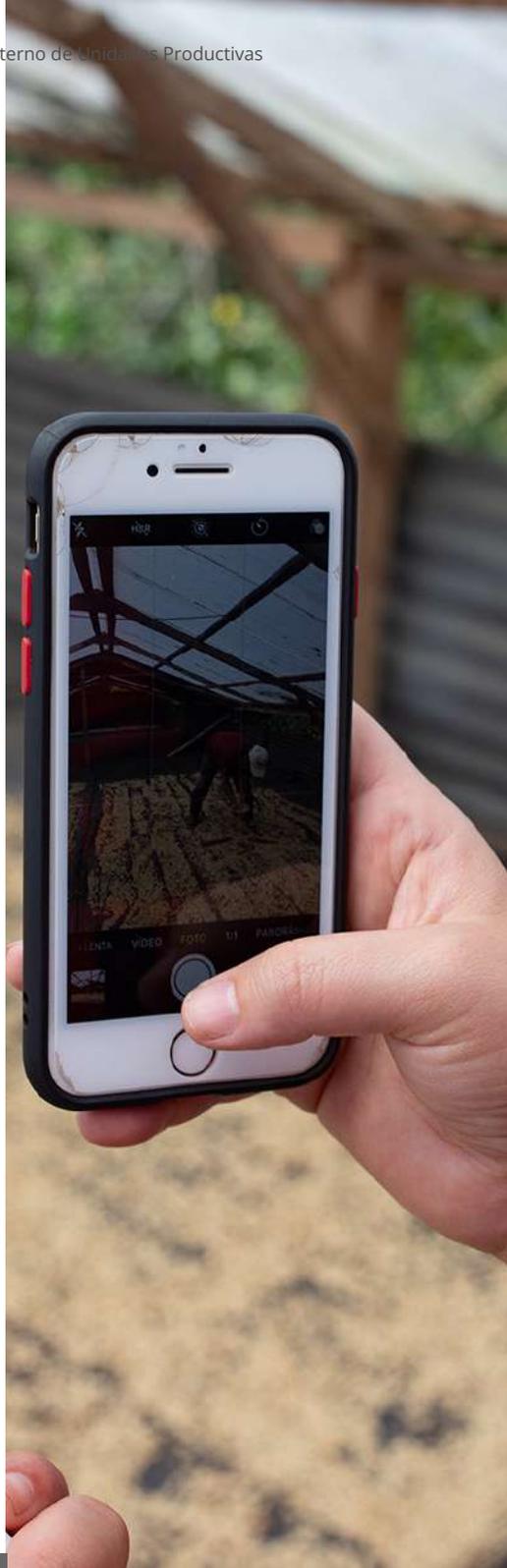
1. Ambiente o escenario:

2. Materiales:

### Clase:

1.1. Unidad productiva.

2.1. Ficha de Inspección Interna y cámara fotográfica.



<b>Denominación de la competencia laboral</b>	<b>Inspector interno de unidades productivas</b>
<b>Código de la norma de competencia</b>	<b>NCL - 003 - II - V1 - 2015</b>
<b>Denominación de la norma de competencia</b>	Ejecutar el plan de inspección interna según reglamento interno de la institución y estándares de certificación.
<b>Código del elemento de competencia</b>	<b>NCL - 003 - II - V1 - 2015 - ECO4</b>
<b>Denominación del elemento de competencia</b>	Realizar la estimación del volumen de la próxima cosecha de café según plan de manejo del cultivo y especificaciones técnicas.



## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**A.**

La estimación del volumen de la cosecha a certificar es estimada según especificaciones técnicas y protocolos del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector Interno corrobora la estimación de la cosecha hecha por el productor.

**A.1.**

**Estima del volumen de cosecha a certificar.**

- Realiza los cálculos de volúmenes ayudado con la información proporcionada por el productor.
- Establece el método para la estimación de volúmenes de cosecha de cereza de café.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**B.**

Los cálculos o volúmenes de cosecha estimados son registrados en los formatos correspondientes según políticas y procedimientos del Sistema Interno Gestión.

## Evidencias:

Inspector Interno realiza recorrido por áreas de producción.

**B.1.**

**Registra la información en la ficha de inspección Interna.**

## Producto:

Formato con registro volúmenes estimados de cosecha de la campaña (Kg/ha o quintales/ha) de la unidad productiva.

## Actitud:

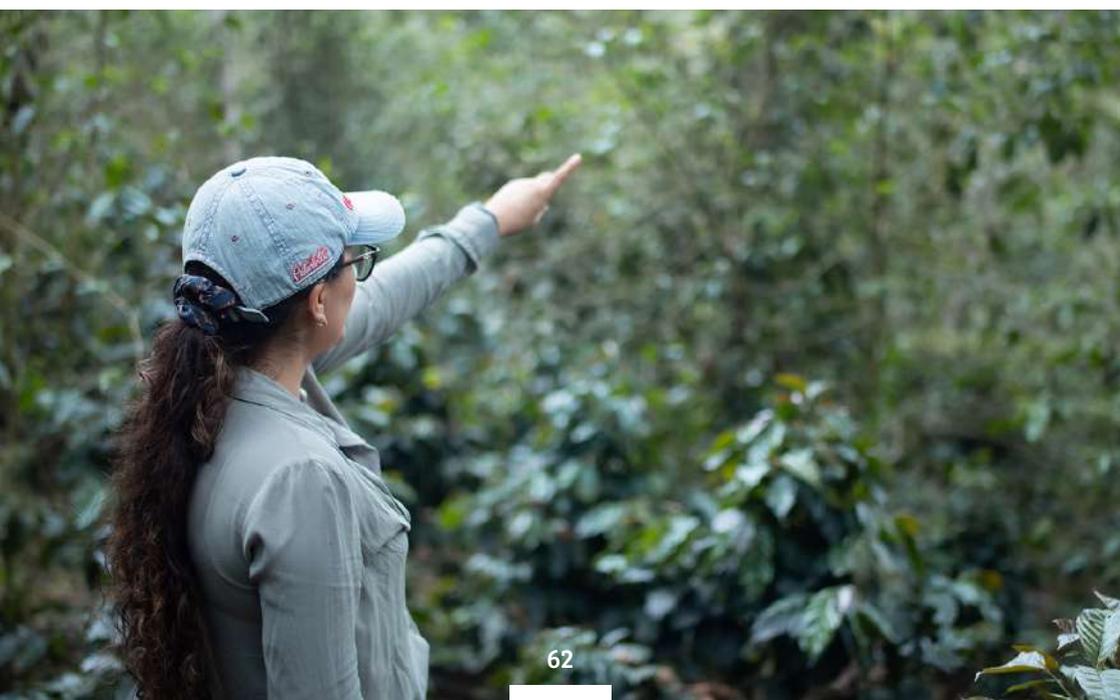
1. Responsabilidad, veracidad, habilidad, destreza, precisión, confidencialidad, comunicación, orden.

## Conocimientos Fundamentales:

1. Manual de manejo del cultivo de café **(A y B)**  
Comprensión y aplicación de guía para un sistema interno de gestión en multicertificaciones - Guía SIG **(A y B)**
2. Reglamento Interno del Sistema Interno de Gestión **(A y B)**
3. Estándares de certificación **(A y B)**
4. Normas de Bioseguridad **(A y B)**.

## Campo de aplicación:

Categoría:	Clase:
1. Ambiente o escenario:	1.1. Finca de café.
2. Materiales:	2.1. Ficha de Inspección Interna. 2.2. Cámara fotográfica. 2.3. Calculadora.



<b>Denominación de la competencia laboral</b>	<b>Inspector interno de unidades productivas</b>
<b>Código de la norma de competencia</b>	<b>NCL - 003 - II - V1 - 2015</b>
<b>Denominación de la norma de competencia</b>	Ejecutar el plan de inspección interna según reglamento interno de la institución y estándares de certificación.
<b>Código del elemento de competencia</b>	<b>NCL - 003 - II - V1 - 2015 - ECO5</b>
<b>Denominación del elemento de competencia</b>	Recopilar información de las actividades productivas de la unidad productiva según Sistema Interno de Gestión, reglamento interno y Estándares de Certificación.



## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**A.**

La información que genera las diferentes actividades en la unidad productiva es recopilada según procedimientos del proceso de inspección interna y políticas y procedimientos del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector Interno recopila información de la unidad productiva.

**A.1.**

**Recopila información de las diferentes actividades de la finca.**

- Recopila información de tipo de energía consumida en la finca.
- Verifica volumen de agua utilizado tanto en actividades productivas como en el consumo doméstico.
- Revisa inventario de flora y fauna silvestre.
- Verifica inventarios de insumos y productos utilizados en la producción.
- Verifica planillas de pagos a trabajadores si es que aplicara.
- Planes de fertilización.
- Plan de control fitosanitario y tipo y cantidad de productos utilizados.
- Registro de compra y venta de otros productos.
- Registros de cosecha y venta de café actualizados.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**B.**

La información es registrada en formatos correspondientes según políticas y procedimientos del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector Interno recopila información de la unidad productiva.

**B.1.**

**Registra la información en los formatos correspondientes.**

## Producto:

Información registrada en los formatos correspondientes según políticas y procedimientos del Sistema Interno de Gestión.

## Actitud:

1. Responsabilidad, veracidad, habilidad, destreza, precisión, confidencialidad, comunicación, orden.

## Conocimientos Fundamentales:

1. Manual de manejo del cultivo de café **(A y B)**.  
Comprensión y aplicación de guía para un sistema interno de gestión en multicertificaciones - Guía SIG **(A y B)**.
2. Reglamento Interno del Sistema Interno de Gestión **(A y B)**.
3. Estándares de certificación **(A y B)**.
4. Normas de Bioseguridad **(A y B)**.

## Campo de aplicación:

Categoría:	Clase:
1. <b>Ambiente o escenario:</b>	1.1. Unidad productiva
2. <b>Materiales:</b>	2.1. Ficha de Inspección Interna. 2.2. Formatos del Sistema Interno de Gestión. 2.3. Cámara fotográfica. 2.4. Calculadora.

<p><b>Denominación de la competencia laboral</b></p>	<p><b>Inspector interno de unidades productivas</b></p>
<p><b>Código de la norma de competencia</b></p>	<p><b>NCL - 003 - II - V1 - 2015</b></p>
<p><b>Denominación de la norma de competencia</b></p>	<p>Ejecutar el plan de inspección interna según reglamento interno de la institución y estándares de certificación.</p>
<p><b>Código del elemento de competencia</b></p>	<p><b>NCL - 003 - II - V1 - 2015 - ECO6</b></p>
<p><b>Denominación del elemento de competencia</b></p>	<p>Identificar las no conformidades o incumplimientos, al reglamento interno o estándares de certificación y proponer acciones correctivas según políticas del Sistema Interno de Gestión.</p>



## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**A.**

Las no conformidades o incumplimientos al Reglamento Interno o estándares de certificación son identificados durante el recorrido por la finca y revisión documentaria según procedimientos de inspección Interna.

## Evidencias:

Inspector Interno Identifica no conformidades o incumplimientos.

**A.1.**

**Identifica no conformidades o incumplimientos al reglamento interno y estándares de certificación que aplica.**

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**B.**

Las no conformidades son levantadas y registradas en los formatos correspondientes según procedimientos de Inspección Interna.

## Evidencias:

Inspector Interno Identifica no conformidades o incumplimientos.

**B.1.**

**Las no conformidades son levantadas.**

**B.2.**

**Las no conformidades son registradas en los formatos correspondientes.**

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**C.**

El plan de medidas correctivas concertadas con el productor que incluye plazos de cumplimiento son elaboradas, según protocolo SIG.

## Evidencias:

Inspector Interno Identifica no conformidades o incumplimientos.

**C.1.** Plantea acciones correctivas, fijando plazo de cumplimiento en concertación con el productor.

**C.2.** Presenta al productor los hallazgos y procede hacer firmar el plan de acciones correctivas.

## Producto:

Registro de hallazgos y plan de acciones correctivas.

## Actitud:

1. Responsabilidad, veracidad, habilidad, ética, observación, coherencia, comunicación, empatía, capacidad de negociación

## Conocimientos Fundamentales:

1. Manual de manejo del cultivo de café (A y B).
2. Comprensión y aplicación de guía para un sistema interno de gestión en multicertificaciones - Guía SIG (A y B).
3. Reglamento Interno del Sistema Interno de Gestión (A y B).
4. Estándares de certificación (A y B).
5. Normas de Bioseguridad (A y B).

## Campo de aplicación:

Categoría:	Clase:
1. Ambiente o escenario:	1.1. Unidad productiva.
2. Materiales:	2.1. Formatos preparados por el Sistema Interno de Gestión.

<b>Denominación de la competencia laboral</b>	<b>Inspector interno de unidades productivas</b>
<b>Código de la norma de competencia</b>	<b>NCL - 003 - II - V1 - 2015</b>
<b>Denominación de la norma de competencia</b>	Ejecutar el plan de inspección interna según reglamento interno de la institución y estándares de certificación.
<b>Código del elemento de competencia</b>	<b>NCL - 003 - II - V1 - 2015 - ECO7</b>
<b>Denominación del elemento de competencia</b>	Realizar la reunión de cierre de la inspección interna, según protocolos del Sistema Interno de Gestión.



## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**A.**

La reunión de cierre es preparada según procedimientos de inspección interna y políticas del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector Interno realiza la reunión de cierre de la inspección Interna.

**A.1.**

### Prepara material para la reunión final.

- Ordena la información recopilada.
- Ordena y seleccionas las evidencias para el caso de levantamiento de no conformidades.
- Prepara el acta para la reunión de cierre.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**B.**

La reunión de cierre de inspección interna realizada según Protocolos del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector Interno realiza la reunión de cierre de la inspección Interna.

**B.1.**

### Realiza la reunión de cierre.

- Realiza el saludo correspondiente
- Procede a explicar el desarrollo del proceso.
- Informa las metas cumplidas número de productores inspeccionados.
- Informa dificultades, problemas encontrados.
- Informa los casos especiales (renuncias, ventas de terreno, fallecimiento, etc)

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**C.**

Los resultados preliminares y los hallazgos levantados en el proceso de inspección interna son informados a la organización de base o representantes de las instituciones según protocolos Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector Interno realiza la reunión de cierre de la inspección Interna.

**C.1.**

**Presenta los hallazgos levantados explicando uno a uno sustentando con evidencia objetivas.**

- Presenta las no conformidades recurrentes
- Informa plan de medidas correctivas a las no conformidades reiterativas o con mayor porcentaje de incidencia.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**D.**

El acta de la reunión de cierre es llenada y firmada según protocolo SIG.

## Evidencias:

Inspector Interno realiza la reunión de cierre de la inspección Interna.

**D.1.**

**Procede hacer firmar el acta en señal de conformidad a lo presentado.**

## Producto:

Acta de reunión de cierre de inspección interna firmada dando conformidad al trabajo realizado.

## Actitud:

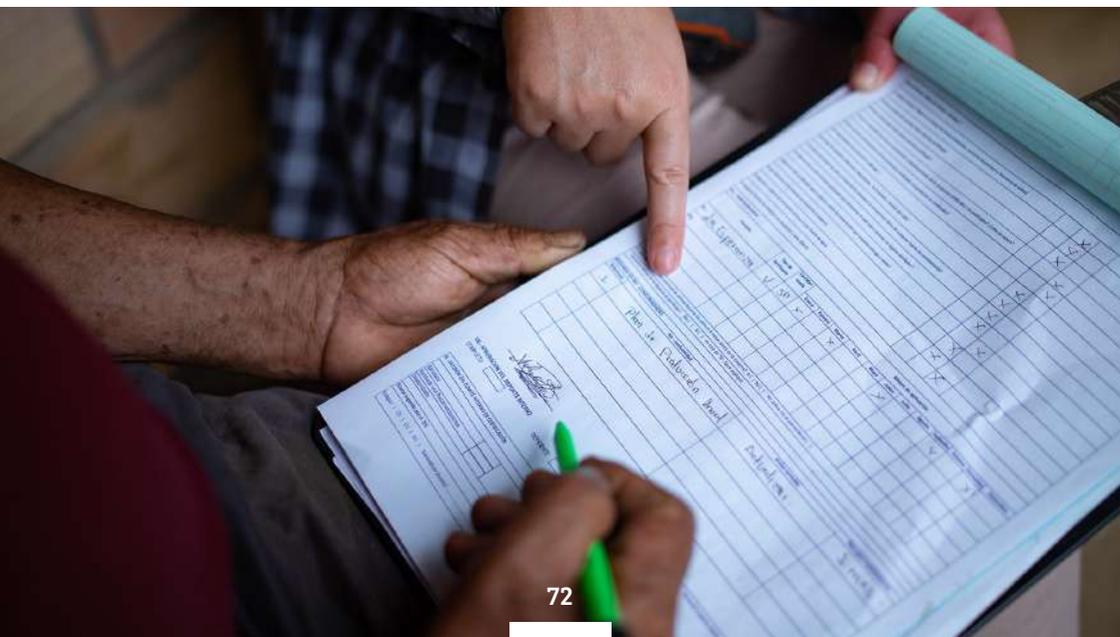
1. Responsabilidad, veracidad, habilidad, ética, observación, coherencia, comunicación, empatía, confidencialidad.

## Conocimientos Fundamentales:

1. Manual de manejo del cultivo de café (A, B, C y D).
2. Comprensión y aplicación de guía para un sistema interno de gestión en multicertificaciones - Guía SIG (A, B, C y D).
3. Reglamento Interno del Sistema Interno de Gestión (A, B, C y D).
4. Estándares de certificación (A, B, C y D).
5. Normas de Bioseguridad (A, B, C y D).

## Campo de aplicación:

Categoría:	Clase:
1. Ambiente o escenario:	1.1. Área administrativa de la organización de productores, cooperativas o empresas.
2. Materiales:	2.1. Formatos de inspección interna. 2.2. Acta de reunión de cierre. 2.3. Cámara fotográfica.





**UNIDAD DE  
COMPETENCIA N° 04**

**ELABORAR Y PRESENTAR**

**INFORME DE  
INSPECCION INTERNA**



<b>Denominación de la competencia laboral</b>	<b>Inspector interno de unidades productivas</b>
<b>Código de la norma de competencia</b>	<b>NCL - 002 - II - V1 - 2015</b>
<b>Denominación de la norma de competencia</b>	Elaborar y presentar el informe de inspección interna, según protocolos del Sistema Interno de Gestión y reglamento Interno.
<b>Código del elemento de competencia</b>	<b>NCL - 004 - II - V1 - 2015 - ECO1</b>
<b>Denominación del elemento de competencia</b>	Verificar la consistencia y pertinencia de herramientas e información secundaria de la unidad productiva según políticas del Sistema Interno de Gestión.



## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**A.**

Las herramientas de inspección interna aplicadas por cada unidad productiva con información obtenida son verificadas, según protocolos del Sistema Interno de Gestión.

### Evidencias:

Inspector Interno verifico consistencia y pertinencia de herramientas e información secundaria.

#### **A.1. Verifica información recopilada.**

- Cada una de las fichas de inspección interna son revisadas, comprobando que datos con la información del Sistema Interno de Gestión.
- Verifica información de área de la finca, volúmenes de cosecha de venta y estimación de la próxima cosecha.
- Verificación de consistencia y pertinencia de información obtenida por cada unidad productiva inspeccionada.
- Verifica el llenado de información y firmas completas dentro de las herramientas de inspección interna.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

**B.**

La información es organizada y clasificada, según protocolos del Sistema Interno de Gestión.

### Evidencias:

Inspector Interno verifico consistencia y pertinencia de herramientas e información secundaria.

#### **B.1. Organiza y clasifica la información recopilada.**

### Producto:

File (archivador) con herramientas (documentos) de información, organizados por cada unidad productiva.

## Actitud:

1. Responsabilidad, veracidad, habilidad, ética, observación, coherencia, comunicación, empatía, confidencialidad.

## Conocimientos Fundamentales:

1. Manual de manejo del cultivo de café (A, B, C y D).
2. Comprensión y aplicación de guía para un sistema interno de gestión en multicertificaciones - Guía SIG (A, B, C y D).
3. Reglamento Interno del Sistema Interno de Gestión (A, B, C y D).
4. Estándares de certificación (A, B, C y D).
5. Normas de Bioseguridad (A,B,C y D).

## Campo de aplicación:

Categoría:	Clase:
1. Ambiente o escenario:	1.1. Oficina de inspector.
2. Materiales:	2.1. Formatos de Sistema Interno de Gestión. 2.2. Archivos (file).



<b>Denominación de la competencia laboral</b>	<b>Inspector interno de unidades productivas</b>
<b>Código de la norma de competencia</b>	<b>NCL - 004 - II - V1 - 2015</b>
<b>Denominación de la norma de competencia</b>	Elaborar y presentar el informe de inspección interna, según protocolos del Sistema Interno de Gestión y reglamento Interno.
<b>Código del elemento de competencia</b>	<b>NCL - 004 - II - V1 - 2015 - ECO2</b>
<b>Denominación del elemento de competencia</b>	Ingresar información a la base de datos de forma manual o digital según políticas del Sistema Interno de Gestión.



## Criterios de desempeño:

Es competente si:

- A.** La información ordenada y clasificada es procesada según protocolos de Inspección Interna.

## Evidencias:

Inspector Interno procesa información.

- A.1.** **Procesa información obtenida de cada una de las unidades productivas.**

- Ordena la información.
- Clasifica la información.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

- B.** La información es ingresada una base de datos según procedimientos del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector Interno procesa información.

- B.1.** **Ingresa la información a la base de datos del Sistema Interno de Gestión.**

- Organiza anexos según lista de chequeo.

## Actitud:

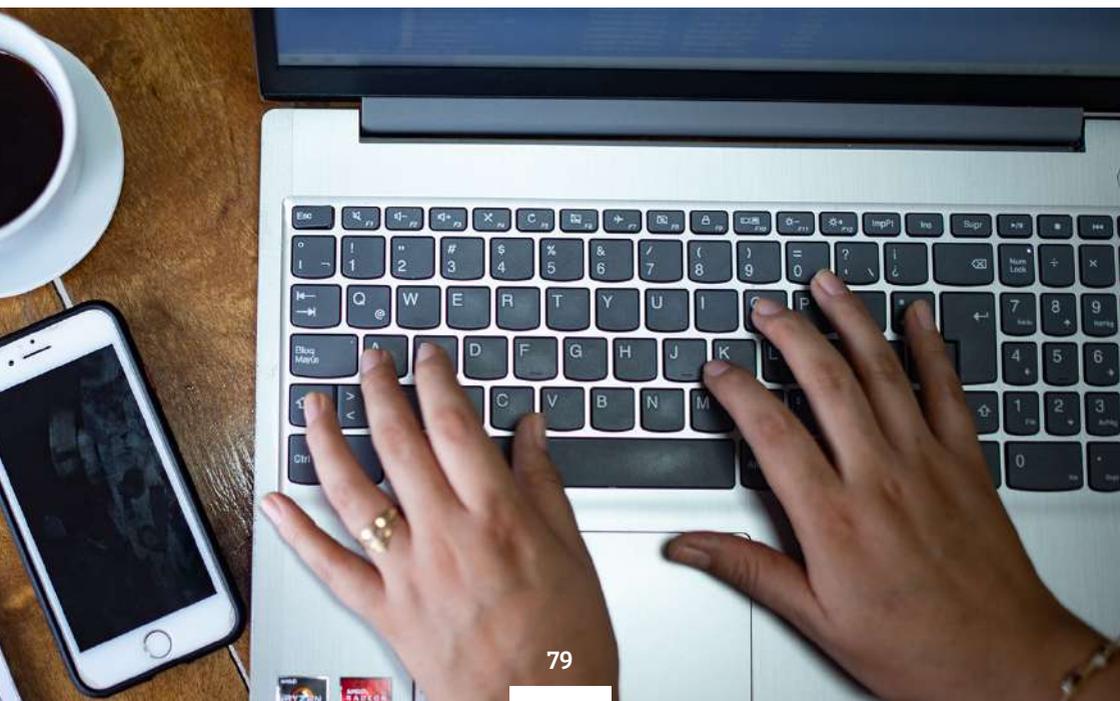
1. Responsabilidad, veracidad, habilidad, ética, observación, coherencia, comunicación, confidencialidad.

## Conocimientos Fundamentales:

1. Comprensión y aplicación de guía para un sistema interno de gestión en multicertificaciones - Guía SIG (A y B).
2. Reglamento Interno del Sistema Interno de Gestión (A y B).
3. Estándares de certificación (A y B).
4. Normas de Bioseguridad (A y B).
5. Manejo de sistemas computarizados (A y B).

## Campo de aplicación:

Categoría:	Clase:
1. Ambiente o escenario:	1.1. Oficina e instalaciones de la organización.
2. Materiales:	2.1. Computadora. 2.2. Formatos de registros.



## Criterios de desempeño:

Es competente si:

- A.** El informe final es elaborado según protocolos del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector Interno elabora informe final de inspección Interna.

- A.1.** El informe de inspección interna es elaborado.

## Criterios de desempeño:

Es competente si:

- B.** El informe final de la inspección Interna es presentado al Jefe del Sistema Interno de Gestión.

## Evidencias:

Inspector Interno elabora informe final de inspección Interna.

- B.1.** El informe de inspección interna es presentado al jefe del Sistema interno de Gestión.

## Producto:

Informe final de inspección interna.

## Actitud:

1. Responsabilidad, veracidad, habilidad, ética, observación, coherencia, comunicación, confidencialidad.

## Conocimientos Fundamentales:

1. Comprensión y aplicación de guía para un sistema interno de gestión en multicertificaciones - Guía SIG (A y B).
2. Reglamento Interno del Sistema Interno de Gestión (A y B).
3. Estándares de certificación (A y B).
4. Normas de Bioseguridad (A y B).
5. Redacción técnica (A).
6. Manejo de sistemas computarizados Excel (A y B).

## Campo de aplicación:

Categoría:	Clase:
1. Ambiente o escenario:	1.1. Oficina, gabinete.
2. Materiales:	2.1. Computadora. 2.2. Formatos. 2.3. Útiles de escritorio.





**El Inspector Interno asume una responsabilidad medular en la certificación del productor y el acceso al mercado:** tiene la responsabilidad de recoger la información de campo, a nivel del 100% de las unidades productivas del programa de cafés certificados.





**ALIONZA**  
CAFÉ PERUANO SOSTENIBLE