

Escuela y café

7



Una publicación del Comité de Cafeteros de Caldas

Coordinadores

Pablo Jaramillo Villegas - Comité de Cafeteros de Caldas
Elsa Inés Ramírez Murcia - Comité de Cafeteros de Caldas

Autores de los módulos originales

Luis Gonzalo López - Comité de Cafeteros de Caldas
José Germán Sucerquia - Colonia Escolar La Enea

Construcción de la malla curricular

Aracelly Cortés Osorio - Comité de Cafeteros de Caldas
Ángela María Trujillo Gutiérrez - Comité de Cafeteros de Caldas
César Augusto Largo Morales - Comité de Cafeteros de Caldas
Jesús De Los Santos Morales Trujillo - Comité de Cafeteros de Caldas
William Lepineaux - SENA Regional Caldas

Autores de la nueva versión de módulos

Aracelly Cortés Osorio - Comité de Cafeteros de Caldas
Ángela María Trujillo Gutiérrez - Comité de Cafeteros de Caldas
César Augusto Largo Morales - Comité de Cafeteros de Caldas
Jesús De Los Santos Morales Trujillo - Comité de Cafeteros de Caldas

Apoyo para la revisión de contenidos técnicos

César Augusto García - Comité de Cafeteros de Caldas
Carlos Andrés Marín - Comité de Cafeteros de Caldas
Liliana López Cardona - Comité de Cafeteros de Caldas

Revisión de la malla curricular y los contenidos

Gerencia Técnica
Cenicafé
Fundación Manuel Mejía
Comité de Cafeteros de Caldas
Comité de Cafeteros de Quindío
Comité de Cafeteros de Cauca
Comité de Cafeteros de Norte De Santander
Comité de Cafeteros de Tolima
Comité de Cafeteros de Antioquia
Comité de Cafeteros de Santander
Comité de Cafeteros de Risaralda
Comité de Cafeteros de Cesar-Guajira
Comité de Cafeteros de Huila
Comité de Cafeteros de Magdalena
Comité de Cafeteros de Nariño
Comité de Cafeteros de Cundinamarca
Comité de Cafeteros de Valle
Oficinas Regionales
Mesa Sectorial de Café
Sena Regional Caldas

Diseño y Diagramación

María del Rosario Rodríguez - Cenicafé
Carmenza Bacca Ramírez - Cenicafé

Edición

Sandra Milena Marín López - Cenicafé

Fotografía

Cenicafé

Ilustraciones

Diana Marcela Arenas Botero
Espacio Gráfico - Comunicaciones

Impresión

Carvajal Soluciones de Comunicación S.A.S.
Mayo 2019

Presentación

La alianza por la Educación Rural de Antioquia ERA tiene el propósito de fortalecer la educación rural en todos los niveles, aportando en términos de cobertura, calidad y pertinencia, con el fin de contribuir significativamente al desarrollo social y económico de las comunidades en sus territorios. Para lograrlo, está implementando un programa de acompañamiento a las instituciones y sus sedes educativas, basado en los principios de las pedagogías activas, que articula todos los niveles educativos hasta llegar a la Universidad en el Campo.

Los principios de las pedagogías activas parten del ser: la persona como centro de un aprendizaje activo y significativo. Pretenden brindar una educación que facilite al individuo desempeñarse en los diferentes aspectos de la vida, ser feliz, proyectarse y ser útil a su comunidad.

El material de interaprendizaje es fundamental para el desarrollo de las pedagogías activas. Este centra el aprendizaje en el estudiante, responde de manera significativa a cada uno de los principios y favorece sustancialmente el desarrollo de competencias. Está compuesto por módulos que contienen guías con las que los estudiantes interactúan, dialogan, y en las que se promueven diferentes formas de trabajo como: trabajo individual, en equipo o en grupo. El trabajo con guías de interaprendizaje propicia la reflexión, el trabajo colaborativo y el desarrollo de la autonomía, a través de momentos que se relacionan y dan significado a los aprendizajes.

Además, los módulos son herramientas que le facilitan al docente su labor como mediador en el proceso de aprendizaje y posibilitan el trabajo en aulas multigrado (varios grados en una misma aula), donde el maestro debe acompañar las diferentes áreas del currículo.

Agradecemos al área de educación del Comité de Cafeteros de Caldas por compartir con las comunidades de Antioquia su experiencia y el material desarrollado; un material diseñado teniendo en cuenta las pautas propuestas por el Ministerio de Educación Nacional y las necesidades del contexto rural.

Este material no pretende remplazar al maestro y, por el contrario, es una oportunidad para fortalecer su rol dentro del aula de clase y en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Invitamos a los directivos docentes, maestros y estudiantes a utilizar de manera responsable este material, a adoptarlo y adaptarlo como apoyo al desarrollo del plan curricular. Hacerlo, dará mayores oportunidades al desarrollo rural de nuestra región.



Presentación

El presente módulo de interaprendizaje para **Grado 7°**, hace parte de las estrategias de implementación de la nueva versión del proyecto **Escuela y Café**, proyecto que viene siendo desarrollado en las escuelas rurales de las regiones cafeteras, desde el año 1996.

Escuela y Café nace como una necesidad sentida de brindar a la futura generación de relevo de la caficultura colombiana, las herramientas y conocimientos básicos para la administración en forma eficiente y sostenible de los predios cafeteros, en procura de lograr a mediano plazo la reestructuración de la economía de la región e incidir en el bienestar de las familias campesinas. Este proyecto pretende fomentar en los niños y jóvenes de Educación Básica y Media, la identidad y arraigo por su región, el sentido de solidaridad, participación y le presenta el negocio del café como una opción viable para asegurar su subsistencia futura. Desde su creación, el proyecto busca que desde la escuela pública se formen personas que, si al terminar sus estudios deciden dedicarse a la actividad cafetera, sean caficultores con mejores desempeños en su finca, gracias entre otros, a unos mayores niveles de educación que les permitirá enfrentar el futuro con más herramientas y habilidades, logrando así más eficiencia y productividad.

La nueva versión de **Escuela y Café** relaciona tanto desde las estrategias, contenidos y recursos pedagógicos, la propuesta curricular de este proyecto a las exigencias y necesidades del contexto, para que los jóvenes rurales al culminar su educación básica (9° grado) o media (11° grado), tengan desarrolladas las competencias laborales necesarias para insertarse exitosamente en la actividad cafetera. Para ello, ha retomado el trabajo desarrollado por la MESA SECTORIAL DEL CAFÉ, a través de la incorporación en forma intencional y transversal de 7 normas de competencias para producir café con criterios de rentabilidad, calidad y sostenibilidad de los recursos".

Las 7 Normas de Competencias, son:

1. Obtener colinos de café de acuerdo con los parámetros de calidad.
2. Establecer plantaciones de café con criterios de sostenibilidad y competitividad.
3. Efectuar el manejo integrado de plagas minimizando las pérdidas y con criterios de sostenibilidad.
4. Efectuar el manejo integrado de enfermedades minimizando las pérdidas y con criterios de sostenibilidad.
5. Recolectar el café con criterios de calidad, eficiencia, eficacia y minimizando las pérdidas.
6. Beneficiar el café en forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad.
7. Manejar los residuos del beneficio del café para evitar la contaminación y obtener otros productos útiles a partir de ellos.

Como un producto del trabajo interinstitucional que vinculó a empresas del gremio cafetero y otras instituciones del sector, se logró el desarrollo de los módulos de **Escuela y Café** para los grados 6° a 11° de educación secundaria, los cuales serán el insumo fundamental para que los estudiantes de las escuelas de educación básica y media logren la certificación en cada una de las normas de competencia, antes descritas.

Este **Módulo para GRADO 7°**, el cual conserva los principios y fundamentos del programa Escuela Nueva, ofrece a los estudiantes contenidos orientados principalmente hacia la obtención de colinos de café de acuerdo con los parámetros de calidad. Además, propone los primeros lineamientos para el establecimiento de plantaciones de café con criterios de sostenibilidad y competitividad.

El diseño de este material pedagógico para Grado 7°, fue liderado por el Comité de Cafeteros de Caldas con el apoyo del SENA - Regional Caldas,

CENICAFÉ, Fundación Manuel Mejía y Comités de Cafeteros de Colombia. Esta versión debe considerarse como **material de prueba** y por tanto estará sujeto a las modificaciones que se requieran, una vez se valide en las escuelas rurales de Colombia.

Agradecimientos a las instituciones y personas que hicieron posible la realización de esta nueva versión de Módulos para el proyecto **Escuela y Café**

EDGAR ECHEVERRI GÓMEZ

Gerente Técnico

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

Tabla de contenido

1	Introducción	
13	UNIDAD 1	LAS POLÍTICAS CAFETERAS DE LA FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS
15	Guía 1	Mi empresa cafetera produce café para exportar.
28	Guía 2.	Instituciones cafeteras vinculadas a la exportación del café.
35		Evaluación Unidad 1 - Las Políticas Cafeteras de la Federación Nacional de Cafeteros.
37	UNIDAD 2	ORGANICEMOS NUESTRA EMPRESA CAFETERA PRODUCTIVA
39	Guía 1	El café, conoce las características y condiciones para su desarrollo.
50	Guía 2	Construcción y manejo del germinador.
65	Guía 3	Establecimiento y manejo del almácigo.
81	Guía 4	¿Nuestro cafetal es tecnificado o tradicional?
94		Evaluación Unidad 2 - Organicemos nuestra empresa cafetera productiva
101	UNIDAD 3	LOS CAFETALES SE ESTABLECEN CON CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y COMPETITIVIDAD
102	Guía 1	Importancia del suelo para las plantaciones de café.
116	Guía 2	Establecimiento de una caficultura productiva.

133	Guía 3	Aprendamos sobre los cultivos que se pueden intercalar con café.
142	Guía 4	Manejo integrado de arvenses.
155		Evaluación Unidad 3 - Los cafetales se establecen con criterios de sostenibilidad y competitividad.
158		Proyecto
162		Glosario
164		Bibliografía

Introducción

Módulo 7

APRECIADOS JÓVENES Y JOVENCITAS:

El estudio, el análisis, la interpretación y la realización de prácticas del módulo los llevará por los más bellos caminos del café, orientándolos y ofreciéndoles los elementos básicos y necesarios para planear y organizar la “**empresa cafetera**”.

¿Lo habían soñado? - ¡Qué bien!- Es así como se hace, convirtiendo los sueños en acción.

Pues bien. Los aprendizajes y las prácticas de este módulo les permitirán:

- Conocer los nuevos escenarios de la caficultura en el contexto regional, nacional y mundial.
- Identificar las principales instituciones cafeteras que intervienen en el proceso de comercialización del café.
- Establecer la variedad a cultivar, de acuerdo a las condiciones agroecológicas de la zona.
- Construir y manejar el germinador en forma adecuada y económica.
- Construir y manejar el almácigo en forma adecuada y económica.
- Reconocer y definir las características y la importancia de la tecnificación de cafetales.
- Identificar las condiciones adecuadas del suelo para el establecimiento del cafetal.
- Identificar las condiciones técnicas adecuadas para el establecimiento del cafetal.
- Adecuar el terreno para la siembra de plantaciones productivas.

- Sembrar los colinos de acuerdo con las recomendaciones establecidas.
- Identificar los costos del establecimiento del cafetal.
- Reconocer la importancia de los cultivos intercalados como una opción para mejorar los ingresos durante la renovación de los cafetales.
- Manejar adecuadamente las arvenses para evitar su competencia y para conservar el suelo.

Aprenderlo a través de la práctica los conducirá hacia la certificación de la competencia laboral **"obtención de colinos de café de acuerdo con los parámetros de calidad"**.

Del desarrollo efectivo y responsable de esta unidad depende la calidad de los aprendizajes para la vida.

Ánimo. Ustedes pueden.

¡Éxitos!

Unidad 1

Las políticas cafeteras



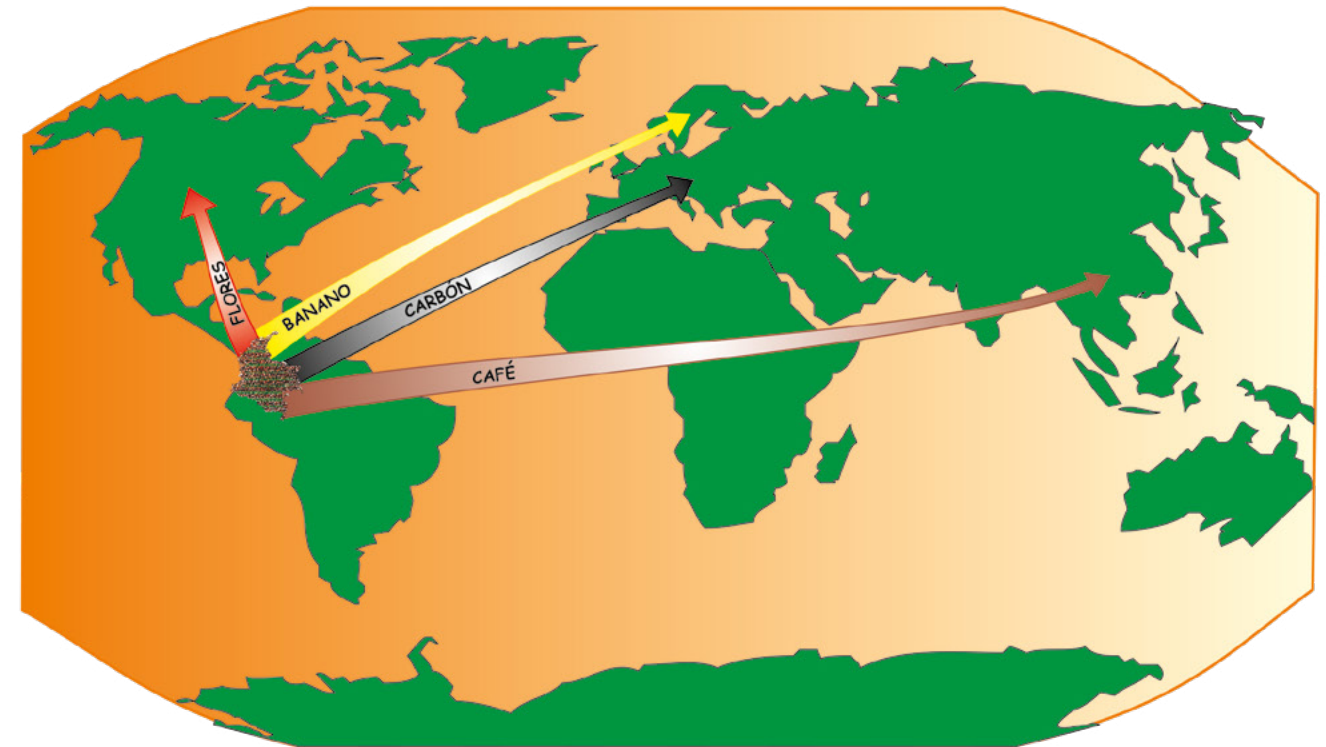
Estándar o norma de competencia
 Conozco los nuevos escenarios de la caficultura en el contexto regional, nacional y mundial.

Guía 1

Mi empresa cafetera produce café para exportar

Logro o elemento de competencia

Explico la importancia de la comercialización del café como fuente de desarrollo social y económico.



a. Vivencia

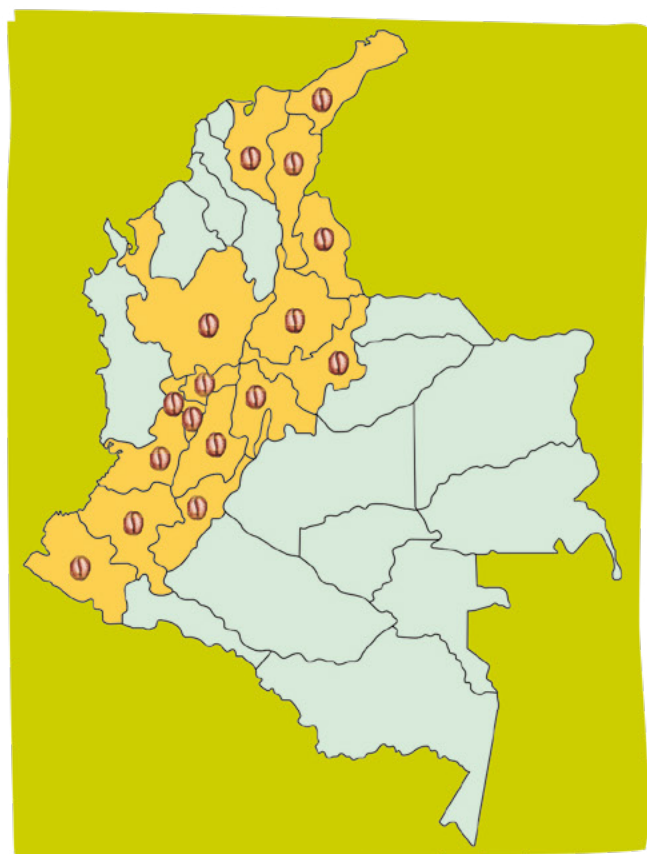
Trabajo en equipo

1. Observamos la anterior ilustración y con base en ella, reflexionamos sobre la importancia que tiene para el país poder exportar sus productos.

Compartimos la reflexión hecha por cada uno de los participantes del equipo y redactamos en el cuaderno de Escuela y Café un texto cuya idea central sea la **importancia de la exportación de productos colombianos**.

2. Ubicamos el mapa de Colombia en el piso y señalamos las regiones en las que se produce café.

También, señalamos el recorrido que se hace desde las regiones identificadas hasta los puertos de Barranquilla y Buenaventura, donde es embarcado para salir a otros países.



Trabajo individual

3. Elaboro el croquis de Colombia en mi cuaderno de Escuela y Café, ubico la región a la que pertenezco, y marco el recorrido que debe hacerse con el café hasta ser embarcado.

Colombia es un país privilegiado por su posición geográfica, característica que le permite producir una excelente calidad del café para la exportación.

Presento las actividades realizadas al profesor o profesora para que valore mis aprendizajes.

b. Fundamentación Científica

Trabajo en equipo

1. Identificamos los personajes que interactúan en la siguiente historia. Cada uno de nosotros elige uno de los personajes para hacer la lectura como se presenta en el texto.
2. Los que no quedan con papel designado para hacer la lectura, escuchan con atención y entusiasmo para entender el diálogo y aprender mucho.

La comercialización del café, ayer y hoy

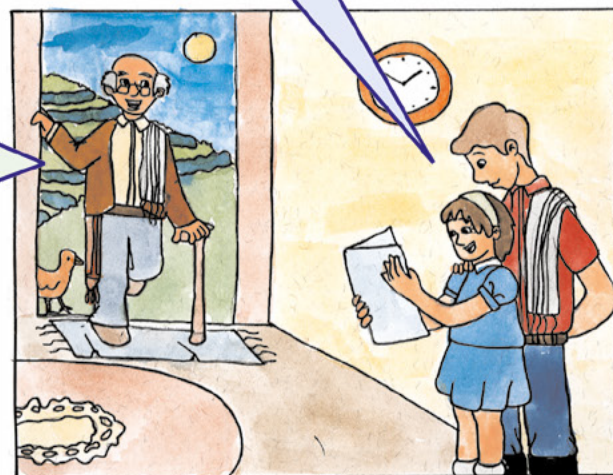


Hola pá... cómo le parece que hoy en el proyecto Escuela y Café vimos el tema de la comercialización del café; me pareció muy importante y quiero compartirle lo que aprendí.

¡Qué bueno miija!
¿Y, qué fue lo que aprendió?

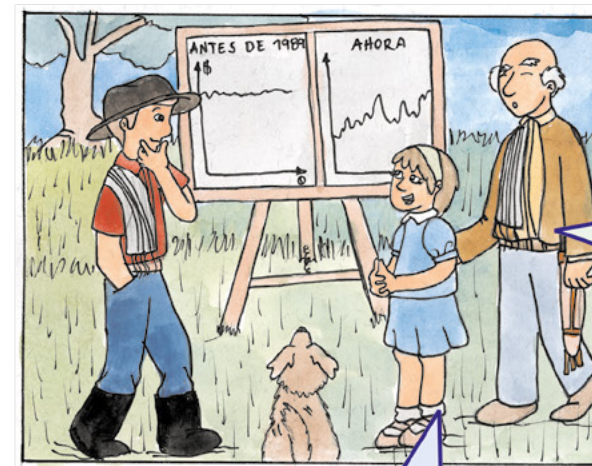
Bueno... primero que todo leímos, cómo fue la comercialización del café en sus inicios....

-En ese momento entra el abuelo y dice...
Eso sí que me parece bueno miija-, a mí me tocó cuando en la finca producíamos buen café y lo teníamos que vender en la tienda de la vereda, cambiándolo por algunos alimentos. Sacar el café al pueblo era muy difícil porque no existían carreteras y la finca estaba bastante retirada del pueblo.



Bueno, eso cambió, a partir de 1927, cuando se creó la Federación Nacional de Cafeteros, con el objetivo principal de mejorar la comercialización del café y con todos los servicios que se fueron creando... miren nada más, lo fácil que es hoy transportar el café, ya tenemos carreteras y en todos los pueblos cafeteros hay puntos de compra de la Cooperativa de Caficultores.

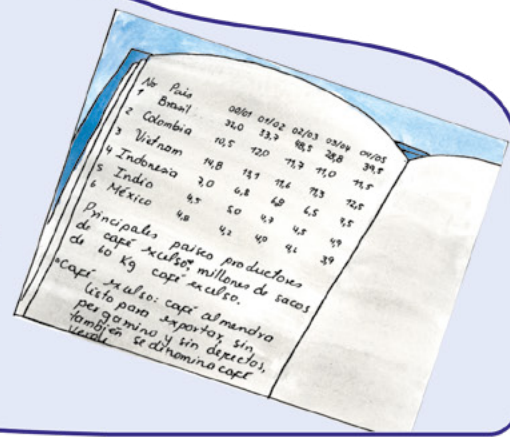
Yo también he vivido muchas historias alrededor de la comercialización del café. Por ejemplo, antes de 1989 el precio del café variaba muy poquito durante el año y recuerdo, que en esa fecha, se rompió el Pacto Internacional de Cuotas, que consistía en un acuerdo entre los países productores y consumidores para controlar la producción y manejar el precio del café.



Ahora entiendo por qué razones los Extensionistas del Comité de Cafeteros nos insisten tanto en que estemos pendientes del precio del café.

Pero... actualmente el precio cambia muchas veces durante el día. Por eso es necesario estar pendiente del precio del café que se anuncia por la radio, la televisión, en la Cooperativa de Caficultores o por Internet en la página www.cafedecolombia.com y en otras páginas.

-Hija: Todo lo que ustedes han dicho, lo aprendimos en el colegio, ahora yo quiero que ustedes presten atención a los siguientes datos que copié del módulo de Escuela y Café, y que nos ayudarán a entender cómo está el comercio del café en la actualidad.



Ya les cuento... Observémoslo a través de esta cartelera que hicimos en el colegio, donde se encuentra el consumo expresado en millones de sacos de 60 kilos de café excelso, durante un año.

Principales países consumidores de café
Sacos de 60 kg de café verde (Millones)

No	País	2004	2005	2006	2007
1	Estados Unidos	20,0	20,7	20,7	20,2
2	Brasil	14,1	14,7	15,6	16,3
3	Alemania	9,3	10,2	8,3	8,5
4	Japón	6,7	7,1	7,2	7,2
5	Italia	5,1	5,4	5,4	5,4
6	Francia	5,4	5,0	5,0	5,4
7	Rusia	3,3	3,4	2,8	3,0
8	España	2,7	2,7	3,0	2,9
9	Reino Unido	2,1	2,3	2,3	2,8
10	Holanda	1,8	1,5	1,4	2,2
	Total mundial	111.792	116.434	116.060	117,9

Datos: Organización Internacional del Café, Marzo 2008

Yo, de esas cifras no entiendo mucho, pero si veo que Colombia siempre ha estado en los primeros lugares en la producción del café... Y me llama la atención que no aparece Colombia entre los principales consumidores.

Producción: En el mundo existen alrededor de 52 países productores de café, y yo anoté los principales, con el número de millones de sacos de café verde producidos en períodos comprendidos entre dos años.

PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES DE CAFÉ*EXCELSO
MILLONES DE SACOS DE 60 KG CAFÉ EXCELSO

*Café Excelso: café en almendra listo para exportar, sin pergamino y sin defectos. También es denominado café verde.

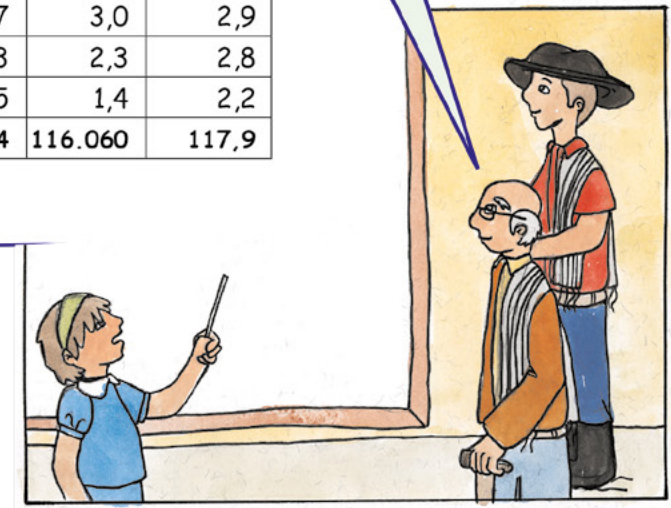
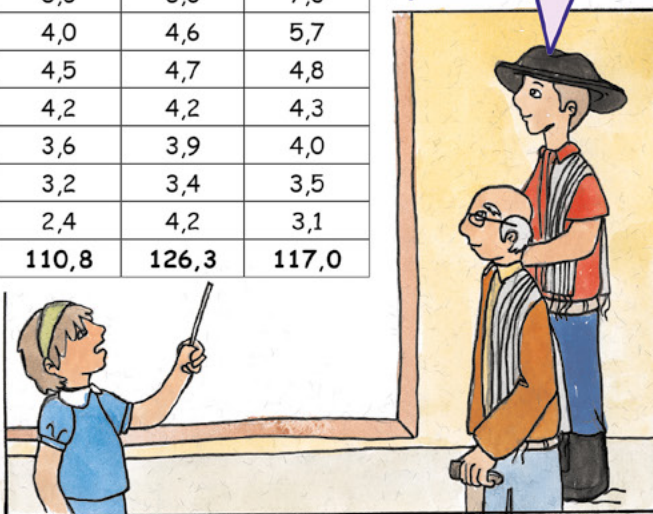
No	País	2003	2004	2005	2006	2007
1	Brasil	28,8	39,2	32,9	42,5	33,7
2	Vietnam	15,2	14,1	13,5	18,4	15,9
3	Colombia	11,8	12,0	12,3	12,7	12,4
4	Indonesia	6,5	7,5	8,6	6,6	7,0
5	Etiopía	3,8	4,5	4,0	4,6	5,7
6	India	4,5	4,5	4,5	4,7	4,8
7	México	4,2	3,8	4,2	4,2	4,3
8	Guatemala	3,6	3,7	3,6	3,9	4,0
9	Honduras	2,9	2,5	3,2	3,4	3,5
10	Perú	2,6	3,3	2,4	4,2	3,1
	Total mundial	105,4	116,8	110,8	126,3	117,0

Datos: Organización Internacional del Café, Marzo 2008

-Todos esos países producen tanto café ¿Quién se toma todo eso?

Lo que pasa es que el mercado del café tiene mucha competencia y el costo de un buen café colombiano es alto. Aunque, ya la Federación Nacional de Colombia está procesando el café para venderlo a los consumidores en el mercado nacional, en diferentes presentaciones e incluso preparado, con un precio favorable al público. Por eso debemos consumir café procesado por las empresas del gremio cafetero.

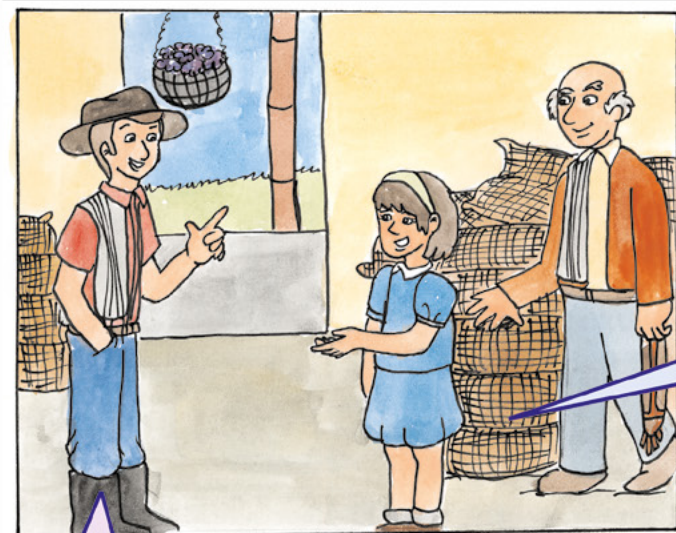
Ustedes son muy inteligentes, y me gusta hablar con ustedes del café y su comercialización, porque saben mucho del tema.





Yo entiendo, que en el mundo hay muchos productores, así como consumidores, pero me preocupa esa diferencia entre la producción y el consumo. Anualmente sobran unos sacos de café que no se consumen y eso puede afectar el precio.

Ustedes si que están en la jugada, eso fue exactamente lo que nos explicó el profesor y lo ampliamos con el estudio de la guía: "Mi empresa cafetera produce para exportar".



Claro papá, el café es tan importante para nuestro país, porque de él depende nuestra economía... atención a estos datos, que los van a sorprender:

Por eso, cuando hay mucha gente en el mercado del café el negocio se vuelve interesante, y no se les olvide que nosotros somos exportadores de café. De ahí que debemos estar informados cada día de lo que suceda en el mundo, para realizar en nuestra finca, las acciones que sean necesarias para buscar las ventajas que nos favorezcan.



Entorno nacional de la caficultura

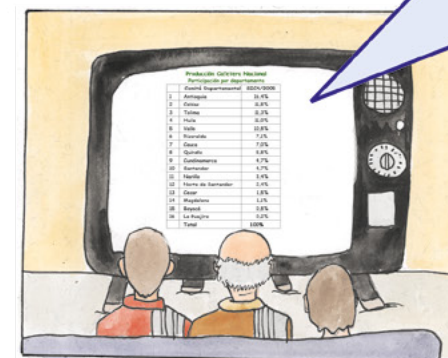
- Zona cafetera: 3.600.000 hectáreas
- Área café: 800.000 hectáreas
- Producción: 11 millones sacos de 60 kilos
- Municipios cafeteros: 564
- Finca cafeteras: 669.000
- Caficultores: 566.000

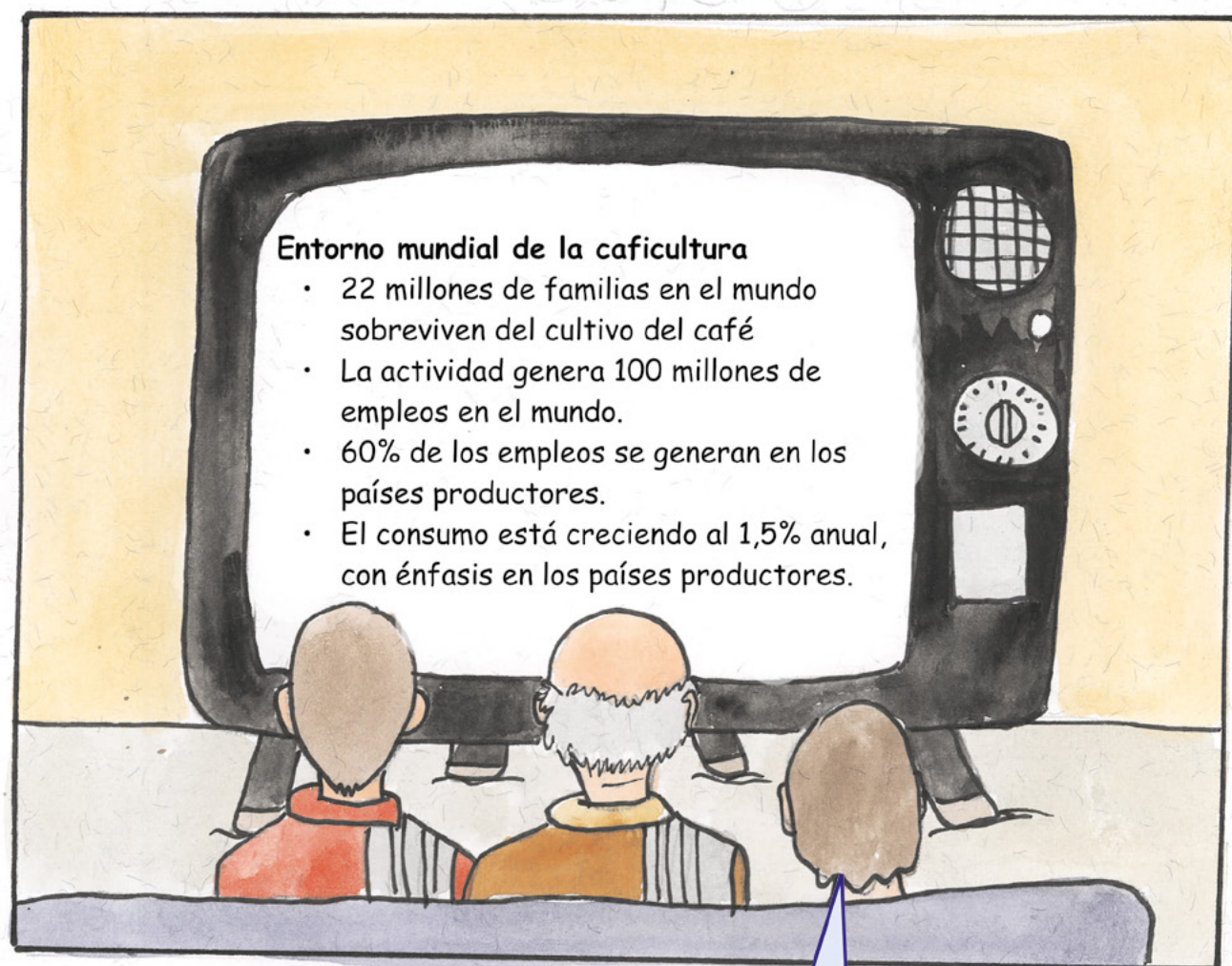
La producción de Colombia se concentra en 16 departamentos

**Producción Cafetera Nacional
Participación por departamento**

	Comité Departamental	SICA/2005
1	Antioquia	16,4%
2	Caldas	11,5%
3	Tolima	11,3%
4	Huila	11,0%
5	Valle	10,8%
6	Risaralda	7,1%
7	Cauca	7,0%
8	Quindío	5,8%
9	Cundinamarca	4,7%
10	Santander	4,7%
11	Nariño	3,4%
12	Norte de Santander	2,4%
13	Cesar	1,5%
14	Magdalena	1,1%
15	Boyacá	0,8%
16	La Guajira	0,2%
	Total	100%

SICA: Sistema de Información Cafetera





Entorno mundial de la caficultura

- 22 millones de familias en el mundo sobreviven del cultivo del café
- La actividad genera 100 millones de empleos en el mundo.
- 60% de los empleos se generan en los países productores.
- El consumo está creciendo al 1,5% anual, con énfasis en los países productores.

Casi en todos los departamentos colombianos se produce café, incluyendo algunos como los territorios nacionales (Caquetá, Casanare y Meta) que aunque no están en la tabla anterior, contribuyen a la exportación del grano. Y ni hablar de la importancia del café en el mundo:

Qué cosas tan importantes has aprendido hija en el colegio, yo estoy muy contento y lo voy a explicar a todos los miembros de la junta de acción comunal, creo que en esta labor me puedes ayudar.



Claro que sí, además podemos invitar a nuestro profesor, él si que sabe del café. Muchas gracias por escucharme, los quiero mucho.

Adquirir identidad gremial me ayuda a valorar mi empresa cafetera.

Presento las actividades desarrolladas a mi profesor o profesora para que valore mis aprendizajes.

C. Actividades de Ejercitación

Trabajo individual

1. Escribo en mi cuaderno de Escuela y Café los datos presentados en la Fundamentación Científica en las tablas de producción y consumo, y los entornos de la caficultura nacional que aparecen en las pantallas de TV.

Trabajo en equipo

2. Con base en estos datos elaboro ayudas didácticas que nos permitan socializar este tema con los demás compañeros y profesores de la institución (pueden ser: carteleras, historietas, sociodramas).
3. Comentamos y escribimos todos los valores que están expresados en el diálogo de la Fundamentación Científica.

La familia es la primera y más importante organización social que nos forma como personas. El diálogo, el respeto y la ayuda mutua son valores que la fortalecen y la hacen crecer.

Trabajo en equipo

4. Consultamos.

-¿Cuántas arrobas de café al año se producen en mi municipio?
-¿Cuál es el precio de venta actual de una arroba de café en la Cooperativa de Caficultores de mi municipio?

5. Con los datos anteriores calculamos el valor total anual de la producción de café en mi municipio.

- Elaboramos varias conclusiones sobre el ejercicio anterior.

Presentamos las actividades realizadas a nuestro profesor o profesora para que valore nuestros aprendizajes.

d. Actividades de Aplicación

Con nuestra familia

1. Promovemos una reunión de padres de familia, orientada por nosotros los alumnos y alumnas de grado 7°, para socializar todos los aprendizajes adquiridos con la guía.

Utilizamos todas las ayudas elaboradas para la socialización que hicimos con los compañeros de la institución.

No olvidemos planear la reunión antes de ejecutarla.

Para una buena planeación tengamos en cuenta lo siguiente:

- Agenda de trabajo
- Citación escrita
- Fecha y sitio de trabajo
- Ayudas bien preparadas
- Designación de responsabilidades

Nuestros padres o personas con quienes vivimos se sentirán orgullosos al vernos participar.

Presento las actividades desarrolladas en la guía a mi profesor o profesora para que valore mis aprendizajes.