

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

Angela 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

Angela 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

Marco Antonio Rico Restrepo
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 reemplazar 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 9°**, 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 9°**, el cual conserva los principios y fundamentos del programa Escuela Nueva, ofrece a los estudiantes contenidos orientados principalmente a identificar las nuevas tendencias mundiales de consumo, a efectuar el manejo integrado de enfermedades, a beneficiar el café en forma eficiente y a manejar los residuos del beneficio del café para evitar la contaminación y obtener otros productos útiles a partir de ellos.

El diseño de este material pedagógico para Grado 9°, fue liderado por el Comité de Cafeteros de Caldas con el apoyo del SENA - Regional Caldas, CENICAFE, 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

9	Introducción	
11	UNIDAD 1	POSICIONAMIENTO DEL CAFÉ COLOMBIANO EN EL MUNDO
12	Guía 1	Las nuevas tendencias y las estrategias para el posicionamiento del café colombiano a nivel mundial
24		Evaluación Unidad 1 - Posicionamiento del café colombiano en el mundo
27	UNIDAD 2	MANEJO INTEGRADO DE ENFERMEDADES
28	Guía 1	La roya del cafeto
38	Guía 2	Manejo integrado de la roya
50	Guía 3	Otras enfermedades del café
61		Evaluación Unidad 2 - Manejo integrado de enfermedades
65	UNIDAD 3	ASEGURAR LA CALIDAD DEL GRANO A TRAVÉS DE UN BUEN BENEFICIO
66	Guía 1	Proceso del beneficio tradicional del caf
77	Guía 2	El beneficio ecológico del café
93	Guía 3	Beneficio tradicional vs. Beneficio ecológi
103	Guía 4	El secado del café
115		Evaluación Unidad 3 - Asegurar la calidad del grano a través de un buen benefici

117	UNIDAD 4	LOS SUBPRODUCTOS DEL CAFÉ APORTAN A LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL
118	Guía 1	Manejo adecuado de aguas residuales y lixiviados del beneficio del café
129	Guía 2	¿Cómo obtener materia orgánica a partir de la pulpa del café?
139	Guía 3	Obtención de otros productos a partir de los residuos del beneficio de café
147		Evaluación Unidad 4 - Los subproductos del café aportan a la sostenibilidad ambiental
149		Proyecto
153		Glosario
155		Bibliografía

Introducción

grado 9

APRECIADOS JÓVENES Y JOVENCITAS:

Con este módulo ustedes tendrán herramientas que les permitirán adquirir mayores conocimientos para llevar a cabo un proceso de mejoramiento y les conducirá a la obtención de grandes metas tanto personales como de estudio y/o preparación para ser certificados en las competencias laborales.

El objetivo central de los contenidos del módulo les ayudará a aprender a producir café con criterios de rentabilidad calidad y sostenibilidad, con temas de tanta importancia como el conocimiento de los nuevos escenarios de la caficultura en el contexto regional, nacional y mundial, a efectuar el manejo integrado de enfermedades minimizando las pérdidas con criterios de calidad, beneficiar el café en forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad, manejar los residuos del beneficio del café para evitar la contaminación y obtener productos útiles a partir de ellos. Temas de gran importancia en este proceso de mejoramiento, que será exitoso dependiendo del compromiso que ustedes asuman, ya que se constituye en un proyecto que los encausa y les da luces para el manejo de la caficultura y de la dinámica de ampliación de los contextos rurales en lo que a caficultura concierne.

Es decisiva la voluntad y el empeño que ustedes pongan en las diferentes prácticas propuestas a través de las guías, las cuales son clave para el mejoramiento tanto personal como grupal y familiar.

El módulo contiene 4 unidades con metodología de trabajo inspirada en el modelo pedagógico de Escuela Nueva y además, contiene orientaciones precisas para dar cumplimiento al proyecto de grado Manejo de residuos sólidos y aprovechamiento de éstos, que da pautas precisas para adquirir las competencias para certificarse en la norma de competencia "Manejo de residuos del café para evitar la contaminación y obtener otros productos útiles a partir de ellos".

Bienvenidos todos y todas a desarrollar las temáticas con mucha responsabilidad.

Los autores

Unidad 1

Posicionamiento del café colombiano en el mundo



Estándar o norma de competencia

Conozco los nuevos escenarios de la
caficultura en el contexto municipal,
regional, nacional y mundial.

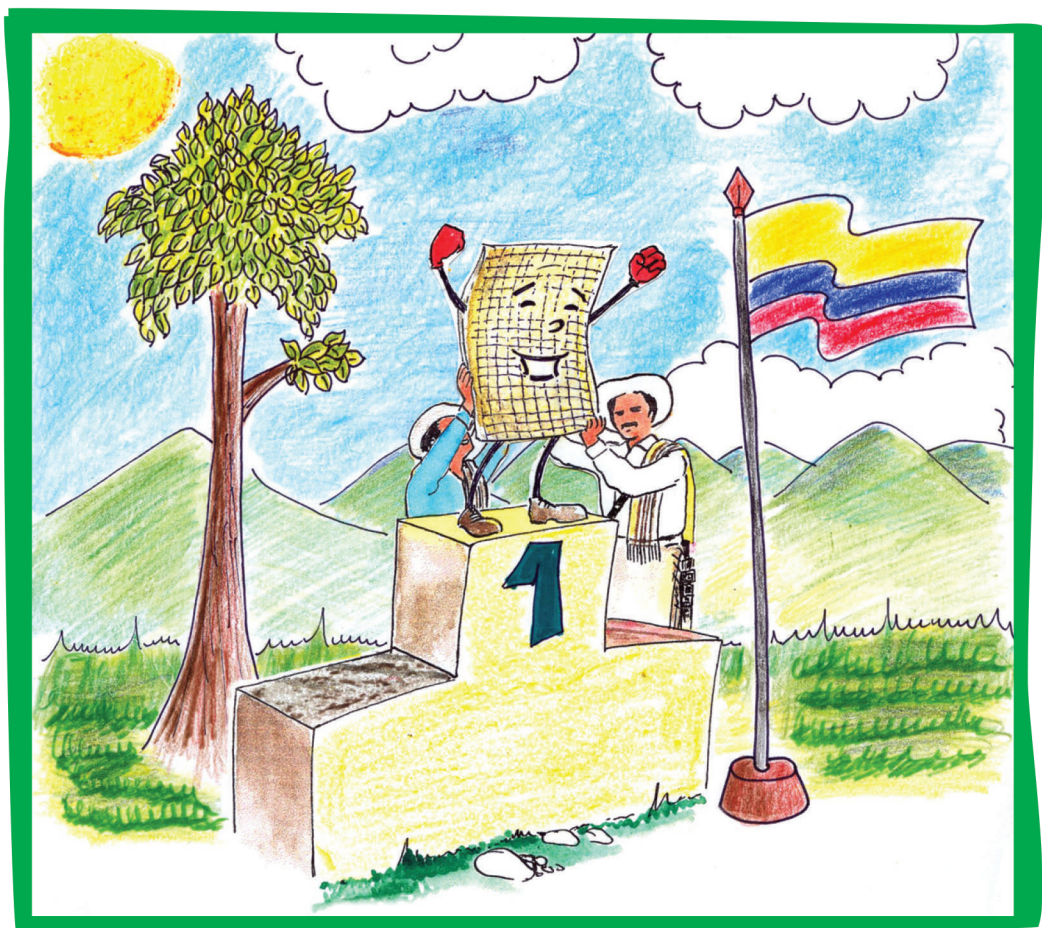
Guía 1

Las nuevas tendencias y las estrategias para el posicionamiento del café colombiano a nivel mundial

Logro o elemento de competencia:

Identifico las nuevas tendencias mundiales de consumo.

Conozco las estrategias que satisfacen las necesidades del consumidor.



a. Vivencia

Trabajo en equipo

1. Leemos atentamente la Misión y la Visión de la Federación Nacional de Cafeteros.

Misión

Asegurar el bienestar del caficultor colombiano a través de una efectiva organización gremial, democrática y representativa.

Visión

Consolidar el desarrollo productivo y social de la familia cafetera, garantizando la sostenibilidad de la caficultura y el posicionamiento del Café de Colombia como el mejor del mundo.

Reflexionamos sobre los siguientes interrogantes y respondemos en el cuaderno de Escuela y Café:

- ¿En dónde se hace evidente la organización gremial, democrática y representativa de la Federación Nacional de Cafeteros?
- ¿De qué manera la Federación Nacional de Cafeteros ha trabajado por consolidar el desarrollo productivo y social de la familia cafetera?
- ¿Conocen alguna estrategia que esté desarrollando la Federación Nacional de Cafeteros para mantener el café colombiano como el mejor del mundo? ¿Cuál?

Trabajo individual

1. Observo durante 15 segundos la siguiente imagen



- ¿Qué representa esta imagen para el mundo, a nivel cultural, social, ambiental y económico?
- ¿Qué tipo de garantías puede tener un consumidor de café en cualquier lugar del mundo cuando encuentra un producto que lleva este sello?
- ¿Qué sentimientos me genera observar esta imagen?

Comparto mis apreciaciones con los compañeros de equipo.

2. Leo atentamente la situación que se presenta a continuación.

Por tradición, la señora María Luisa ha provisto de leche al municipio. Para comprar la leche, los consumidores deben llevar la botella para empacarla y al llegar a sus hogares deben hervirla. Doña María Luisa vende cada botella de leche de un litro en \$800.

Hace unos días llegó al municipio don Aldemar, quien colocó un expendio de leche pasteurizada en bolsa. Don Aldemar cobra por cada litro \$1.000. Sus clientes están aumentando y todos manifiestan estar satisfechos con este servicio.

Desde la apertura del negocio de don Aldemar, doña María Luisa nota que sus ventas han disminuido y su negocio está a punto de quebrar.

- Con mis palabras doy una explicación al fenómeno que está ocurriendo con la venta de leche en el expendio de doña María Luisa y en el de don Aldemar.
- Socializo con los compañeros de grupo mis apreciaciones.

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

bc. **Fundamentación Científica y Actividades de Ejercitación**

Trabajo en equipo

1. Con mucho entusiasmo nos disponemos a iniciar la lectura. El ayudante de grupo coordinará los turnos para leer. Cada integrante del equipo se propondrá leer

con buena entonación, pronunciando bien las palabras y respetando los signos de puntuación.

Estrategias para el posicionamiento del café colombiano

El café colombiano es conocido en el mundo por su excelente calidad, la cual está determinada por varios factores, entre ellos están: la especie sembrada (*Coffea arabica*), los factores climáticos, las labores culturales realizadas al cultivo oportunamente y los cuidados durante el beneficio y secado del café.

Durante años, la calidad del café colombiano fue un argumento suficiente para incursionar exitosamente en el mercado internacional y para obtener un mayor precio representado en primas a la calidad.

El hecho que otros países estén produciendo cafés con calidades similares a la del café colombiano se convierte en un factor importante de competencia, pero también en la razón para que surjan estrategias tendientes a continuar posicionando el café colombiano como el mejor del mundo.

Entre las estrategias más importantes tenemos:

A) Cafés especiales:

En la actualidad, el tema de cafés especiales se ha convertido en una prioridad estratégica para la Federación Nacional de Cafeteros, en la que están comprometidos los diferentes estamentos institucionales, como la investigación, la certificación de origen, la asistencia técnica, el apoyo de la Oficina de Calidades, la comercialización y la promoción.

La Federación ha definido que los cafés especiales son aquellos valorados por los consumidores por sus atributos consistentes, verificables y sostenibles. Los cafés especiales se diferencian de los demás por su aroma, sabor, tamaño y forma de producción, pero sobre todo por su calidad. Por las anteriores razones los clientes están dispuestos a pagar precios superiores que redunden en un mayor bienestar para los productores.

El camino recorrido en este tema ha permitido identificar diversas categorías de cafés especiales que se ajustan a los estándares exigidos por los compradores y, en otros casos, soportados en las leyes de algunos países. Las categorías de cafés especiales definidas en Colombia, son:

Cafés de origen

Proviene de una región específica, reconocida por sus cualidades particulares, entre las cuales se destacan la variedad de café, la franja altitudinal en la que se cultiva, el sitio perfectamente delimitado, alguna particularidad de su taza o sus características organolépticas.

- **Cafés según la variedad:** Cafés de la especie arábica que producen una bebida suave.
- **Cafés de altura:** Parten de la premisa que la altura favorece la calidad en taza.
- **Cafés regionales:** Son aquellos provenientes de una región definida, departamento(s), municipio(s), vereda(s) o áreas delimitadas.
- **Cafés de finca (Estate coffee):** Son cafés cultivados en una sola finca con sistemas homogéneos de cultivo y beneficio de alta calidad; sus propietarios los promueven directamente.
- **Cafés exóticos:** Son cultivados por comunidades de pequeños productores, en zonas perfectamente delimitadas, bajo condiciones ambientales y culturales determinadas, y con características únicas, que se manifiestan en una taza de altísima calidad.
- **Cafés gourmet:** Son aquellos cuyas características sensoriales y organolépticas se manifiestan en una taza de altísima calidad.

Trabajo en equipo

2. Hagamos un alto para retroalimentar los nuevos conocimientos que acabamos de recibir, para ello realizamos la siguiente actividad:

En el cuaderno de Escuela y Café, realizamos el esquema que se presenta a continuación.

Relacionamos con una flecha una de las características de los cafés especiales de la columna A con el café especial a que corresponde, en la columna B.

A
Cultivados por comunidades pequeñas
Cultivados en una sola finc
Producen una bebida suave
Provenientes de una región definid
Su calidad es favorecida por la altura
Sus características sensoriales y organolépticas se manifiestan en taz

B
Café gourmet
Café de altura
Café exótico
Café de finc
Café regional
Café según la variedad

Continuamos con la lectura. El ayudante asigna el turno de leer a otro de los integrantes del equipo.

Cafés sostenibles

Son aquellos que fomentan una apropiada relación entre el caficultor, su cultivo y el medio ambiente. Además, promueven la equidad social tanto en la producción como en la comercialización.

- **Cafés amigables con el medio ambiente:** Estos tipos de café responden a las directrices que han fijado muchos países en el mundo, en el sentido de preservar y proteger los recursos naturales.

En esta categoría se consideran los cafés de sombra, es decir, cultivados bajo una cobertura forestal compuesta por especies reconocidas por sus beneficios ambientales.

- **Cafés de comercio justo "Fairtrade":** Se basa en el compromiso por parte de los compradores, de pagar un precio justo que beneficie a los pequeños productores de café asociados. Hace énfasis en la gestión de cooperativas y en las estructuras organizativas. Los cafés de esta categoría cuentan con el sello de garantía de Comercio Justo "FLO" (Fairtrade Labelling Organization).

El comercio justo también apoya las tecnologías que benefician el medio ambiente.

- **Cafés orgánicos:** Son aquellos producidos y procesados en un sistema sostenible (ambiental, técnica y socio-económicamente viables), sin la utilización de productos químicos de síntesis y sin contaminar el medio ambiente durante el cultivo y el beneficio.

Cafés por preparación

Son aquellos que se ofrecen de acuerdo a una clasificación según el tamaño del grano y con un mínimo de contenido de defectos. Éstos se clasifican en: Europa, Extra, Supremo, Premium, Caracol.

Trabajo en equipo

3. Analizamos las características de la zona en la que está ubicada la posprimaria (clima, suelo, condiciones sociales).

De acuerdo al análisis realizado, pensamos en qué tipo de café especial se podría producir en esta región y argumentamos nuestra respuesta.

Con mucha creatividad, diseñamos un eslogan, un logotipo y un empaque con el cual podríamos posicionar este café en el mercado.

Certificación de los Cafés Especiales

La certificación es una garantía escrita, otorgada por una agencia certificadora independiente, por medio de la cual se asegura que un producto o el proceso de producción del mismo (en este caso el café), cumple con los requisitos definidos por diferentes países u organizaciones.

La certificación presta atención a tres aspectos relevantes:

- Medio ambiente: Conservación de suelos, protección del agua, uso de plaguicidas, manejo de desechos, etc.
- Equidad social: Ingresos del caficultor, derechos de los trabajadores, salud y seguridad en el trabajo, etc.
- Aspectos de la producción: Sanidad de los productos.

La certificación de los cafés especiales permite diferenciarlos de otros tipos de cafés, lo que contribuye a facilitar el posicionamiento del café internacionalmente y genera beneficios adicionales relacionados con la entrada a diferentes mercados y, en algunos casos, la posibilidad de que el caficultor obtenga mejores ingresos.

B) Denominación de Origen

La Denominación de Origen es un nombre o signo distintivo correspondiente a una indicación geográfica, utilizado para identificar productos que tienen un origen geográfico concreto y poseen cualidades y reputación derivadas específicamente de ese lugar de origen, ya sea éste un país, una región o una localidad.

Este distintivo pone de manifiesto cualidades específicas que obedecen a factores naturales y humanos, característicos del lugar de origen de los productos, tales como el clima, los suelos, los conocimientos y las técnicas tradicionales de producción.

Ejemplo:



Para que la Denominación de Origen sea reconocida, se requiere de una declaración oficial de protección por parte de la autoridad competente. En el caso de Colombia, esta entidad es la Superintendencia de Industria y Comercio.

Denominación de Origen para el Café Colombiano. Con el fin de contar con una herramienta adicional para la defensa del buen nombre y reputación asociados con el Café de Colombia, y defender así los esfuerzos de posicionamiento y diferenciación construidos gracias a décadas de esfuerzo de los caficultores nacionales, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia decidió solicitar la declaración de protección del "Café de Colombia" como Denominación de Origen.

El trabajo realizado por la Federación a nivel internacional, mediante fuertes campañas de promoción y publicidad, ha permitido posicionar el Café de Colombia como un producto de origen y calidad reconocido y deseado por los consumidores. Sin embargo, las condiciones de competencia en un mercado global, hacen cada

vez más difícil proteger y mantener los elementos de diferenciación del Café de Colombia frente al consumidor.



Para los caficultores colombianos, representados por la Federación, la Denominación de Origen se convierte en un elemento de vital importancia para la sostenibilidad de la caficultura colombiana, ya que es una alternativa legal de protección para el producto y un elemento diferenciador ante el consumidor.

Trabajo en equipo

4. La lectura anterior hace referencia a la "Denominación de Origen del Café Colombiano". Para afianzar nuestros conocimientos, realizamos la siguiente actividad.
 - Mencionamos algunas cualidades de las personas que intervienen en el proceso de producción del café colombiano.
 - Mencionamos los factores naturales propios de la zona cafetera colombiana.
 - Describimos algunas de las características del café colombiano.

C) Tiendas Juan Valdez

Desde el 14 de diciembre del año 2002, los caficultores colombianos están trabajando en un programa que les permite participar de las utilidades que deja la parte final de la cadena del negocio de café. Esto ha sido posible con la apertura de las tiendas "Juan Valdez"; espacios en los cuales el consumidor final recibe directamente el café y todos los productos de valor agregado de origen colombiano. Este programa busca cumplir con la estrategia de llevar por lo menos parte del café colombiano directamente "del árbol a la taza".

En las tiendas Juan Valdez, el consumidor encuentra una amplia gama de productos de valor agregado, entre los que se encuentran:



Bebidas



Artículos portadores de la marca



Cafés Empacados

Café Empacado, Cafés de línea, Cafés de origen, Cafés de conmemoración

Artículos portadores de la marca "Juan Valdez". Camisetas, gorras, sombrillas y algunos productos elaborados artesanalmente.

Bebidas de café. En las tiendas se ofrecen 4 grandes líneas de bebidas: cafés filtrados, expresos, bebidas frías y nevados.

La meta de la Federación al 2009, es tener abiertas 300 tiendas, 71 en Colombia y 221 en sitios estratégicos de diferentes lugares del mundo.

Trabajo en equipo

5. En el cuaderno de Escuela y Café realizamos la siguiente actividad:

- a. Consultamos el nombre de la empresa que se encarga de administrar las Tiendas Juan Valdez.
- b. Definimos el concepto de "Valor Agregado"
- c. Respondemos:

¿Qué ventajas tiene para el consumidor adquirir un producto con valor agregado?

¿Qué ventajas tiene para el productor dar valor agregado a sus productos?

Nota importante:

En el mes de julio de 2005 la Federación Nacional de Cafeteros, puso a la venta el 15% de las acciones de Procafécol, para que fueran adquiridas por los caficultores del todo el país.



Actividades de Aplicación

Trabajo con mi familia

1. En el cuaderno de Escuela y Café realizo la siguiente sopa de letras.

S	O	S	T	E	N	I	B	L	E
R	R	A	I	A	B	R	I	L	K
W	G	B	E	O	R	I	G	E	N
L	A	O	N	L	O	Ñ	A	B	E
O	N	R	D	V	P	A	B	J	V
C	I	T	A	P	L	P	R	Ñ	A
A	C	A	F	E	C	O	L	A	D
R	O	O	W	E	Ñ	D	I	D	O
A	I	Q	G	U	L	S	S	V	S
C	O	N	S	U	M	I	D	O	R
Z	A	Q	B	L	I	R	B	A	J
A	R	O	T	C	U	D	O	R	P
C	E	R	T	I	F	I	C	A	R

Reúno a algunos miembros de la familia y les pido que me ayuden a encontrar en la sopa de letras, las siguientes palabras:

SOSTENIBLE, ORGÁNICO, NEVADO, TIENDA, CONSUMIDOR, PRODUCTOR, ORIGEN, CARACOL, SABOR, CERTIFICAR

Al encontrar cada palabra, les cuento la relación que ésta tiene con el tema "Cafés Especiales" o "Valor Agregado".

2. Les preguntamos si han participado en algún proceso de certificación de cafés. Si es así, escribo el tipo de certificación y los procesos que han desarrollado para alcanzarla.
3. Mencionamos al menos dos productos agropecuarios (diferentes al café), que se ofrezcan en los puntos de venta con valor agregado.

NUESTRO PROYECTO

Todos los estudiantes del grado noveno tenemos la meta de certificarnos en la norma "Manejo los residuos del café para evitar la contaminación y obtener otros productos útiles a partir de ellos". Para esto, ubicamos al final del módulo el proyecto propuesto, leemos la actividad correspondiente a esta etapa y la ejecutamos. Recordamos registrar constantemente los avances en el desarrollo del proyecto.

Ánimo, la certificación te abrirá puertas en el mejoramiento de tu calidad de vida y en el mundo laboral

El profesor o la profesora evalúa los logros obtenidos con el desarrollo de esta guía y registra mi progreso.