

## Guía 3

# Administremos bien la cosecha para obtener mayores ganancias

**Logro o elemento de competencia:**

Manejo y entrega el café de acuerdo a las normas establecidas.



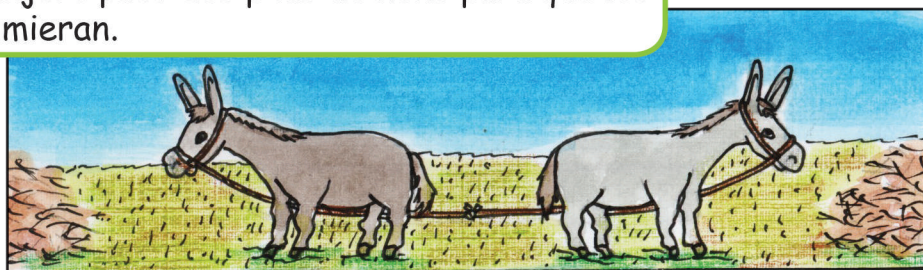


## a. Vivencia

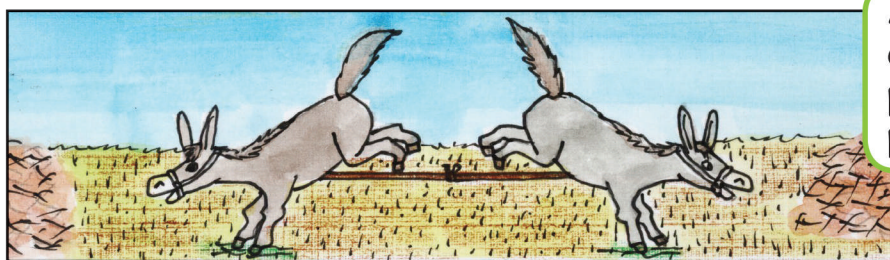
### Trabajo con el profesor

1. El profesor o profesora ambienta el aula de clase con todos los materiales y elementos necesarios para el éxito y buen aprendizaje de los temas de esta guía.
  - Coloca música suave y cálida, y escribe en el tablero con grandes caracteres, o lleva escrita creativamente, la palabra **Cooperación**.
  - El profesor introduce el tema de la guía "**Administremos bien la cosecha para obtener mayores ganancias**", y lo relaciona con el valor de la cooperación que tiene ya escrito en el tablero.
  - Establece un diálogo con los alumnos, les pide que piensen sobre lo que es un equipo y las veces que se han sentido verdaderamente trabajando en uno.
  - Después de escuchar a todos sus estudiantes, el profesor amplía sobre la importancia de establecer buenas relaciones humanas y el beneficio que trae para ellas la **Cooperación**, que está esencialmente regida por el respeto mutuo, y empieza a narrar la **Historia de los burros atados que no podían llegar a sus raciones de heno**.
  - Les da nombre a los burros y narra con creatividad y énfasis la historia.

Un granjero que poseía dos burros, los ató en los dos extremos de una misma cuerda, para impedir que se escaparan. Durante un caluroso verano había poca hierba en el campo para los burros. Así que el granjero puso dos pilas de heno para que los burros comieran.

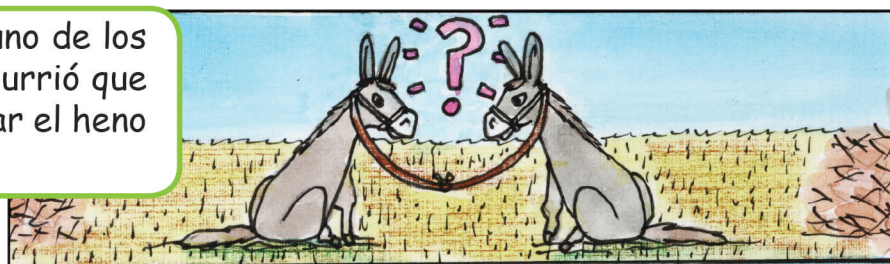


Intentaron desesperadamente alcanzar sus respectivas pilas, pero debido a que estaban amarrados no podían llegar a ellas. Los dos burros decidieron debatir el problema e intentaron resolverlo.



Al principio cada uno se dirigió a su pila de heno, pero la cuerda no les permitía alcanzarlo.

Finalmente, a uno de los burros se le ocurrió que podrían alcanzar el heno si cooperaban.



Así que caminaron juntos a cada pila de heno y tuvieron cuidado de no comer más de su ración. De este modo resolvieron su problema.

## Trabajo individual

2. Con base en el desarrollo de la vivencia escribo en mi cuaderno de Escuela y Café un caso en el que yo haya participado y que se evidencie claramente el valor de la cooperación.

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



# b. Fundamentación Científica

## Trabajo en equipo

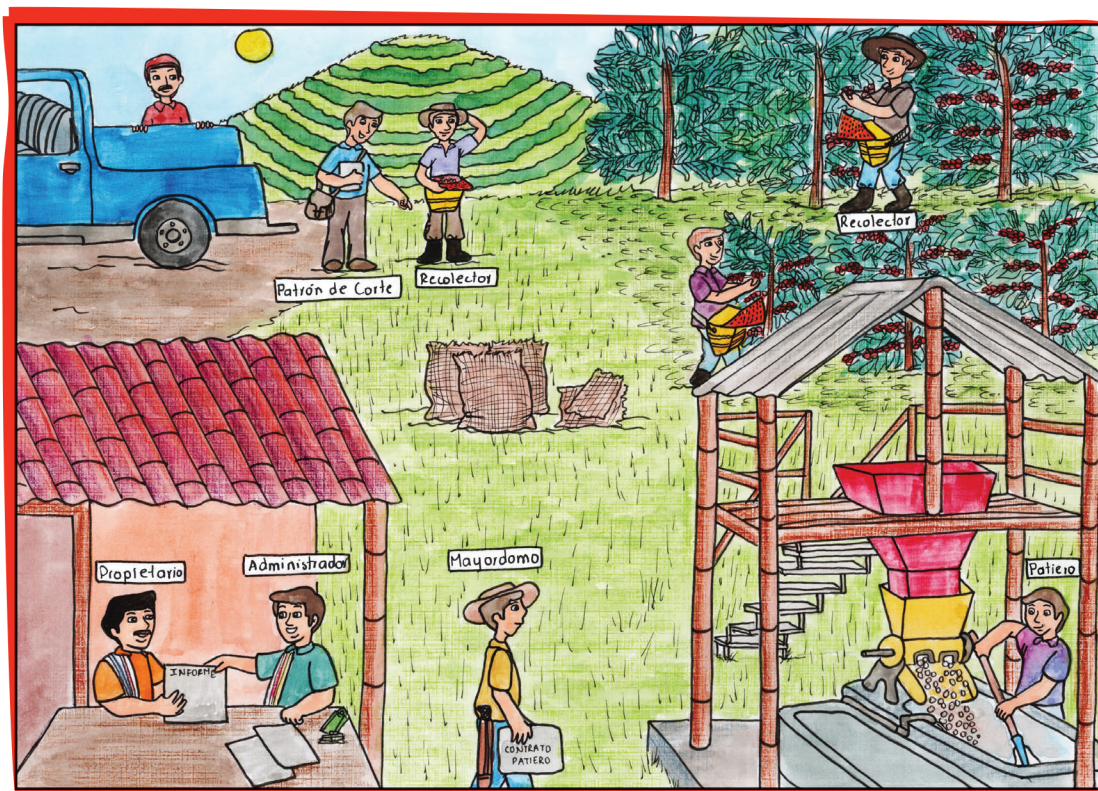
1. Leamos con mucha atención la Fundamentación Científica y para ello es muy importante que tengamos en cuenta el mensaje de la vivencia, en la que tratamos el valor de la cooperación y el trabajo en equipo.

Definamos los roles que cada uno tendrá para garantizar que podamos comprender adecuadamente la lectura de la Fundamentación Científica.

## La cosecha

Después de haber planeado muy bien la cosecha de mi finca, ha llegado el momento de la recolección. Para ello, se ha calculado el personal requerido para la cantidad de café a cosechar y se han preparado las instalaciones y los materiales adecuados para realizar la labor con eficiencia y eficacia.

## ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO DE COSECHA





En las fincas cafeteras se organiza la recolección del café, teniendo en cuenta la cantidad de trabajadores requeridos en la labor, durante el tiempo que sea necesario. Para hacer una recolección eficiente y de calidad se debe disponer del personal de apoyo y definir sus roles según sea la necesidad de cada finca.

### Roles que se manejan en las fincas cafeteras durante la cosecha:

- **Administrador:** Es la persona encargada de tomar las decisiones. Coordina todas las actividades que se realizan en la finca y está en constante comunicación con el propietario; se encarga de las compras, evalúa la contratación de los recolectores y realiza las ventas de café y de otros productos.
- **Mayordomo:** Se encarga del control de cada una de las labores específicas asignadas por el administrador o el propietario. En las fincas pequeñas cumple las funciones del administrador.
- **Patrón de corte o de recolección:** Coordina las actividades de los recolectores en el lote y cumple las siguientes funciones:
  - Asigna surcos a los recolectores.
  - Controla la calidad del café de cada recolector.
  - Maneja los registros de cada recolector.
  - Registra la información relacionada con las pérdidas de cosecha (frutos verdes y maduros en el suelo).
  - Planea el orden de la recolección de los lotes por semana.
  - Consigue y selecciona los recolectores que necesita la finca.
  - Recomienda el valor a pagar por kilo recolectado.
  - Entrega el café en el beneficiadero.
  - Organiza el transporte del café cereza.
- **Recolector:** Selecciona y recolecta los frutos del árbol, desplazándose en forma ordenada dentro de los lotes.
- **Patiero:** Se encarga de todo lo relacionado con el beneficio del café.





La función que cumple cada una de las personas en la organización de la finca cafetera debe ser realizada con entusiasmo y responsabilidad. De esto depende el éxito de la empresa.

2. Dibujamos en nuestro cuaderno de Escuela y Café el anterior modelo del organigrama de la empresa cafetera durante la cosecha, completamos y dibujamos el organigrama de una finca cafetera que conozcamos en nuestra vereda definiendo muy bien cada uno de los roles.

En Colombia existen fincas cafeteras, que por sus propias características requieren que una persona cumpla varios roles, o que se generen nuevos roles para cumplir con eficiencia cada una de las labores del proceso productivo y administrativo del café. Por tal razón, en la planeación es necesario analizar las necesidades que requiere la finca, de esta manera, se optimiza el recurso humano disponible en la finca, lo que se refleja en la calidad de las labores que ésta requiere.

## Trabajo individual

3. Leo y analizo el siguiente párrafo y con base en la interpretación realizada escribo en mi cuaderno de Escuela y Café, 10 razones por las que yo creo que el recolector es una persona muy importante durante la época de cosecha.



## Nota importante:

Durante la cosecha, el recolector es una persona muy importante. Se debe asegurar que su función se realice en forma satisfactoria, lo cual se logra al brindarle comodidad y bienestar, y además, ayudándole con buenas instrucciones que le permitan realizar las actividades con eficiencia.

## Trabajo en equipo

4. Con el mismo ánimo y motivación con la que estamos desarrollando la guía, continuamos la lectura de la Fundamentación Científica.

## EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA RECOLECCIÓN Y DEL CAFÉ COSECHADO



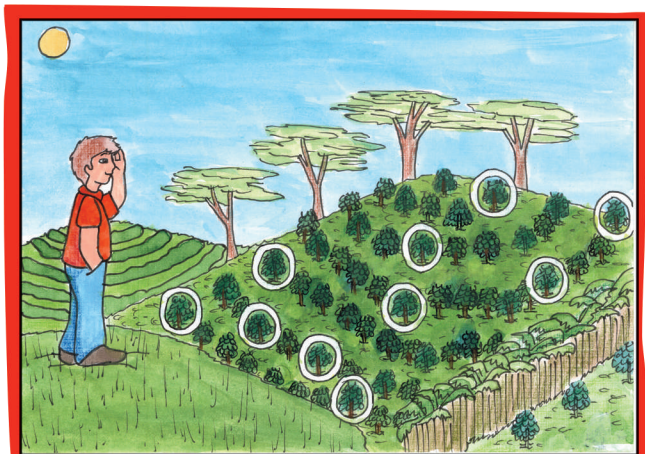
La evaluación de la calidad de la recolección y del café cosechado son herramientas administrativas importantes, fáciles de realizar y de mucho valor para las empresas cafeteras; con ellas se mide la forma cómo se realiza la recolección en la finca y se toman medidas que conduzcan a disminuir las pérdidas ocasionadas por la mala recolección.



El procedimiento para realizar estas mediciones es el siguiente:

a. Evaluación de la calidad de la recolección (eficacia)

1. En 10 árboles distribuidos en un lote recién cosechado, se revisan y recolectan los frutos maduros, sobremaduros y secos que se dejaron en las ramas.



2. Se cuentan los frutos recolectados, anotando los datos en un formato o planilla.

Árbol número	Número de frutos dejados en el árbol
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
Total	



3. Calculamos el promedio de frutos, al dividir total de frutos recolectados por el número de árboles evaluados (10).

### Tabla comparativa para evaluar la calidad de la recolección

Valor	Calificación
Si el promedio es $> 5$	Deficiente
Si el promedio es $< 5$	Buena

El propietario o administrador debe analizar las razones por las cuales la calidad de la recolección en su finca es buena o mala. En caso de haber obtenido una mala recolección, deben tomarse las medidas para mejorar los índices de calidad.

La finca es una empresa en la que se deben promover los valores de cooperación y de igualdad. Esto se logra garantizando buen alojamiento, alimentación variada y aseada, generando espacios de esparcimiento durante los ratos libres y todo lo que lleva al buen trato del ser humano.

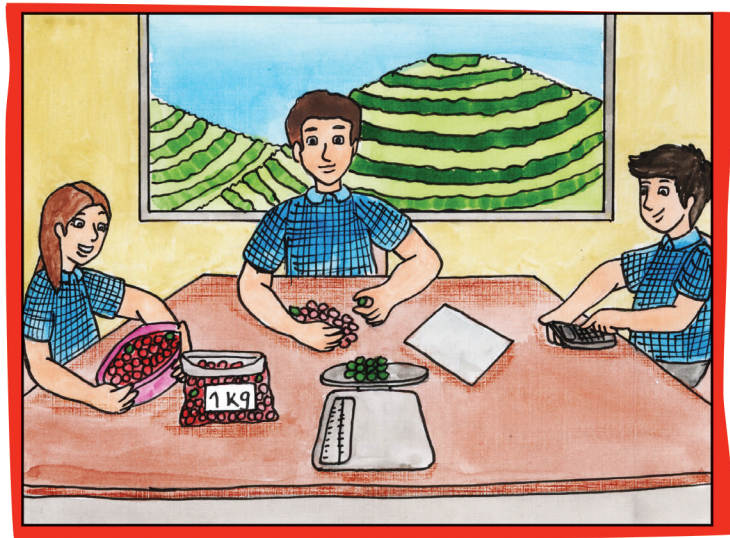
#### b. Evaluación de la calidad del café cosechado (calidad).



La evaluación del café cosechado se realiza durante la recolección o en el momento del pesaje. El procedimiento es el siguiente:

- Se toma una muestra de 1 kilogramo de café cereza del empaque asignado a cada uno de los recolectores.
- Se separan los frutos verdes.
- Se pesan los frutos verdes.
- Se calcula el porcentaje de frutos verdes.
- Se califica la calidad de café recolectado teniendo en cuenta que el porcentaje aceptable de frutos verdes es menor al 2%.





Existen alternativas muy prácticas y sencillas para realizar esta evaluación en el campo, sin tener que pesar cada vez los granos. Si nos ideamos una medida de volumen equivalente a un kilogramo, puede ser con un envase plástico transparente en el que se deposita un kilogramo de café cereza. Éste se marca o se corta en el lugar hasta donde llega el kilogramo de café, y éste seguirá siendo el medidor. Finalmente, se cuentan los frutos verdes en dicha muestra y si se encuentran menos de 13 frutos verdes la recolección es buena.

Otro método consiste en definir una muestra de 100 frutos, para evaluar la calidad del café recolectado por cada trabajador en el lote. En este caso, más de 2 frutos verdes por muestra indican que la recolección es deficiente.



Los cafetales nuevos y tecnificados permiten hacer la recolección ágilmente y con mayor calidad. En los cafetales sin trazo y envejecidos, las recolecciones son deficientes y muy costosas.

## Trabajo en equipo

Hacemos una síntesis sobre la importancia de la evaluación de la calidad de la recolección y del café cosechado, sustentando el procedimiento para realizar las mediciones y lo consignamos en el cuaderno de Escuela y Café.

Continuemos aprendiendo sobre otro aspecto de gran importancia en la recolección del café.

## TRANSPORTE

El traslado del café recolectado desde el lote hasta el lugar de almacenamiento se puede realizar caminando, en vehículo o en semoviente. Desde el momento de la recolección hasta su llegada al beneficiadero, el café debe permanecer en costales debidamente cerrados, para evitar derrames de frutos y al mismo tiempo evitar la dispersión de la broca.

**Durante el transporte de café es indispensable prever el buen mantenimiento de las vías y de los caminos para hacer más eficiente el proceso. Y además, para prevenir cualquier tipo de accidente.**

## RECIBO DEL CAFÉ

El pesaje es el sistema de recibo más rápido y preciso. Además, permite establecer con mayor facilidad la relación entre el café que llega al beneficiadero y el café pergamino seco que sale para la Cooperativa de Caficultores.

En los países de máxima cosecha se recomienda recibir parte del café a medio día y el resto al final de la jornada, para evitar congestión en el beneficiadero.

### Nota importante:

Diligencie diariamente las planillas para el registro de los kilogramos cosechados por cada recolector. Permita que él observe la cantidad de café pesado y anote este valor con números claros y legibles.

La equidad es un elemento clave para llegar a la competitividad de las empresas cafeteras.



## FORMAS DE PAGO

El pago por la recolección puede hacerse por kilo de café cereza recolectado o por día trabajado (jornal), este último es más común para la recolección en épocas de "graneos", cuando se realizan recolecciones como medidas sanitarias para evitar el incremento de la broca del café.

Para decidir cuánto pagar, se debe consultar con los vecinos el valor por jornal o por kilogramo recolectado. Esta consulta se debe hacer como mínimo con dos de las fincas más eficientes de la vereda.

### Nota importante:

Establecer mecanismos para incentivar a los recolectores que realicen la labor con criterios de calidad, favorece y estimula la productividad y competitividad de la empresa cafetera.

La caficultura debe ser un negocio justo, en el que gana el productor, el trabajador y el consumidor final.

Presento las actividades realizadas a mi profesor y profesora para que valore mis aprendizajes.



## Actividades de Ejercitación

### Trabajo en equipo

1. Leemos la siguiente historia, vivida y sentida por un consumidor de café de Alemania y una estudiante colombiana.

## Una historia con olor a café



En Berlín, capital de la República de Alemania, en una de sus calles se lee a la entrada de una cafetería "man trink kolumbianisches kaffes" (aquí se toma café de Colombia), junto a la imagen del personaje con la que se reconoce a nuestro café colombiano. Un transeúnte alemán entra al establecimiento y se toma un delicioso café, en una taza con franjas de colores: amarillo, azul y rojo, en la que se lee "café de Colombia".

El lugar está decorado con afiches y fotografías muy coloridas, en las que se contemplan, cafetales verdes y floridos, hermosas chapoleras recolectando el café en canastos, familias compartiendo alrededor de las diferentes labores del cultivo, la imagen de una niña con mirada tierna escondiéndose junto a unas ramas de café. Otro cuadro muestra diferentes viviendas de colores muy vistosos que sobresalen en medio del verde cafetal.

El alemán se queda mirando fijamente un afiche ubicado frente a él. Es la imagen de muchas personas junto a una construcción que parece ser el lugar donde reciben el café, ya que se observa como si estuvieran esperando su turno junto a unos bultos. Otros, se encuentran soltando las cargas de los caballos. En la parte alta de la construcción se encuentran dos personas, recibiendo el café junto a una pesa de reloj, y uno de ellos tiene un cuaderno y un lápiz.



## Unidad 4- Guía 3

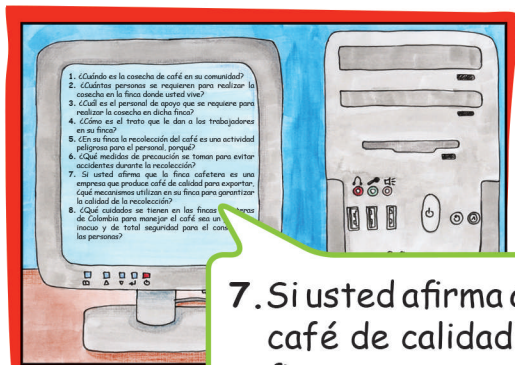
Las personas de aquella imagen le llaman mucho la atención porque inmediatamente lo transportaron al lugar de donde proviene el tinto que emite el aroma penetrante, que lo invita a tomar la bebida de sabor entre ácido y amargo... Respira profundo, y de inmediato le viene a la cabeza la idea de buscar con más precisión información sobre lo que las imágenes le han motivado.

Empezó por preguntar a una linda dama que atendía al público, si ella conocía algo de Colombia y de su café, a lo que ella respondió con una sonrisa y un "No".

De regreso a la casa decidió empezar la búsqueda a través de la Internet, en uno de los tantos buscadores que este medio facilita y llegó a la dirección [www.cafedecolombia.com](http://www.cafedecolombia.com). Allí, encontró mucha información de cómo es la caficultura colombiana y su organización. Pero no satisfizo su inquietud porque no encontró la respuesta que esperaba encontrar. Él, específicamente quería averiguar sobre lo que sucede durante la cosecha del café, y por tanto, empezó a establecer contactos, con personas a través de las direcciones electrónicas que fue encontrando, hasta que llegó a la dirección de la estudiante colombiana Juliana del grado 8°, que en ese momento precisamente se encontraba en el Chat, y quien le respondió muy amablemente a sus múltiples preguntas sobre la recolección de café en Colombia:



1. ¿Cuándo es la cosecha de café en su comunidad?
2. ¿Cuántas personas se requieren para realizar la cosecha en la finca donde usted vive?
3. ¿Cuál es el personal de apoyo que se requiere para realizar la cosecha en dicha finca?
4. ¿Cómo es el trato que le dan a los trabajadores en su finca?
5. ¿En su finca la recolección del café es una actividad peligrosa para el personal, por qué?
6. ¿Qué medidas de precaución se toman para evitar accidentes durante la recolección?



7. Si usted afirma que la finca cafetera es una empresa que produce café de calidad para exportar, ¿qué mecanismos utilizan en su finca para garantizar la calidad de la recolección?
8. ¿Qué cuidados se tienen en las fincas cafeteras de Colombia para garantizar que el café sea un producto inocuo y de total seguridad para el consumo de las personas?

## Trabajo en equipo

2. Respondemos en nuestro cuaderno de Escuela y Café las preguntas que hizo el alemán y que fueron respondidas por la niña colombiana a través del chat.
3. Confrontamos el trabajo realizado con nuestro profesor o profesora y sacamos nuestras conclusiones.

¿Qué responderíamos nosotros?

**En la estructura de costos de la producción del café, la recolección es la labor que demanda el mayor porcentaje de la inversión (40% aproximadamente). Administrar la cosecha con eficiencia ayuda a mejorar la competitividad de las empresas cafeteras.**

## Trabajo individual

4. Elaboro una cartelera para explicar claramente a los compañeros de grupo las diferentes labores que se deben realizar para que en las fincas cafeteras se dé la recolección con criterios de eficiencia, eficacia y calidad.

## Trabajo en equipo

5. Leamos el siguiente estudio de caso y resolvamos los interrogantes.

En un lote de café de una hectárea se evaluó la calidad de la recolección y la calidad del café recolectado, datos que se anotaron en las siguientes tablas:



### Unidad 4- Guía 3

Árbol número	Número de frutos dejados en el árbol	Número de frutos dejados en el piso
1	1	0
2	2	3
3	1	2
4	0	0
5	2	4
6	2	3
7	1	3
8	5	5
9	0	0
10	2	0
Total		

Se tomó una muestra de café cereza equivalente a un kilogramo, se separaron los frutos de acuerdo al procedimiento descrito en la Fundamentación Científica, y se encontraron los siguientes datos:

Tipo de frutos	Gramos	% de cada grupo	Máximos permitidos
Maduros	800		
Sobremaduros	125		
Verdes	75		

¿Cómo es la calificación de la recolección en esta finca?

En equipo proponemos las recomendaciones que se deben tomar en la finca para mejorar si es del caso.

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



## Actividades de Aplicación

### Trabajo con mi familia

1. Explico a mi familia los principales temas tratados en la Fundamentación Científica, me apoyo con la cartelera que realicé en las actividades de práctica.
2. Ayudo a mi papá o a la persona de la familia encargada de la contratación del personal para la recolección del café, a hacer un análisis del número de personas que se requieren para la próxima cosecha.
3. Realizamos un listado de las principales causas por las cuales, los trabajadores no puedan realizar una recolección bajo los criterios de calidad establecidos y proponemos las soluciones que se puedan dar a las mismas.

Trabajador	Dificultad	Solución

Presento mi trabajo al profesor o profesora para que valore mis aprendizajes.

### NUESTRO PROYECTO

Todos los estudiantes del grado octavo tenemos la meta de certificarnos en la norma "Recolectar el café con criterios de calidad, eficiencia y eficacia y minimizando pérdidas".

Para ello, 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.

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