



¡Conociendo el mundo del café!

Para los grados 6° y 7°



Elaborado por equipo de padrinos
Área de Educación - Comité de Cafeteros

1

PREGUNTA GENERADORA: ¿Cómo puedo aprovechar los beneficios que brindan las instituciones que apoyan la caficultura para mejorar la producción y comercialización de café con criterios de calidad, rentabilidad y sostenibilidad?

PROPÓSITOS:

- Reconocer las instituciones que apoyan la producción y comercialización de café con criterios de calidad, rentabilidad y sostenibilidad aprovechando las competencias desarrolladas en las áreas del conocimiento.
- Fortalecer las competencias básicas, socioemocionales y la Orientación Socio Ocupacional en el desarrollo de emprendimientos cafeteros, aprovechando los beneficios que brindan las instituciones que apoyan la caficultura.
- Desarrollar prácticas pedagógicas aprovechando las competencias adquiridas en las áreas del conocimiento.



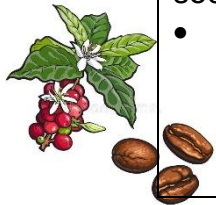
JUSTIFICACIÓN:

El proyecto “conociendo el mundo del café” pretende fortalecer las competencias básicas, socioemocionales y la Orientación Socio Ocupacional y el reconocimiento de los beneficios que brindan las instituciones que apoyan en los emprendimientos cafeteros que desarrollan los jóvenes y de esta manera fortalecer los procesos relacionados con la producción, comercialización, prestación de servicios y transformación con criterios de calidad, rentabilidad y sostenibilidad.

De igual manera, el proyecto busca que los estudiantes pongan en juego las competencias relacionadas con las áreas de los Proyectos Pedagógicos Productivos, Ciencias Sociales, Matemáticas, Ética y Valores, la integración familiar, la dinamización de roles e instrumentos de gobierno, a partir de las actividades propuestas en el desarrollo del mismo.



COMPETENCIAS	Ciencias Sociales	Matemáticas	Ética y Valores
<p>Identificar las instituciones que apoyan la caficultura y los beneficios que generan en los emprendimientos cafeteros, como escenarios para el desarrollo de competencias básicas, socioemocionales y la Orientación Socio Ocupacional.</p> <p>Competencias básicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pensamiento analítico (gestión). • Pensamiento estratégico (comparación, contrastación, razonamiento y argumento). <p>Competencias socioemocionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toma responsable de decisiones (pensamiento crítico, pensamiento creativo y responsabilidad). 	<ul style="list-style-type: none"> • Comparo las organizaciones económicas de diferentes culturas con las de la actualidad en Colombia y propongo explicaciones para las semejanzas y diferencias que encuentro (Relaciones espaciales y ambientales). • Identifico sistemas de producción en diferentes culturas y períodos históricos y establezco relaciones entre ellos (Relaciones espaciales y ambientales). 	<ul style="list-style-type: none"> • Resuelvo y formulo problemas en contextos de medidas relativas y de variaciones en las medidas (pensamiento numérico y sistemas numéricos). • Resuelvo y formulo problemas utilizando propiedades básicas de la teoría de números, como las de la igualdad, las de las distintas formas de la desigualdad y las de la adición, sustracción, multiplicación, división y potenciación (pensamiento numérico y sistemas numéricos). 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifico los valores y responsabilidades en la familia. • Colaboro activamente para el logro de las metas comunes en mi familia, reconociendo la importancia de las normas para conseguir dichas meta.



<ul style="list-style-type: none"> • Determinación (motivación al logro y perseverancia). <p>Orientación Socio Ocupacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auto conocimiento. • Conocimiento del mundo de la formación. 			
<p>ACTIVIDADES</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Construcción de mapas donde se identifique los países con sistemas productivos en café. 2. Identificación de instituciones que apoyan la caficultura y su influencia en los procesos de desarrollo comunitario. 3. Diseño de plegable de las instituciones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Establecimiento de trazos para la construcción del germinador de café. 2. Construcción de un germinador con criterios técnicos de calidad utilizando las unidades de medidas básicas (longitud y área). 3. Investigación realizada sobre la cantidad de café 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realización de una entrevista a un caficultor identificando las instituciones del sector cafetero que conoce y su funcionalidad. 2. Exposición sobre las instituciones del sector cafetero y su importancia para el desarrollo de las unidades productivas de la familia y la comunidad. 3. Diligenciamiento de la lista de cotejo (autovaloración y co valoración) de manera de consciente y responsable.



	que apoyan la caficultura. 4. Exposición sobre las instituciones del sector cafetero y su importancia para el desarrollo de las unidades productivas de la comunidad.	producido por el departamento de Caldas en el último año.	
RECURSOS: <ul style="list-style-type: none">• Humanos: estudiantes de los grados 6° y 7°, docentes líderes de Proyectos Pedagógicos Productivos, familiares, directivos y padrinos.• Físicos: semilla de café, guadua, arena, gravilla, agua, polisombra, herramientas, guía de interaprendizaje, metro y material didáctico.• Tecnológicos: teléfono celular, WhatsApp, plataformas virtuales y videos de apoyo.			
PRODUCTOS: <ol style="list-style-type: none">1. Desarrollo del proyecto “conociendo el mundo el café” en el cuaderno de Escuela y Café.2. Sopa de letras elaborada.3. Artículo diseñado para el periódico “El Caficultor”.4. Mapa elaborado del continente más productor de café.5. Investigación realizada sobre la cantidad de café producido por el departamento de Caldas en el último año.6. Plegable diseñado sobre los beneficios de las instituciones que apoyan el sector cafetero.7. Exposición realizada sobre las instituciones que apoyan el sector cafetero.8. Evidencias fotográficas del germinador construido.			



9. Registros de la construcción del proyecto supervisado “el germinador de café” en el portafolio de evidencias y/o libro de registros de proyectos supervisados, modelos y planes de negocio.
10. Instrumentos de auto y co valoración diligenciados.

EVALUACIÓN:

Los instrumentos de auto y co valoración se diligencian al finalizar los momentos de la guía, como lo indica cada instrucción y se encuentran al final de la guía de interaprendizaje. Y para el caso de la hetero valoración se realiza al finalizar el proyecto “conociendo el mundo del café” de manera conjunta entre el estudiante y el docente con base a los indicadores de la auto y co valoración.

Los instrumentos de auto valoración (valoración del estudiante), co evaluación (valoración de la familia) y hetero evaluación (valoración del docente) se presentan en una lista de cotejo junto con el portafolio de evidencias.

BIBLIOGRAFIA.

- Estándares básicos de aprendizaje de Ciencias Sociales - Ministerio de Educación Nacional.
- Estándares básicos de aprendizaje de Matemáticas - Ministerio de Educación Nacional.
- Lineamientos curriculares de Ética y Valores - Ministerio de Educación Nacional.
- https://es.123rf.com/photo_93198652_tener-una-idea-ilustraci%C3%B3n-vectorial-de-dibujos-animados-de-la-mascota-de-grano-de-caf%C3%A9.html
- <https://www.pngwing.com/es/free-png-nkepr>
- <https://es.dreamstime.com/rama-del-cafeto-vector-habas-fritas-image105722034>

