

¡Conociendo el Mundo del Café!

Grados: Números 6° y 7°



¡Hola soy Teto el Cafeto!

Bienvenidos al proyecto “conociendo el mundo del café”, te invito a leer nuestra 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?

INDICADORES DE DESEMPEÑO:

Conceptual: reconozco las instituciones que apoyan la caficultura y su importancia en la producción y comercialización de café con criterios de calidad, rentabilidad y sostenibilidad.

Procedimental: desarrollo estrategias para dar a conocer la importancia de las instituciones que apoyan la caficultura y los procesos de producción y comercialización de café con criterios de calidad, rentabilidad y sostenibilidad, poniendo en juego mis competencias básicas y socioemocionales.

Actitudinal: aprovecho los beneficios de las instituciones que apoyan la caficultura para el desarrollo mi comunidad y el bienestar de mi familia.

A. VIVENCIA

Dos horas.

¡Oye! ¿Qué te gustaría saber sobre el mundo del café y cómo lo puedes aprovechar para fortalecer tus competencias y tu emprendimiento cafetera?



TRABAJO INDIVIDUAL – BUSCANDO CONOCIMIENTO.

1. Elaboro la siguiente sopa de letras en mi cuaderno de Escuela y Café y resalto con colores las instituciones que apoyan la caficultura.

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

Palabras:

- Juan Valdez.
- Fundación Manuel Mejía.
- Comité de Cafeteros.
- CENICAFÉ (Centro Nacional de Investigación para el Café).
- Almacafe (Almacenes del café).
- Cooperativas (Cooperativas de Caficultores).
- FoNC (Fondo Nacional del Café).
- FNCC (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia).

¡Oye! Te invito a que dialogues con tu familia acerca de la función que cumple cada una de estas instituciones que apoyan la caficultura.



CON MI FAMILIA – SOY PERIODISTA.

2. Leemos el siguiente texto.

El periódico “El Caficultor” está solicitando un artículo para publicar en su próxima edición sobre una entrevista a un caficultor en el cual se debe tener en cuenta:

- 5 preguntas abiertas relacionadas con los beneficios que brindan las instituciones que apoyan la caficultura.
- El entrevistado debe ser un caficultor de la región.
- El artículo del periódico debe tener los siguientes pasos:

<p>El máximo goleador histórico del seleccionado cumplió su sueño</p> <p>En entrevista exclusiva, Diego Forlán nos aseguró hoy que cumplió un sueño al haber deseado siempre conquistar un título con el seleccionado uruguayo. Además, nos habló del buen momento que vive el equipo con la gente.</p>  <p>Diego Forlán: "La gente quería que convirtiera el gol más que yo. A veces la supremacía no se ve reflejada en los goles. Pero esta vez se dio".</p> <p>¿Qué significó para ti obtener la 15ª Copa América? Fue espectacular. Tener la posibilidad de ganar un título con la Selección era algo que yo deseaba muchísimo, expresó Diego. Además, ansiaba levantar esta Copa, como lo supieron hacer mi abuelo y mi padre.</p> <p>¿Sientes el cariño que te transmite la gente? La conexión y el cariño mutuo con la gente son espectaculares. La cantidad de hinchas que había en el Monumental y como nos apoyaron fue increíble. Ver a los niños con la camiseta, lo que significó el Mundial y la Copa América fue maravilloso. Reafirmar eso es lo lindo, va a quedar para toda la historia.</p> <p>¿Cómo te llevas con tu compañero delantero Luis Suárez? Tenemos una gran amistad. La relación tanto dentro como fuera de la cancha es espectacular. Es gracioso lo que nos decimos cuando estamos jugando. Nos divertimos mucho.</p> <p>Se pudo ver que te emocionaste al cantar el Himno ¿Cómo fue? Es que la final se comenzó a ganar a la hora del Himno. Cuando sentí a los uruguayos cantar con el alma, pensé que empezábamos ganando automáticamente. Los que estuvimos ahí, jugadores e hinchas, vimos que fue impresionante.</p> <p>¡Gracias Diego! Sabemos que en unas horas partes rumbo a Madrid. Te deseamos buen viaje y esperamos para dentro de unos meses tu regreso, cuando retournes para jugar los primeros partidos de las eliminatorias, junto al seleccionado.</p>	<p>Título Puede ser una frase acerca del entrevistado o algo dicho por él.</p> <p>Entrada Es una breve presentación del entrevistado o un adelanto de lo dicho en la entrevista, antes de comenzar con las preguntas.</p> <p>Epigrafe En no más de dos oraciones comenta lo que se observa en la imagen o alguna frase del entrevistado.</p> <p>Pregunta-Respuesta Las preguntas deben de ser interesantes, emotivas, breves, claras y respetuosas.</p> <p>Cierre El entrevistador cierra la entrevista con alguna frase que resuma lo hablado, haciendo un breve comentario, dejando que el entrevistado diga la última palabra, o simplemente despidiendo al entrevistado, agradeciéndole por haber concedido la entrevista.</p>
--	---

3. Diseñamos y aplicamos una entrevista para el artículo que cumpla con los criterios establecidos para el periódico “El Caficultor”.



EN PLENARIA – PUBLICANDO MIS APRENDIZAJES.

4. Comparto y socializo con mi docente, padrino y compañeros de aula, el artículo para el periódico con la entrevista realizada, a través de WhatsApp o diferentes medios de comunicación.

Me dirijo al cuadro “Instrumento de Autovaloración – reconociendo mis aprendizajes” al final de la guía y valoro el indicador 1.

B/C. FUNDAMENTACIÓN-EJERCITACIÓN.

5 horas

TRABAJO INDIVIDUAL – APRENDIENDO Y EMPRENDIENDO.

1. Realizo la lectura del siguiente texto y tomo apuntes de aquellos conceptos importantes.

Para reconocer la importancia de las instituciones que apoyan la caficultura en los procesos relacionados con la producción y comercialización de café con criterios de calidad, rentabilidad y sostenibilidad; es necesario hacer un recorrido en la producción mundial y nacional de café.

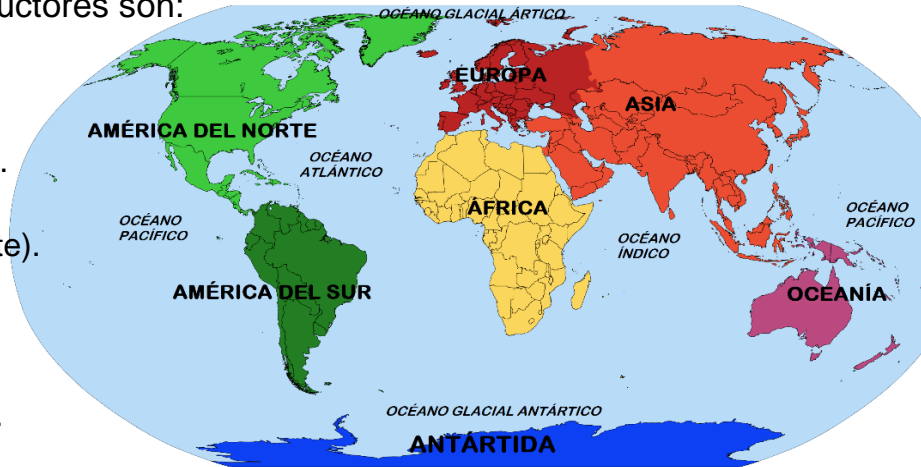


La producción global de café

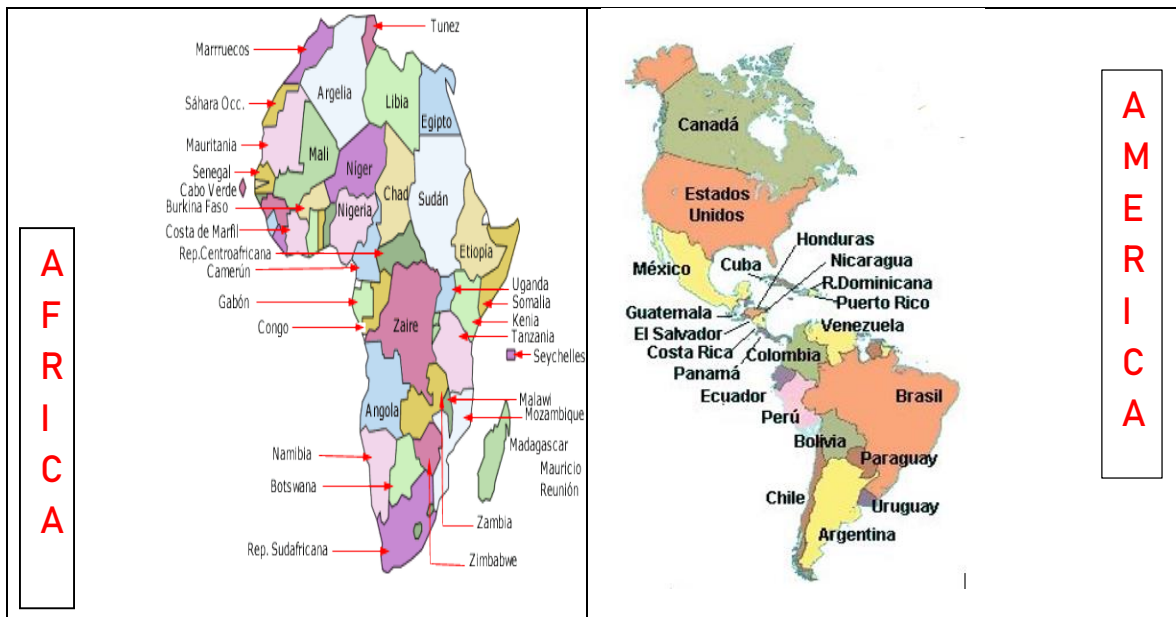
Alrededor de 7.7 millones de toneladas de café se producen a nivel mundial por año en más de 50 países. El 85% del café del mundo se produce en el continente Americano. El resto se distribuye entre el 10% en el continente de Asia y el 5% en el continente de África. El productor más grande de todos es Brasil con 2.2 millones de toneladas cultivadas en un área de 2.3 millones de hectáreas. Le siguen Vietnam, Colombia e Indonesia que cada uno produce entre 0.6 y 1 millón de toneladas en una superficie combinada de 2.6 millones de hectáreas

Los 10 principales países productores son:

1. Brasil (América del sur).
2. Vietnam (Asia).
3. Colombia (América del sur).
4. Indonesia (Asia).
5. Honduras (América del norte).
6. Etiopía (África).
7. India (Asia).
8. Uganda (África).
9. México (América del norte).
10. Perú (América del sur).

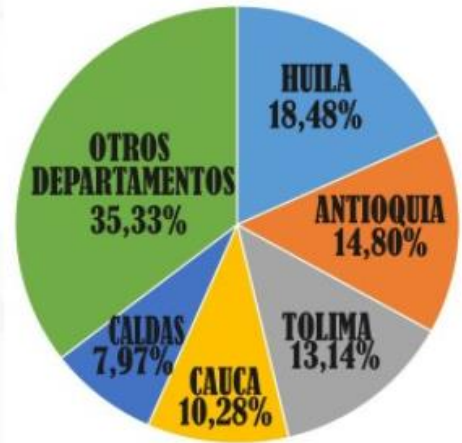


2. Dibujo el continente más productor de café en el mundo, con todos sus nombres y coloreo los principales países productores.





¡Oye! ¿Sabes cuáles son los principales departamentos productores de café en Colombia?



2. Asumiendo el rol de investigador, averiguo cuál fue la cantidad de café producida por el departamento de Caldas en el último año.



TRABAJO CON EL DOCENTE.

4. Comparto con mi docente mis avances del proyecto “conociendo el mundo del café” y solicito su valoración para seguir fortaleciéndolo.

TRABAJO INDIVIDUAL.

5. Continúo con la lectura y tomo apuntes en mi cuaderno de Escuela y Café.

Instituciones que apoyan la caficultura en Colombia

En los países productores de café en el mundo hay diferentes instituciones que apoyan los procesos relacionados con la producción y comercialización de este producto, sin embargo, Colombia es el país con mayor

institucionalidad y cuenta con una organización establecida que vela por el bienestar y la calidad de vida de las familias cafeteras.

A continuación haremos un recorrido por las principales instituciones y beneficios que prestan:

Institución u Organización	Descripción
<p>Federación Nacional de Cafeteros (FNC).</p> 	<p>En 1.927 los cafeteros colombianos se unieron con el fin de crear una organización que los representara nacional e internacionalmente, y que velara por su bienestar y el mejoramiento de su calidad de vida. Es una entidad sin ánimo de lucro que procura por el bienestar del caficultor mediante mecanismos de colaboración, participación e innovación.</p>
<p>Almacafé</p> 	<p>Empresa creada por la FNC en 1.965. Son los almacenes generales de depósito de café que ofrece servicios de: Trilla, tueste, molienda, empaque y transporte a puerto, así como recepción, almacenamiento, trámite de importación-exportación. Se dedica a transformar el café en un producto comercializable con los más altos estándares de calidad.</p>
<p>Agrocafé</p> 	<p>Empresa fundada por las Cooperativas de caficultores y la FNC en 1.999. Es una empresa que agencia y apoya la comercialización de fertilizantes e insumos agrícolas. Tiene mucha experiencia en nutrición vegetal y asesora a los productores sobre los fertilizantes más apropiados para el café y el manejo de las buenas prácticas agrícolas BPA.</p>
<p>Buencafé</p> 	<p>La fábrica de café liofilizado Buencafé comenzó la producción en 1973, su planta se construyó con recursos del Fondo Nacional del Café y gracias a la materia prima y al proceso de liofilización que emplea, es una empresa líder en la producción y venta de café soluble de alta calidad.</p>
<p>Cooperativas de caficultores</p>	<p>Creada con el objetivo de garantizarle al caficultor mejor calidad de vida y un precio justo para el café producido, las cuales organizan el mercado y</p>

Institución u Organización	Descripción
	<p>generan bienestar en las zonas cafeteras al hacer efectiva la garantía de compra. En el departamento de Caldas hay 5 Cooperativas de Caficultores y en cada municipio su respectiva sucursal.</p>
<p>Fundación Manuel Mejía (FMM)</p> 	<p>Fue creada en 1.961 para promover el bienestar de los cafeteros, sus familias, comunidades y fortalecer al personal técnico encargado de transmitirles los diferentes adelantos en investigación, mediante el diseño, desarrollo e implementación de programas de capacitación.</p>
<p>Juan Valdez Café</p> 	<p>Fue creada en 2.002 por la FNC para capturar mayor valor en la cadena del café y así mejorar los ingresos de los cafeteros de Colombia. Juan Valdez® es la única marca de relevancia internacional que es propiedad de productores de café.</p>
<p>Fondo Nacional del Café. (FoNC)</p> 	<p>Es una cuenta parafiscal, creada en 1.940 y conformada por dineros considerados públicos, que se nutre principalmente de la contribución cafetera pagada por cada libra de café exportado (verde, tostado, soluble o en extracto). Este Fondo es administrado por la FNC y de él se obtienen parte de los recursos para los programas que benefician al gremio cafetero.</p>
<p>CENICAFE</p> 	<p>Fue creada como una entidad de investigación científica por la FNC en 1.938, denominada el Centro Nacional de Investigaciones del Café, (CENICAFE) el cual genera conocimiento y tecnologías enfocados en aumentar la productividad, competitividad, sostenibilidad y rentabilidad de la caficultura del país, para transferirlos a los productores.</p>
<p>El Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros.</p>	<p>Es la entidad encargada de brindar asistencia técnica a través de un equipo técnico de profesionales para los caficultores de cada municipio.</p>

Institución u Organización	Descripción
	

Cafeterito.... Ten en cuenta, el reconocimiento de las instituciones que apoyan la caficultura te permitirá fortalecer tus competencias básicas, socioemocionales y la Orientación Socio Ocupacional para la toma de decisiones en la implementación y formulación de tus proyectos supervisados de Escuela y Café.



Como lo proponen los módulos de interaprendizaje de Escuela y Café, uno de los proyectos supervisados es el “Germinador de Café” y a continuación te damos unos parámetros de CENICAFÉ y el Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros para su implementación y desarrollo.

- Los germinadores pueden construirse en guadua y esterilla y deben estar elevados del suelo con el fin de evitar salpicaduras de agua lluvia para evitar la proliferación de enfermedades.
- En una longitud de 1,5 m x 1 m del germinador, se deposita un kilogramo de semilla de café.
- La profundidad del germinador debe tener cm de los cuales debe tener una capa de gravilla de 10 cm para proporcionarle un buen drenaje y 20 cm de arena para un adecuado desarrollo radicular de las plantas.
- Se debe desinfectar el germinador antes de sembrar la semilla.
- Se siembra la semilla a 1 cm de profundidad y se tapa con arena.
- Se debe tapar el germinador con algún material que evite el ingreso del agua lluvia (polisombra, esterilla, latas, costales, hojas de plantas, entre otros).
- Realizar las adecuadas medidas de salud y seguridad durante el proceso de construcción del germinador.

Recuerda realizar las constantes labores de monitoreo y control de tu germinador





6. Haciendo uso de mi imaginación y creatividad elaboro un plegable donde relacione las instituciones que apoyan la caficultura y los beneficios que brindan para la producción y comercialización de café con criterios de calidad, rentabilidad y sostenibilidad.

7. Haciendo uso del portafolio de evidencias o el libro de registros de proyectos supervisados, modelos y planes de negocio registro en él todas las actividades de mi proyecto de Escuela y Café.

EN PLENARIA – PUBLICANDO MIS APRENDIZAJES.

7. Comparto y socializo con mi docente, padrino y compañeros de aula, los productos del trabajo realizado, a través de WhatsApp o diferentes medios de comunicación y estoy atento a sus observaciones y recomendaciones.

Retoma el instrumento de autovaloración – “reconociendo mis aprendizajes” al final de la guía y valora los indicadores 2 y 3.



D. APLICACIÓN.

5 horas

TRABAJO FAMILIAR.

1. Hago uso de mi creatividad para diseñar estrategias de socialización de las instituciones que apoyan la caficultura y las comparto con mi familia, mi comunidad o los caficultores de mi vereda (Exposiciones, obras de teatro, videos, presentaciones, entre otros).
2. Iniciamos con la elaboración del proyecto supervisado “El Germinador de Café” teniendo en cuenta los criterios técnicos recomendados por las instituciones CENICAFÉ y el Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros.

TRABAJO INDIVIDUAL.

3. Elaboro el diseño estructural de mi germinador de café relacionando longitudes, medidas, dimensiones y cantidades en mi cuaderno de Escuela y Café.

TRABAJO CON MI DOCENTE.

4. Socializo las actividades realizadas con mi maestro y le solicito que valore mis aprendizajes.

INSTRUMENTO DE AUTO VALORACIÓN – EVALUO MIS DESEMPEÑOS.

Dirígete al cuadro instrumento de autovaloración – “reconociendo mis aprendizajes” al final de la guía y valora los indicadores 4, 5, 6 y 7.



INSTRUMENTO DE CO - VALORACIÓN.

#	Indicadores	Valoración			
		Superior	Alto	Básico	Bajo
1	Diseñé la sopa de letras y el artículo del periódico, siguiendo las instrucciones.				
2	Desarrollé las actividades propuestas en el proyecto “conociendo el mundo del café” aplicando los conocimientos y competencias adquiridos en las áreas.				
3	Socialicé de manera consciente y responsable las actividades desarrolladas con mi docente y compañeros usando los medios de comunicación disponibles.				
4	Realicé una estrategia de socialización de las instituciones que apoyan la caficultura y las compartí con mi familia, mi comunidad o los caficultores de mi vereda.				
5	Elaboré mi proyecto “el germinador de café” siguiendo los criterios de las instituciones que apoyan la caficultura.				
6	Reconocí la importancia de los beneficios que brindan las instituciones que apoyan la caficultura para mejorar los procesos de producción y comercialización de café con criterios de calidad, rentabilidad y sostenibilidad				
7	Respeté y valoré los aportes y trabajos presentados por mis compañeros.				

1. Solicito a uno de mis familiares que valore mis aprendizajes a en el siguiente cuadro.

#	Indicadores	Valoración		
		Siempre	Casi siempre	Nunca
1	Hace uso responsable del tiempo para el desarrollo del proyecto de “conociendo el mundo del café”.			
2	Realiza la socialización de las instituciones cafeteras y sus beneficios de manera creativa.			
3	Hace uso del portafolio de evidencias y/o del libro de registros para registrar las la información del proyecto de germinador de café.			
4	Construye el germinador de café haciendo uso de las orientaciones dadas por las instituciones cafeteras.			



EVIDENCIAS:

- Desarrollo del proyecto “conociendo el mundo el café” en el cuaderno de Escuela y Café.
- Sopa de letras elaborada.
- Artículo diseñado para el periódico “El Caficultor”.
- Mapa elaborado del continente más productor de café.
- Investigación realizada sobre la cantidad de café producido por el departamento de Caldas en el último año.
- Plegable diseñado sobre los beneficios de las instituciones que apoyan el sector cafetero.
- Exposición realizada sobre las instituciones que apoyan el sector cafetero.
- Evidencias fotográficas del germinador construido.
- 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.
- Instrumentos de auto y co valoración diligenciados.

WEBGRAFÍA

https://www.freepik.es/vector-premium/ninos-dibujos-animados-leyendo-periodico_6310466.htm

<https://mapamundiparaimprimir.com/continentes/>

<http://www.portalmisionero.com/mundo/africa.htm>

<https://www.bonka.es/amor-por-el-cafe/paises-productores-de-cafe>

<https://www.yara.com.co/nutricion-vegetal/cafe/produccion-global/#:~:text=El%20productor%20m%C3%A1s%20grande%20de,de%202.6%20millones%20de%20hect%C3%A1reas.>

<https://ar.pinterest.com/pin/764415736725790615/>

<https://co.pinterest.com/pin/633178028836932748/>

<https://sp.depositphotos.com/stock-photos/detective-caricatura.html>