

SAGARPA



SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN



Paquete Pedagógico Audiovisual

CAFÉ DE MÉXICO Cuidando y Conservando su Calidad



GUÍA DEL FACILITADOR

ÍNDICE

I PRESENTACIÓN	2
----------------------	---

PRIMERA PARTE LA PROPUESTA DE CAPACITACIÓN MULTIMEDIAL

II ANTECEDENTES	3
-----------------------	---

III CARACTERÍSTICAS DE LA CAPACITACIÓN MULTIMEDIAL	3
--	---

IV ELEMENTOS DEL PAQUETE PEDAGÓGICO MULTIMEDIAL	5
---	---

SEGUNDA PARTE APLICACIÓN DEL PAQUETE PEDAGÓGICO MULTIMEDIAL

V ASPECTOS GENERALES	9
----------------------------	---

VI SUGERENCIAS PARA EL DESARROLLO DE LAS CLASES	12
---	----

Clase 1 Introducción	12
----------------------------	----

Trabajo práctico para la clase 1	15
--	----

Clase 2 La cadena comercial del café	17
--	----

Trabajo práctico para la clase 2	18
--	----

Clase 3 Mercados para el café de calidad	20
--	----

Trabajo práctico para la clase 3	21
--	----

Clase 4 Aspectos generales de la calidad del café	23
---	----

Trabajo práctico para la clase 4	24
--	----

Clase 5 Las actividades en el cafetal	26
---	----

Trabajo práctico para la clase 5	27
--	----

Clase 6 El beneficio húmedo	29
-----------------------------------	----

Trabajo práctico para la clase 6	30
--	----

Clase 7 El beneficio seco	32
---------------------------------	----

Trabajo práctico para la clase 7	33
--	----

Clase 8 Torrefacción y catación	35
---------------------------------------	----

Trabajo práctico para la clase 8	36
--	----

I PRESENTACIÓN

Esta guía tiene los siguientes objetivos:

- Informar sobre el uso del Paquete Pedagógico Multimedial para el curso de capacitación “*Café de México: Cuidando y Conservando su Calidad*”.
- Describir algunas herramientas y dinámicas de trabajo, que puedan servir para la implementación de este curso.

Está dirigido a las personas que las autoridades gubernamentales, organizaciones de productores, comunidades o grupos campesinos elijan como capacitadores.

La guía se integra por dos partes.

- En la primera se establecen algunos aspectos generales de tipo conceptual y metodológico acerca de la Capacitación Multimedial.
- En la segunda parte se describen diversas sugerencias para la aplicación del Paquete Pedagógico Multimedial “Café de México: Cuidando y Conservando su Calidad”, así como para cada uno de los elementos y las clases que lo integran.

Esta guía debe ser consultada

- 1) Antes de iniciar un curso,
- 2) Al momento de preparar cada clase,
- 3) Durante el desarrollo de cada clase.

Los capacitadores que utilizan el Paquete Pedagógico Multimedial, deben estudiar esta guía en su totalidad, antes de iniciar el curso de capacitación.

PRIMERA PARTE

La propuesta de Capacitación Multimedial

II ANTECEDENTES

El método utilizado para este curso, así como el instrumento Paquete Pedagógico Multimedial, se sustentan en un marco conceptual llamado **Comunicación para el Desarrollo**.

El eje rector es el modelo de comunicación Interlocutor-Medio-Interlocutor (I-M-I). Este modelo, propone la construcción de los mensajes como producto de un diálogo entre interlocutores; aproximándose al origen etimológico de la palabra comunicación "comunis facere" = hacer juntos.

El modelo comunicacional propone, por un lado, acordar los contenidos de la capacitación con un interlocutor (institucional) técnico o especializado, y; por otro lado, con un interlocutor masivo o sujeto del desarrollo.

A su vez, propone la investigación en campo, de las necesidades de aprendizaje del interlocutor masivo, así como de sus conceptos culturales (lenguaje, perspectivas política, económicas, etc.), para el diseño y uso de todo mensaje de información, capacitación, educación, etc.

En la interacción se determinan contenidos de los mensajes, su utilidad, orden y nivel, además del momento de recepción de los mensajes.

Por otra parte, utilizando un sustento pedagógico y a partir de poner en práctica el modelo Interlocutor-Medio-Interlocutor, se genera un método y un instrumento de capacitación capaces de compartir conocimientos de manera eficiente, masiva y práctica; estos son, la **Metodología de Capacitación Multimedial** y el **Paquete Pedagógico Multimedial**.

III CARACTERÍSTICAS DE LA CAPACITACIÓN MULTIMEDIAL

- **Es masiva**

La masividad está dada por la repetición intensa del curso en distintos lugares del país y con distintos grupos de participantes. Esto es, la masividad de la Capacitación Multimedial se logra por reiteración de convocatorias grupales y no por transmisión simultánea como en los medios masivos (Tv., radio, etc.).

Cada repetición asegura la misma calidad y homogeneidad de la capacitación, como resultado del uso de medios rectores como el video y los trabajos prácticos.

- **No aparta al participante de su medio**

La capacitación va hacia la gente. Esto es posible gracias a que los equipos audiovisuales son portátiles y son independientes en su consumo de energía eléctrica. Además, se busca perturbar lo menos posible las tareas productivas de los participantes.

- **Valora los conocimientos y experiencias de los sujetos del desarrollo**

La metodología parte de los conocimientos y experiencias de los participantes. Valora las prácticas tradicionales, las explica de manera científica, con lo cual las refuerza y complementa con alternativas tecnológicas apropiadas a su realidad o generadas en ella.

- **Es inteligible**

Utiliza los conceptos culturales y el lenguaje de los participantes. En este sentido, genera mensajes con contenidos de las propuestas tecnológicas y con las explicaciones científicas con el lenguaje cotidiano del interlocutor masivo para así, hacerlos comprensibles.

- **Se basa en la forma natural de aprender**

Estas formas de aprendizaje están relacionadas con las prácticas productivas y sociales de los participantes. En ellas el conocimiento es resultado de la percepción sensorial de los fenómenos que lo rodean, por eso utiliza distintos medios (programas audiovisuales, cuadernillo del participante, prácticas y diálogo). También es resultado de la relación colectiva, por eso la capacitación es grupal, y de la transmisión de padres a hijos, por eso se convoca a toda la familia.

- **Es práctica**

El aprendizaje natural se basa en la práctica. Por eso en el curso de Capacitación Multimedial, los trabajos prácticos son fundamentales para asegurar la comprensión y la interiorización de las propuestas.

Nuestro interlocutor sólo aprende lo que le es útil y que tiene aplicabilidad inmediata y específica a su realidad.

- **Es grupal**

La Capacitación Multimedial es un proceso de enseñanza-aprendizaje comunitario y no individual. Se basa en el intercambio de experiencias y en la realización conjunta de las

prácticas. Con esto responde a las características culturales de los participantes, además de promover la cooperación y la organización de la comunidad.

- **El interlocutor masivo es la familia**

La capacitación está dirigida a todos los miembros de la unidad familiar, no sólo al jefe de familia, ya que todos participan en las tareas productivas.

- **Comparte conocimientos**

La metodología se basa en un intercambio de conocimientos. El conocimiento a compartir es una síntesis del saber popular, que es sensorial, práctico y no formalizado con el saber académico, científico y racional de los técnicos y especialistas.

- **Es participativa**

En la etapa de elaboración del Paquete Pedagógico Multimedial los beneficiarios son interlocutores para determinar los contenidos de los materiales audiovisuales e impresos, así como el nivel y el lenguaje utilizados en ellos.

Luego, en las reuniones de capacitación pasan a ser participantes, realizando aportes, consultas e interviniendo en las prácticas. Finalmente son usuarios de los conocimientos compartidos, algunos recuperados y otros nuevos, que han sido adquiridos a través del curso audiovisual, cuando los ponen en práctica en su vida cotidiana.

Es importante que los capacitadores reflexionen sobre estos elementos que caracterizan a la metodología de Capacitación Multimedial, esto permitirá una conducción más efectiva.

IV ELEMENTOS DEL PAQUETE PEDAGÓGICO MULTIMEDIAL

Los Paquetes Pedagógicos Multimediales son utilizados para la capacitación de poblaciones de base rurales y urbano marginales. Son puestos a disposición de las instituciones, organizaciones y comunidades que realizan acciones de desarrollo, para ser aplicados por sus promotores, instructores o capacitadores.

Con este material y con la metodología de capacitación propuesta, se puede alcanzar la masividad por repetición de eventos de capacitación grupal.

Los diferentes medios que se utilizan en el Paquete Pedagógico Multimedial para la transmisión de contenidos son los siguientes:

1. Clase audiovisual

Las clases audiovisuales son el eje de transmisión de los conocimientos a compartir con el interlocutor masivo o sujeto del desarrollo para el cual han sido elaboradas.

En ellas se desarrollan los contenidos principales con un orden y un ritmo pedagógico. Su función es facilitar al participante la comprensión de los conceptos. En este modelo los contenidos son expuestos en los diversos programas o clases, de no más de 18 minutos de duración cada una.

2. El cuadernillo del participante

El cuadernillo del participante es un material gráfico-literario que sirve para complementar y reforzar la información desarrollada en la clase audiovisual. Resume los contenidos principales que se desarrollan en el curso y aporta información complementaria al video, sobre aquellos temas de difícil tratamiento audiovisual, por ejemplo medidas, números o listados. En él hay ejercicios para resolver y se pueden hacer anotaciones.

El papel fundamental del cuadernillo es operar como **memoria permanente** (material de consulta) de conocimientos que inevitablemente se atenúan con el tiempo.

3. Trabajos prácticos

Es una instancia fundamental del aprendizaje. Es el momento en que el participante comprueba lo aprendido y, con lo que pone a prueba la propuesta tecnológica u organizativa, en las condiciones de capital y culturales de los usuarios. Esto es, los trabajos prácticos son la comprobación de que se trata de tecnologías o conocimientos «apropiables» por parte del interlocutor o participante.

Este instrumento de capacitación retoma como esencial para su éxito, la enseñanza de un viejo refrán campesino:

¡Si lo oigo me olvido, si lo veo me acuerdo, si lo hago lo aprendo!

4. Dinámicas de análisis y discusión

Las dinámica de análisis y discusión se establece entre el capacitador y los participantes. Guían todo el proceso de capacitación. Su función es ayudar a que el participante relacione con su realidad la información contenida en el video, el cuadernillo y los trabajos prácticos.

A través del diálogo se estimula el análisis y la discusión de la propuesta tecnológica o conceptual, adecuándola a las condiciones locales. Con esto, se rescatan conocimientos y experiencias de los participantes y se encauzan sus inquietudes a partir del proceso de enseñanza-aprendizaje.

5. Guía del capacitador

La guía del capacitador sirve para orientar o conducir un curso. En la guía se le brindan al capacitador, instrucciones y sugerencias para la aplicación de la metodología de la Capacitación Multimedial. También le ayuda a combinar los distintos elementos que forman el Paquete Pedagógico Multimedial para un uso adecuado e integrado de los mismos.

El uso parcial o por separado de cualquiera de los elementos del Paquete Pedagógico Multimedial, disminuirá la calidad de la capacitación, ya que fue elaborado como una unidad donde cada elemento didáctico se complementa con los demás.

El Paquete Pedagógico Multimedial es utilizado por el capacitador multimedial en los cursos de capacitación desarrollados con participantes (sujetos de desarrollo o interlocutores masivos).

Para aprender el uso del paquete y el método de Capacitación Multimedial, así como profundizar sobre los elementos de la comunicación para el desarrollo, el capacitador debe participar en un taller intensivo para capacitadores multimediales, impartido por los responsables de la elaboración de este material.

SEGUNDA PARTE

Aplicación del Paquete Pedagógico Multimedial -Café de México: Cuidando y Conservando su Calidad-

V ASPECTOS GENERALES

Toda esta parte de la guía hace referencia al Paquete Pedagógico Multimedial “Café de México: Cuidando y Conservando su Calidad”. En ella se desarrollan diversas sugerencias para utilizar el Paquete Pedagógico Multimedial en un curso de capacitación con pequeños cafecultores mexicanos. Las sugerencias van desde los aspectos generales previos al curso y al desarrollo de cada clase, hasta el desarrollo específico para cada clase y de cada trabajo práctico.

El Paquete Pedagógico Multimedial “Café de México: Cuidando y Conservando su Calidad” se divide en dos partes, una informativa y la otra de capacitación. Se integra de clases 8 audiovisuales, el cuadernillo de participante y la guía del capacitador con las propuestas de interacción y de trabajos prácticos.

Clases audiovisuales:

Clase	Título	Duración
<i>Módulo de información</i>		
1	Introducción	16´09´´
2	La cadena comercial del café	20´21´´
3	Mercados para el café de calidad	18´58´´
<i>Módulo de capacitación</i>		
4	Aspectos generales de la calidad del café	14´42´´
5	Actividades en el cafetal	17´18´´
6	El beneficio húmedo	18´20´´
7	El beneficio seco	16´51´´
8	Torrefacción y catación	14´45´´
Duración total de las clases audiovisuales :		2 hrs. 17 min.

El Paquete Pedagógico Multimedial está diseñado para llevar a cabo una sesión por día, dirigida por un técnico (preferentemente en café). Cada sesión (en que se utilizan la clase audiovisual, el cuadernillo, el análisis y discusión de los temas, y el trabajo práctico) dura de 2 a 3 horas y están pensadas para alrededor de 30 cafeticultores. Todo esto puede variar dependiendo de las condiciones particulares que se tengan con cada grupo de cafeticultores.

Objetivos generales

Los objetivos generales del Pedagógico Multimedial Café de México: Cuidando y Conservando su Calidad” son los siguientes:

1. Que los participantes conozcan la situación actual de la cafeticultura mexicana y algunas de las alternativas existentes.
2. Que los participantes conozcan los elementos más importantes sobre la obtención y conservación de la calidad del café.

Aspectos previos al curso y a cada día de capacitación

- Asegurar la convocatoria al curso, en coordinación con autoridades, representantes o líderes del grupo o la comunidad. Es preferible que el capacitador se encargue de realizarla. Para esto es recomendable considerar el calendario agropecuario y festivo, de manera que las actividades no se contrapongan.
- Establecer el lugar y horario de reunión para desarrollar el curso. De ser posible, programar el curso para días consecutivos, analizando una clase al día.
- Asegurarse que el local sea adecuado al número de participantes y con las condiciones mínimas indispensables: es fundamental que haya sillas o bancos para todos, ventilación e iluminación suficientes, etc.
- Asegurar la disponibilidad y buen estado del módulo de capacitación: televisor, reproductores de video, cables y conexiones, batería, conversor e inversor si no hubiera luz eléctrica.
- Asegurar la disponibilidad del material necesario que será utilizado como cinta de video, suficientes copias del cuadernillo, (una para cada participante), cuestionarios de evaluación y materiales didácticos.
- Preparar sistemáticamente cada clase.
- Revisar y estudiar los programas audiovisuales, el cuadernillo del participante y la guía del capacitador.
- Preparar con días de anticipación todos los materiales, equipo e instalaciones para cada trabajo práctico. Para ello es necesario tenerlos bien claros antes de iniciar con el curso.

- Ejercitar los trabajos prácticos.
- Preparar certificados de participación en el curso para entregarse al final de su realización.

Como ya se mencionó, se recomienda un número aproximado de 30 participantes para cada curso. Un número mayor supera el área de visión para las clases audiovisuales, lo que repercute en el aprendizaje. Además, la interacción y reflexión sobre los contenidos se hace más complicada y motiva la no participación activa de todos. Si hubiera más cafeticultores interesados, es preferible dividir el grupo en dos ó más y realizar las sesiones en diferentes horarios.

Cada día de capacitación puede durar de 2 a 3 horas. Cada elemento del paquete se aplica con los siguientes tiempos aproximados.

- 20 minutos iniciales para la presentación de los objetivos e intercambio preliminar sobre el tema del programa y resumen de lo visto hasta el momento.
- 10 a 18 minutos para la observación de cada clase audiovisual.
- 40 minutos para el estudio del cuadernillo del participante.
- 40 minutos para la dinámica de análisis y discusión.
- 30 a 60 minutos, para la realización del trabajo práctico.

Las sugerencias de toda esta parte de la guía pueden modificarse para adaptarlas las condiciones particulares de cada grupo de cafeticultores y de cada región. No obstante el capacitador debe garantizar el proceso pedagógico para facilitar el aprendizaje. Para esto es de gran importancia no poner el Pedagógico Multimedial en manos de personas que no hayan sido capacitadas para su uso.

Todo aporte de los participantes debe ser tenido en cuenta por el capacitador multimedial, particularmente aquellos que signifiquen adaptaciones a las condiciones del lugar. Estos aportes, más las modificaciones que surjan de la experiencia del capacitador (luego de haber aplicado varias veces el curso) contribuyen a mejorar esta guía. Por ellos sugerimos anotar estas sugerencias en los espacios que dejamos en blanco para uso del capacitador, que aparecen al final de las recomendaciones de uso de cada clase.

VI SUGERENCIAS PARA EL DESARROLLO DE LAS CLASES

Clase 1 Introducción

Objetivo de la clase 1: Compartir Información sobre la situación que actualmente prevalece en el comercio nacional e internacional de café y su repercusión en la cafecultura mexicana, específicamente en el sector de los pequeños productores de café.

Objetivos para el capacitador:

1. Dejar completamente claro que el curso sobre el cuidado y la conservación de la calidad del café es una acción dentro de una gama de acciones que deben realizarse para mejorar la situación de los pequeños productores de café.
2. Dar a conocer la forma de trabajo de cada clase, así como el contenido general de todo el curso.
3. Dejar completamente claros los compromisos que se contraen respecto a la participación, la puntualidad, la responsabilidad y el compromiso de compartir ideas y experiencias.

Es importante estar observando que no se dejen de tratar todos los puntos siguientes del desarrollo de la clase.

Desarrollo de la clase

1. *Presentación del capacitador y los participantes.* Todos deberán decir su nombre y la institución, organización que representan o lugar de origen. Si hay observadores institucionales ajenos al proceso de capacitación, también deben ser presentados y dar las razones de por qué están presentes. Esto se hace para que los participantes sepan con quién están hablando y puedan sentirse en confianza.
2. *Presentación del curso.* El capacitador presentará el curso mencionando las instituciones que lo hacen posible. Mencionará cuál es la intención de las instituciones al presentar el curso y qué objetivos persiguen, asegurándose de presentarlos de manera clara y sencilla.
3. *Explicación de la metodología de Capacitación Multimedial.* Explicar que se trabaja con varios medios (el video, el cuadernillo, las dinámicas de análisis y discusión y, los trabajos prácticos). Proponer la toma de acuerdos respecto a los compromisos

de trabajo (fechas, tiempo diario, etc.). Es bueno dejar en claro aquí que el capacitador tiene su guía para ayudarle a desarrollar mejor el curso.

4. *Conocimientos iniciales.* Mencionar que la intención del cuestionario de conocimientos iniciales no es calificarlos y por lo tanto no es un examen, sino que es una forma para saber si los contenidos del curso están bien preparados para compartirse con los participantes.

El cuestionario no es obligatorio y es anónimo, por lo que no se requiere que escriban su nombre. Dependiendo de los participantes puede ser aplicado en forma oral; de ser así, el capacitador deberá capturar y sistematizar las respuestas para posteriormente hacer un análisis comparativo y un informe del curso. No obstante lo mejor es que se aplique de manera escrita para poder realizar un análisis con estadísticas y con evidencias escritas por participante.

5. *Observación de la clase audiovisual número 1.* Mencionar los contenidos generales de la clase :

- El por qué de la crisis internacional del café,
- Cómo afecta a los pequeños productores,
- Las principales acciones para empezar a solucionar la crisis mexicana del café

Al inicio de la cinta hay una ficha técnica con información que no es relevante para los participantes; avanzar la cinta hasta comenzar directamente con la clase 1.

6. *Listado de inscripción de participantes.* Después de ver la clase 1 “Introducción” se platicará sobre el interés que tienen los productores en participar hasta el final del curso. De ser necesario se deben repetir los objetivos del curso, para no generar falsas expectativas. Después de esto se debe realizar un listado con los participantes que se comprometan a asistir todos los días del curso.
7. *Organización del curso.* En grupo se definirán los horarios y lugar del curso para las sesiones siguientes. Se volverán a decir los compromisos que han adquirido, como no olvidar el cuadernillo, permanecer de principio a fin todos los días, traer materiales si así fuera necesario, etcétera.
8. *Entrega del cuadernillo del participante.* Solamente cuando ya se haya realizado el listado de inscripción de participantes y que se han tomado los acuerdos, se entrega el cuadernillo del participante a todos los que se inscribieron o anotaron en la lista y que se comprometieron en cumplir con todo el curso.

9. *Dinámica de análisis o discusión.* En plenaria se discuten los contenidos de la primera clase audiovisual. Es importante que se oriente la sesión de manera que los participantes analicen y discutan. Se debe evitar que la clase caiga en la exposición del capacitador. Si es necesario puede repetirse una parte o toda la clase audiovisual.
10. *Estudio del cuadernillo.* De preferencia, para todas las clases, el estudio del cuadernillo debe ser guiado por los propios participantes con breves intervenciones del capacitador. La lectura que se hace puede ser en grupos, en plenaria, etc.; poniendo cuidado en los participantes con menos actividad.
11. *Realización del trabajo práctico.* Cada trabajo práctico tiene un objetivo que el capacitador siempre debe tener en cuenta. A su vez, el capacitador debe comentar que los trabajos prácticos son para reforzar la información tratada en los audiovisuales y en el cuadernillo.

Por otra parte, el capacitador organiza grupos para realizar el trabajo práctico. Es importante que explique la forma en que realizará el trabajo práctico y las necesidades de materiales, etc. También es importante que acuerden tiempo de duración y la necesidad de que saquen conclusiones. Las conclusiones de los participantes son un medio para verificar han interiorizado los contenidos de la clase.

El detalle del trabajo práctico se desarrolla en la siguiente página.

12. *Síntesis de la clase.* El capacitador promueve que los participantes realicen una síntesis sobre los temas más importantes de la clase. La síntesis se expresa como conclusión. Las síntesis también son un buen medio para verificar que los participantes han interiorizado los contenidos, por lo que hay que promover que sean los participantes quienes las efectúen.
13. *Avance de la clase siguiente.* El capacitador menciona brevemente los temas a tratar la siguiente clase, la continuidad con lo que ya se vio y, la importancia con respecto al curso en general.
14. *Acuerdos para la siguiente clase.* Reiterar lugar, fecha y hora de la próxima clase.

Es recomendable que la clase 2 y 3 se realicen el mismo día, ya que sus temas son complementarios; esto implica acordar una duración un poco más larga para el siguiente día.

Es importante asegurarse que no se hayan quedado sin tratar algún punto de esta secuencia.

Trabajo práctico para la clase 1

Objetivo:

- Reflexionar y sensibilizar sobre la diversidad de problemas que generan la crisis del café que viven los pequeños cafecultores mexicanos.
- Destacar algunas acciones para enfrentar la diversidad de problemas y el papel que la organización tiene para esto.

Desarrollo:

1. Exponer el objetivo del trabajo práctico.
2. Sugerir la formación de equipos de 3 a 5 personas, para reflexionar y determinar los principales problemas que tienen como productores de café.
3. Después de un tiempo apropiado (alrededor de 15 minutos), pedir que en plenaria se revise el trabajo realizado por cada equipo.
4. En la misma plenaria el capacitador deberá concentrar, en papel rotafolio, la diversidad de problemas y orientar su priorización.
5. También en la plenaria, pedir a los participantes que mencionen las formas en que están enfrentando los principales problemas o las soluciones que ellos piensan que deben surgir.

Sugerencias para el capacitador:

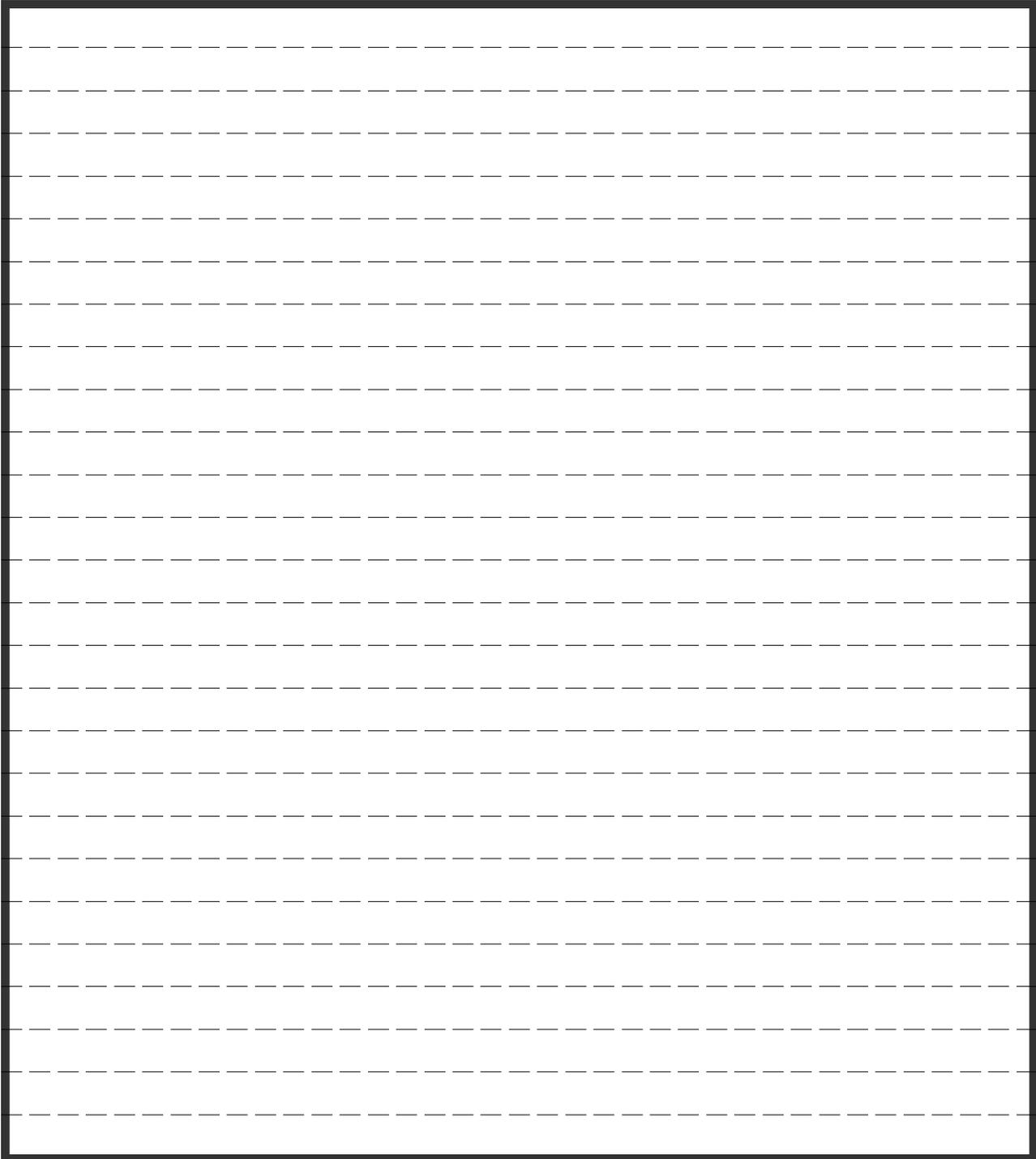
- Poner atención en que las discusiones y reflexiones no se dispersen en temas que salen del contenido de la clase audiovisual y del cuadernillo.
- Aunque inevitablemente se ventilarán problemas productivos, tecnológicos, financieros, etc., los problemas que aquí se reflexionan van orientados al mercado, la organización y la calidad del café..
- Si los cursos de capacitación son parte de una estrategia integral de atención al grupo, comunidad u organización, entonces las conclusiones de este trabajo práctico y el siguiente pueden pensarse como información para empezar a diseñar un plan de mejora o un programa de manejo.

Materiales

- Papel para rotafolio, plumones y cinta adhesiva.

Anotaciones del capacitador

Anotar en este espacio lo siguiente: Dudas surgidas o malos entendidos por el contenido en los videos. Nuevos temas o correcciones a incluir en el cuadernillo del participante. Ideas sobre nuevos trabajos prácticos. Correcciones o nuevos contenidos a la guía del capacitador. Sugerencias del capacitador.



Clase 2 La cadena comercial del café

Objetivo de la clase 2:

- Compartir Información sobre la importancia que tiene organizarse para producir, transformar y comercializar café. Esto es, dar valor agregado al café y así mejorar las posibilidades de venta y de ingresos.

Desarrollo de la clase

1. *Sondeo sobre la clase anterior.* El capacitador pregunta si existen dudas de la clase anterior antes de proceder con esta, para ver la necesidad de aclarar a tiempo y no arrastrar las dudas.
 2. *Resumen de la clase anterior.* Lo realiza el capacitador.
 3. *En caso de haberlo acordado un día antes, recordar que se llevarán a cabo las clases 2 y 3.*
 4. *Presentar el objetivo de la clase 2.*
 5. *Intercambio de conocimientos sobre el tema que se va a tratar.* Cuando se tenga un panorama de lo que el grupo sabe, se plantean los puntos que serán desarrollados en el video, el cuadernillo y la práctica
 6. *Observación de la clase audiovisual número 2.*
 7. *Dinámica de análisis y discusión. De ser necesario repetir la clase. Promover la participación y no exagerar en la conducción por parte del capacitador.*
 8. *Estudio del cuadernillo.*
 9. *Dinámica de resumen y dudas.* Aquí se puede sugerir hablar sobre inquietudes y dudas y pasar a la clase 3.
 10. ***Realización del trabajo práctico. En caso de no haberse acordado juntar la clase 2 y 3, ahora se debe realizar el trabajo práctico de la clase 2 (ver la siguiente página).***
- En caso contrario, los trabajos prácticos se realizarán al final de la clase 3. (Ver páginas 18 y 21 para juntar los trabajos prácticos 2 y 3.)**
11. *Avance de la clase siguiente.* Si no se acordó realizar clase 2 y 3 en el mismo día, exponer brevemente los contenidos que se verán el siguiente día.

Trabajo práctico para la clase 2

Objetivo:

- Sensibilizarse sobre la importancia de organizarse para agregar valor al café y de este modo tomar nuevas posiciones en la cadena comercial, obteniendo con ello mejores ingresos.

Desarrollo:

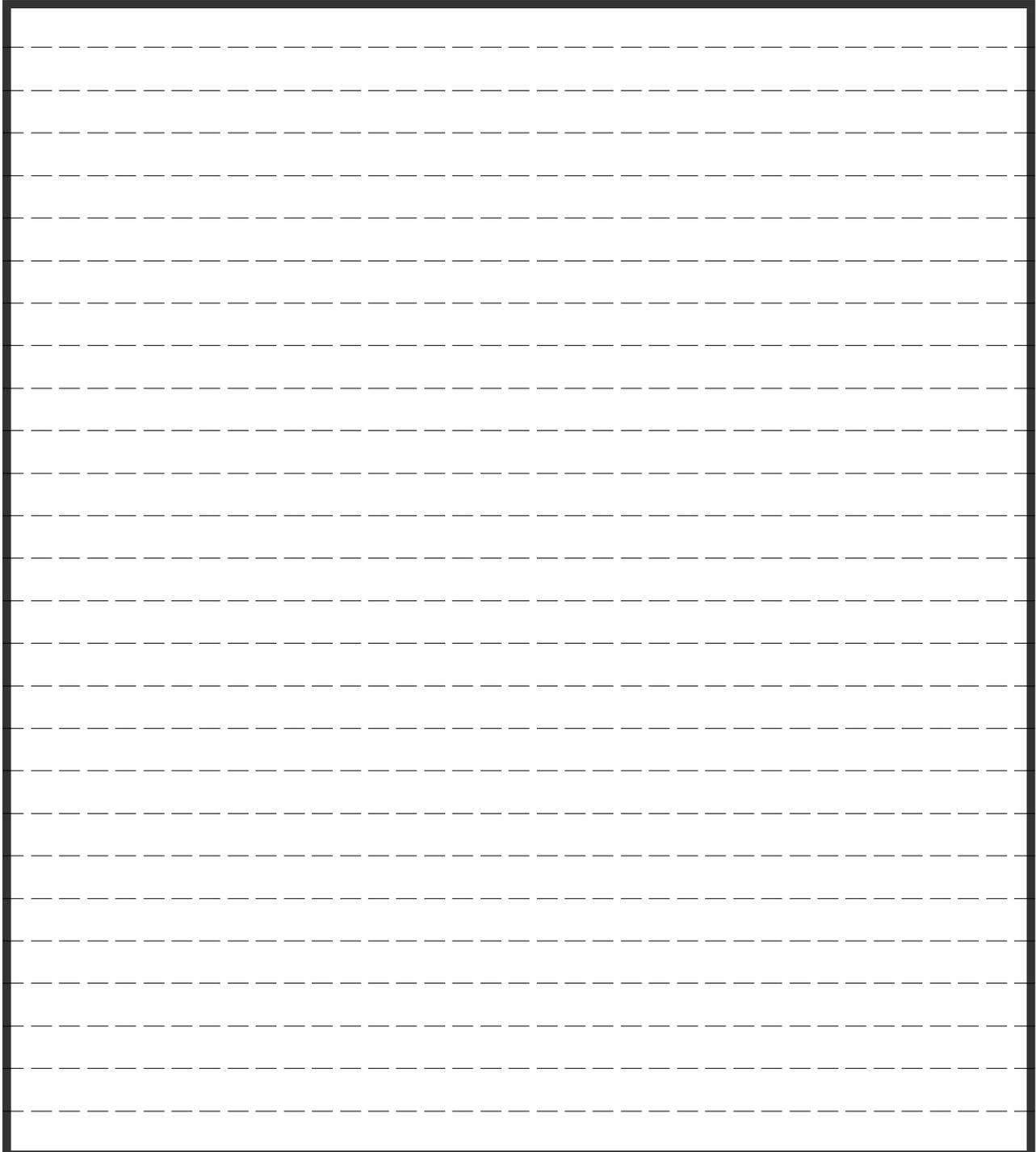
1. Exponer los objetivos del trabajo práctico.
2. Sugerir la formación de equipos de 3 a 5 personas para lo siguiente:
 - Compartir las experiencias de compañeros que conocen o comercializan en algún nicho especial de mercado (justo, orgánico, convencional, sustentable, etc.).
 - Compartir experiencias sobre las diferentes posiciones en la cadena comercial desde lo local, hasta lo internacional.
3. Después de un tiempo apropiado de alrededor de 30 minutos, pedir que en plenaria se revise el trabajo realizado por cada equipo.
4. En la misma plenaria el capacitador deberá concentrar, en papel rotafolio, las principales conclusiones expuestas. No olvidar la importancia de las conclusiones para verificar el aprendizaje.
5. De ser posible, el capacitador deberá encausar las inquietudes o dudas, echando mano de información adicional que debe conseguir antes de iniciar el curso, por ejemplo, programas de gobierno vinculados al sector cafetalero.
6. Si los cursos de capacitación son parte de una estrategia general de atención al grupo, comunidad u organización, entonces las conclusiones de este trabajo práctico y el anterior pueden pensarse como información para empezar a diseñar un plan de mejora o un programa de manejo.

Materiales:

- Papel para rotafolio, plumones y cinta adhesiva.

Anotaciones del capacitador

Anotar en este espacio lo siguiente: Dudas surgidas o malos entendidos por el contenido en los videos. Nuevos temas o correcciones a incluir en el cuadernillo del participante. Ideas sobre nuevos trabajos prácticos. Correcciones o nuevos contenidos a la guía del capacitador. Sugerencias del capacitador.



Clase 3 Mercados para el café de calidad

Objetivo de la clase 3:

- Compartir Información sobre la importancia que tiene conocer y abordar los requerimientos de calidad de los diversos nichos de mercado que existen en el país y el mundo, tal y como son el comercio justo, el mercado orgánico y el mercado para el café de especialidad.

Desarrollo de la clase

1. *Sondeo sobre la clase anterior.* El capacitador pregunta si existen dudas de la clase anterior antes de proceder con esta, para ver la necesidad de aclarar a tiempo y no arrastrar las dudas.
2. *Resumen de la clase anterior.* Lo realiza el capacitador.
3. *Presentar el objetivo de la clase 3.*
4. *Intercambio de conocimientos sobre el tema que se va a tratar.* Cuando se tenga un panorama de lo que el grupo sabe, se plantean los puntos que serán desarrollados en el video, el cuadernillo y la práctica
5. *Observación de la clase audiovisual número 3.* Si la clase 2 y 3 se realizan el mismo día, se puede iniciar directo con la observación de la clase audiovisual número 3 saltándose los 4 puntos anteriores.
6. *Dinámica de análisis y discusión. De ser necesario repetir la clase. Promover la participación y no exagerar en la conducción por parte del capacitador.*
7. *Estudio del cuadernillo.*
8. *Realización del trabajo práctico.* El capacitador organiza el trabajo en grupos. Es importante que explique la forma en que se llevará a cabo el trabajo práctico, así como las necesidades de materiales, etc. También es importante que acuerden tiempo de duración y la necesidad de que saquen conclusiones. Ver el desarrollo del trabajo práctico en la siguiente página.
9. *Síntesis de la clase.* El capacitador promueve que los participantes realicen una síntesis sobre los temas más importantes de la clase. No olvidar la importancia de las conclusiones para verificar el aprendizaje.
10. *Avance de la clase siguiente.* El capacitador menciona brevemente los temas a tratar la siguiente clase, la continuidad con lo que ya se vio y, la importancia con respecto al curso en general.

Trabajo práctico para la clase 3

Objetivo:

- Sensibilizarse sobre la importancia de tomar en cuenta la calidad o calidades del café y su importancia en diversos nichos de mercados.

Desarrollo:

7. Exponer los objetivos del trabajo práctico.
8. Sugerir la formación de equipos de 3 a 5 personas, para analizar, discutir y realizar conclusiones en torno a lo siguiente:
 - Reflexionar las posibilidades o dificultades de alcanzar otros nichos de mercado y otra posición en la cadena comercial.
9. Después de un tiempo apropiado de alrededor de 30 minutos, pedir que en plenaria se revise el trabajo realizado por cada equipo.
10. En la misma plenaria el capacitador deberá concentrar, en papel rotafolio, las principales conclusiones expuestas. No olvidar la importancia de las conclusiones para verificar el aprendizaje.
11. De ser posible, el capacitador deberá encausar las inquietudes o dudas, echando mano de información adicional que debe conseguir antes de iniciar el curso, por ejemplo, las características, exigencias o normas de los diversos nichos de mercado.
12. Si los cursos de capacitación son parte de una estrategia general de atención al grupo, comunidad u organización, entonces las conclusiones de este trabajo práctico y el anterior pueden pensarse como información para empezar a diseñar un plan de mejora o un programa de manejo.

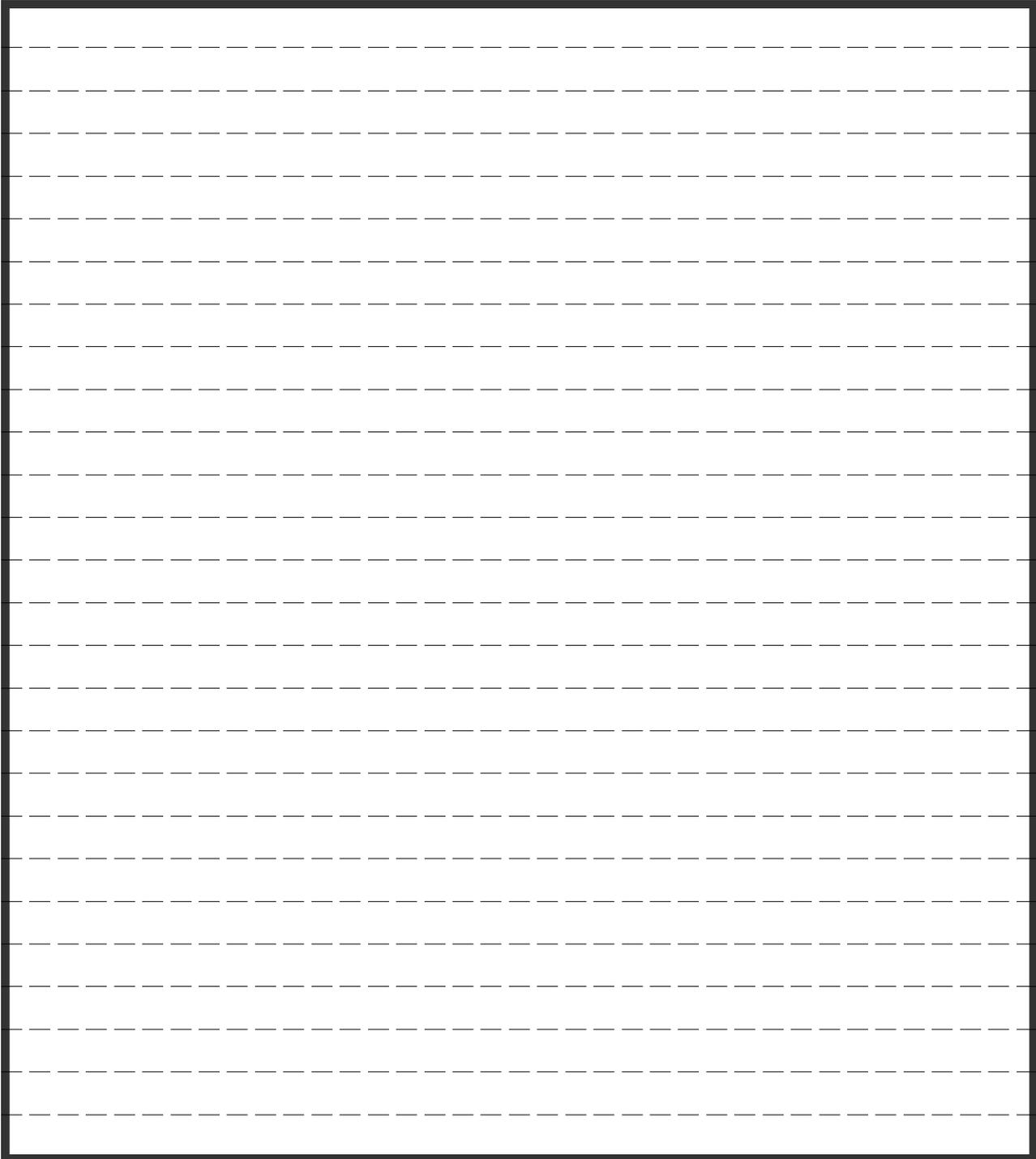
Materiales:

El capacitador debe preparar sus materiales, independientemente de que los productores lleven su material. Para este práctico se requieren:

- Papel para rotafolio, plumones y cinta adhesiva.
- El capacitador debe solicitar a los participantes su apoyo para realizar el trabajo práctico de la siguiente clase; para ello puede pedir materiales y que faciliten las instalaciones para la práctica de la clase 4. Si esto no se acuerda o se prevé, puede complicarse la práctica del día siguiente.

Anotaciones del capacitador

Anotar en este espacio lo siguiente: Dudas surgidas o malos entendidos por el contenido en los videos. Nuevos temas o correcciones a incluir en el cuadernillo del participante. Ideas sobre nuevos trabajos prácticos. Correcciones o nuevos contenidos a la guía del capacitador. Sugerencias del capacitador.



Clase 4 Aspectos generales de la calidad del café

Objetivo de la clase 4:

- Compartir Información sobre la importancia que tiene conocer lo qué es un café de calidad, cómo se valora, y los principales elementos que influyen para obtener y conservar la calidad.

Desarrollo de la clase

1. *Sondeo sobre la clase anterior.* El capacitador pregunta si existen dudas de la clase anterior antes de proceder con ésta, para ver la necesidad de aclarar a tiempo y no arrastrar las dudas.
2. *Resumen de la clase anterior.* Lo realiza el capacitador.
3. *Presentar el objetivo de la clase 4.*
4. *Intercambio de conocimientos sobre el tema a tratar.* Cuando se tenga un panorama de lo que el grupo sabe, se plantean los puntos que serán desarrollados en el video, el cuadernillo y la práctica
5. *Observación de la clase audiovisual número 4.*
6. *Dinámica de análisis y discusión. De ser necesario repetir la clase. Promover la participación y no exagerar en la conducción por parte del capacitador.*
7. *Estudio del cuadernillo.*
8. *Realización del trabajo práctico.* El capacitador organiza el trabajo en grupos. Es importante que explique la forma en que se llevará a cabo el trabajo práctico, así como las necesidades de materiales, etc. También es importante que acuerden tiempo de duración y la necesidad de que saquen conclusiones. Ver el desarrollo del trabajo práctico en la siguiente página.
9. *Síntesis de la clase.* El capacitador promueve que los participantes realicen una síntesis sobre los temas más importantes de la clase. No olvidar la importancia de las conclusiones para verificar el aprendizaje.
10. *Avance de la clase siguiente.* El capacitador menciona brevemente los temas a tratar la siguiente clase, la continuidad con lo que ya se vio y, la importancia con respecto al curso en general.
11. *Acuerdos para la siguiente clase.* Reiterar lugar, fecha y hora de la próxima clase. Solicitar el apoyo para el práctico siguiente, en caso que decidieran visitar un cafetal.

Trabajo práctico para la clase 4

Objetivo:

- Interiorizar los aspectos que se toman en cuenta para valorar la calidad del café.

Desarrollo:

1. Exponer los objetivos del trabajo práctico.
2. Sugerir la formación de equipos de 3 a 5 personas, para lo siguiente.
3. Hacer una práctica visual sobre el aspecto del grano de café verde. Observar las características físicas y la sanidad del grano en muestras de al menos 300 gramos de café verde cada una. Anotar conclusiones.
4. Hacer una práctica de catación para identificar a grandes rasgos las diferencias de aroma y sabor entre tres tipos de café. Para esto se requiere la preparación de tres bebidas por participante. La 1) con café soluble; la 2) con café robusta y; la 3) con café arábigo. Cada participante debe tomar sus conclusiones.
5. En plenaria cada grupo debe exponer sus conclusiones, previamente sistematizadas. El capacitador debe redondear las conclusiones respecto a la importancia de reconocer los aspectos físicos y sensoriales del café que los participantes producen, así como de la consideración de los factores que intervienen en la obtención y conservación de la calidad. No olvidar la importancia de las conclusiones para verificar el aprendizaje.

Todos los factores como altitud, variedades, manejo en el cafetal, en el beneficio húmedo, en el beneficio seco y en la torrefacción, contribuyen a mejorar o perjudicar la calidad del café.

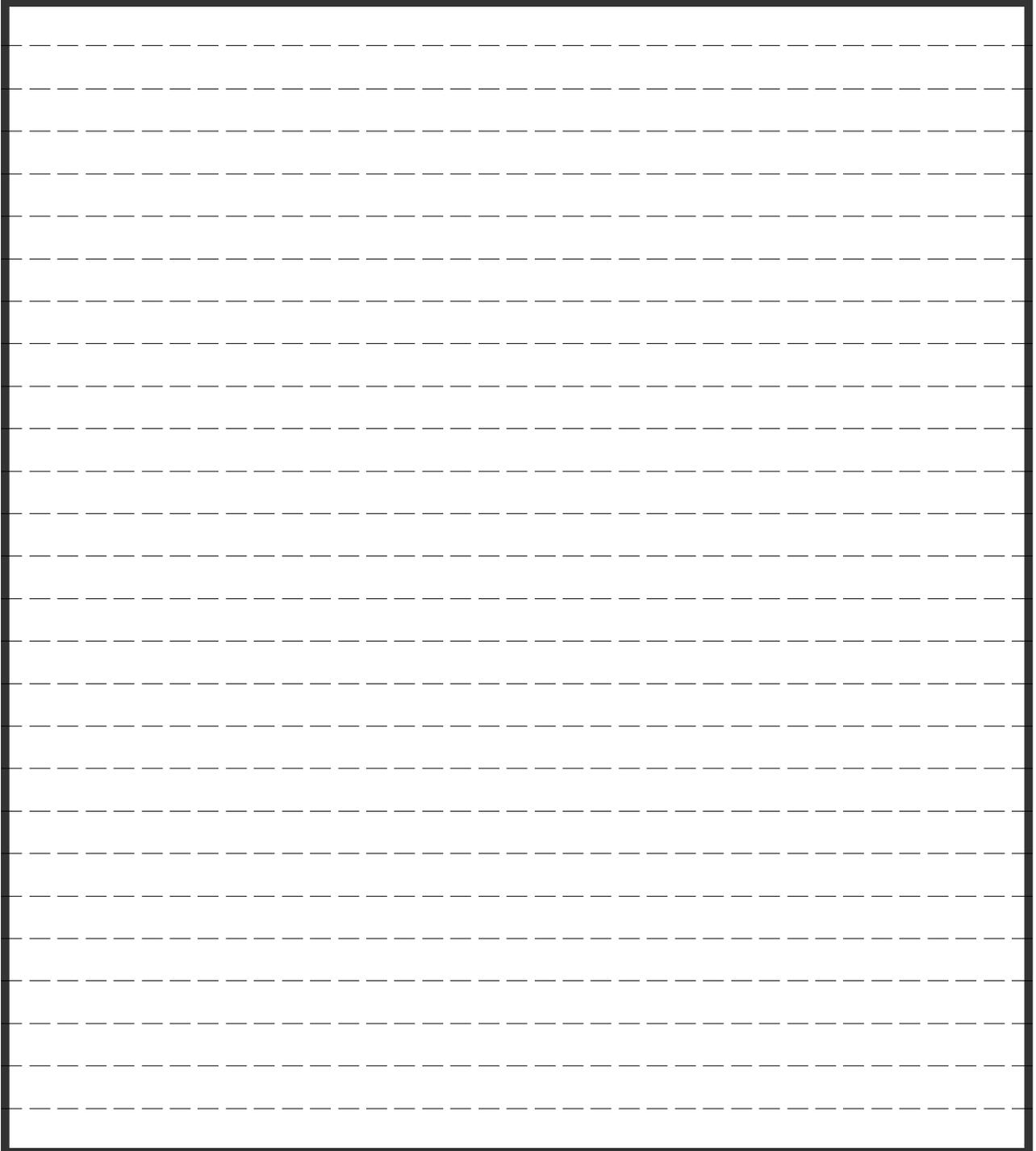
Materiales:

El capacitador debe preparar sus materiales, independientemente de que los productores lleven su material o su café. Para este práctico se requieren:

- Un Kilogramo de café verde o café oro, de la especie arábigo, con buen aspecto y características uniformes (tamaño, color y forma).
- Un Kilogramo de café verde o café oro, con la calidad de mancha o desmanche.
- Café soluble suficiente para todos los participantes (media taza por cada uno).
- Café robusta (tostado y molido) suficiente para todos los participantes (media taza por cada uno).
- Café arábigo (tostado y molido) suficiente para todos los participantes (media taza por cada uno).
- Agua suficiente para la preparación del café soluble, robusta y arábigo.
- Vasos desechables pequeños limpios y sin olor. Tres por cada participante
- Papel para rotafolio, plumones y cinta adhesiva.

Anotaciones del capacitador

Anotar en este espacio lo siguiente: Dudas surgidas o malos entendidos por el contenido en los videos. Nuevos temas o correcciones a incluir en el cuadernillo del participante. Ideas sobre nuevos trabajos prácticos. Correcciones o nuevos contenidos a la guía del capacitador. Sugerencias del capacitador.



Clase 5 Las actividades en el cafetal

Objetivo de la clase 5:

- Compartir Información sobre la importancia que tienen las diversas actividades en el cafetal para fortalecer la calidad del café.

Desarrollo de la clase

1. *Sondeo sobre la clase anterior.* El capacitador pregunta si existen dudas de la clase anterior antes de proceder con esta, para ver la necesidad de aclarar a tiempo y no arrastrar las dudas.
2. *Resumen de la clase anterior.* Lo realiza el capacitador.
3. *Presentar el objetivo de la clase 5.*
4. *Intercambio de conocimientos sobre el tema que se va a tratar.* Cuando se tenga un panorama de lo que el grupo sabe, se plantean los puntos que serán desarrollados en el video, el cuadernillo y la práctica
5. *Observación de la clase audiovisual número 5.*
6. *Dinámica de análisis y discusión. De ser necesario repetir la clase. Promover la participación y no exagerar en la conducción por parte del capacitador.*
7. *Estudio del cuadernillo.*
8. *Realización del trabajo práctico.* El capacitador organiza el trabajo en grupos. Es importante que explique la forma en que se llevará a cabo el trabajo práctico, así como las necesidades de materiales, etc. También es importante que acuerden tiempo de duración y la necesidad de que saquen conclusiones. Ver el desarrollo del trabajo práctico en la siguiente página.
9. *Síntesis de la clase.* El capacitador promueve que los participantes realicen una síntesis sobre los temas más importantes de la clase. No olvidar la importancia de las conclusiones para verificar el aprendizaje.
10. *Avance de la clase siguiente.* El capacitador menciona brevemente los temas a tratar la siguiente clase, la continuidad con lo que ya se vio y, la importancia con respecto al curso en general.

11. *Acuerdos para la siguiente clase.* Reiterar lugar, fecha y hora de la próxima clase. Pedir a los participantes el apoyo de materiales o para la visita, referentes al práctico del día siguiente.

Trabajo práctico para la clase 5

Objetivo:

- Sensibilizarse sobre la importancia que tienen todas y cada una de las actividades en el cafetal, en el fortalecimiento de la calidad del café.

Desarrollo:

1. Exponer los objetivos del trabajo práctico.
2. Sugerir la formación de equipos de 3 a 5 personas, para reflexionar y concluir sobre lo siguiente:
 - ¿Qué actividades de las observadas en el audiovisual si se hacen en la región?
 - ¿Qué actividades diferentes se realizan?
 - ¿Cómo desde los cafetales de la región y las actividades que se realizan se puede o no fortalecer la calidad?
 - ¿Es conveniente realizar todas en el contexto de la crisis y los bajos precios?
 - A pesar de la crisis y los bajos precios ¿qué actividades si se pueden hacer o cómo se puede proteger la calidad del café a pesar de los precios?
3. En plenaria cada grupo debe exponer sus conclusiones, previamente sistematizadas. No olvidar la importancia de las conclusiones para verificar el aprendizaje.
4. Además de esta actividad, el capacitador puede sugerir la visita de un cafetal para realizar la práctica de una o varias actividades que les interesen a los participantes.
5. El capacitador debe redondear las conclusiones respecto a la importancia de mantener un buen manejo en el cafetal pese a la crisis y los bajos precios.
6. La duración aproximada para estos ejercicios dependerá de los acuerdos que se tomen con los participantes.

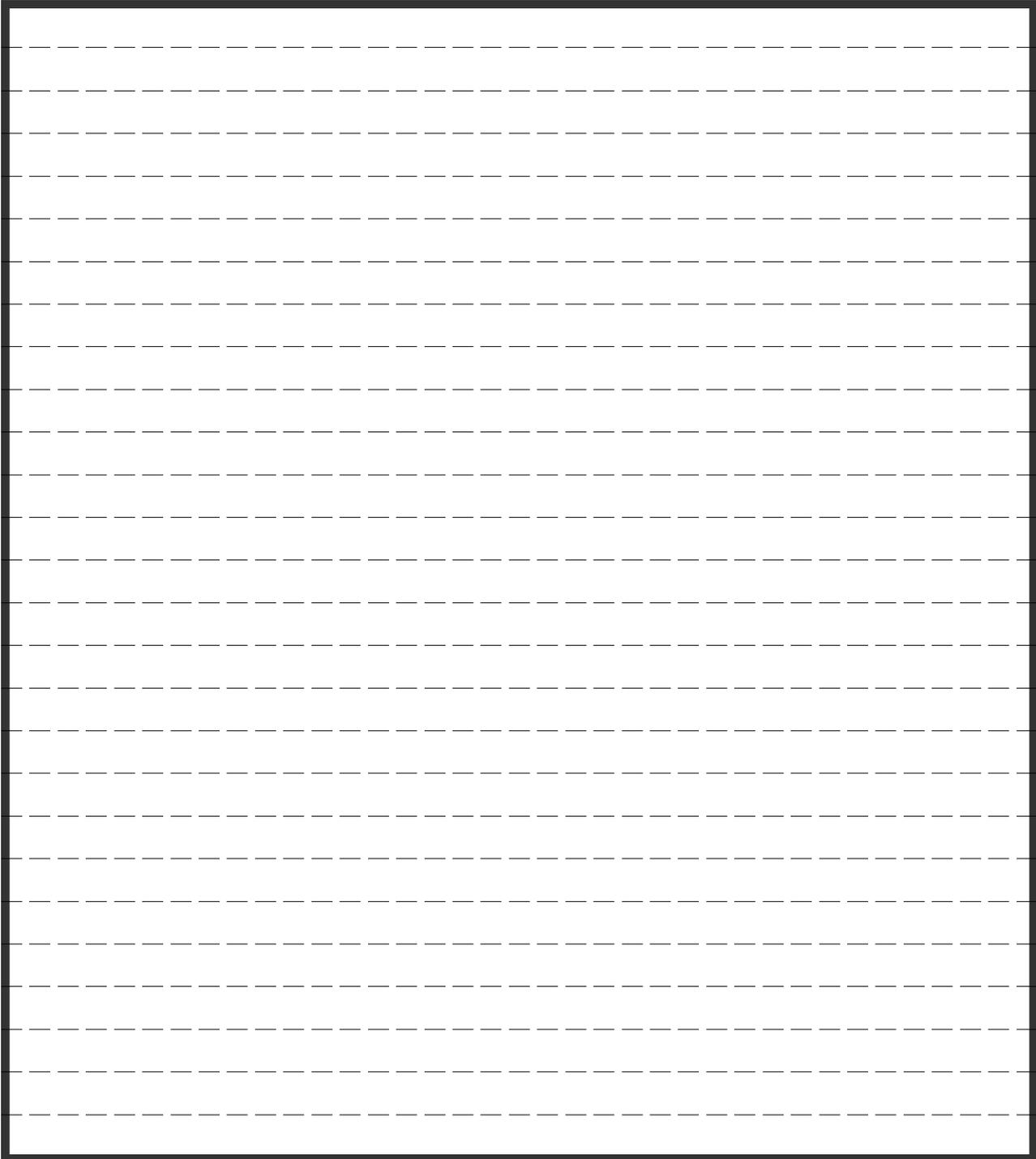
Materiales:

El capacitador debe preparar sus materiales, independientemente de que los productores lleven su material. Para este práctico se requieren:

- Papel para rotafolio, plumones y cinta adhesiva.

Anotaciones del capacitador

Anotar en este espacio lo siguiente: Dudas surgidas o malos entendidos por el contenido en los videos. Nuevos temas o correcciones a incluir en el cuadernillo del participante. Ideas sobre nuevos trabajos prácticos. Correcciones o nuevos contenidos a la guía del capacitador. Sugerencias del capacitador.



Clase 6 El beneficio húmedo

Objetivo de la clase 6:

- Compartir Información sobre la importancia que tienen las diversas actividades en el beneficiado húmedo del café, para conservar la calidad durante la transformación de café cereza a café pergamino.

Desarrollo de la clase

1. *Sondeo sobre la clase anterior.* El capacitador pregunta si existen dudas de la clase anterior antes de proceder con esta, para ver la necesidad de aclarar a tiempo y no arrastrar las dudas.
2. *Resumen de la clase anterior.* Lo realiza el capacitador.
3. *Presentar el objetivo de la clase 6.*
4. *Intercambio de conocimientos sobre el tema que se va a tratar.* Cuando se tenga un panorama de lo que el grupo sabe, se plantean los puntos que serán desarrollados en el video, el cuadernillo y la práctica
5. *Observación de la clase audiovisual número 6.*
6. *Dinámica de análisis y discusión. De ser necesario repetir la clase. Promover la participación y no exagerar en la conducción por parte del capacitador.*
7. *Estudio del cuadernillo.*
8. *Realización del trabajo práctico.* El capacitador organiza el trabajo en grupos Es importante que explique la forma en que se llevará a cabo el trabajo práctico, así como las necesidades de materiales, etc. También es importante que acuerden tiempo de duración y la necesidad de que saquen conclusiones. Ver el desarrollo del trabajo práctico en la siguiente página.
9. *Síntesis de la clase.* El capacitador promueve que los participantes realicen una síntesis sobre los temas más importantes de la clase. No olvidar la importancia de las conclusiones para verificar el aprendizaje.
10. *Avance de la clase siguiente.* El capacitador menciona brevemente los temas a tratar la siguiente clase, la continuidad con lo que ya se vio y, la importancia con respecto al curso en general.
11. *Acuerdos para la siguiente clase.* Reiterar lugar, fecha y hora de la próxima clase, así como el apoyo los materiales para el práctico del día siguiente. Revisar el práctico del día siguiente.

Trabajo práctico para la clase 6

Objetivo:

- Reflexionar y sensibilizarse sobre la importancia que tienen todas y cada una de las actividades en el beneficio húmedo, así como interiorizar algunas de ellas.

Desarrollo:

1. Exponer los objetivos del trabajo práctico.
2. Sugerir la formación de equipos de 3 a 5 personas. En cada equipo de trabajo deben realizarse las pruebas de humedad por participante. A partir de café pergamino cada participante debe realizar la prueba del martillo y del mordido del grano para determinar su humedad. Si existe otra forma de realizar la prueba, practicada en la región, también deben de realizarla. Por equipo se debe realizar la prueba con el higrómetro, para verificar las conclusiones de los participantes. La intención es ver qué prueba es la más adecuada.
3. Dependiendo de la época del año, el capacitador debe organizar una visita a un lugar en donde se vaya a efectuar la fermentación del pergamino o alguna otra actividad del beneficio húmedo que los participantes quieran observar y discutir en el sitio que las realizan. Allí pueden realizarse las pruebas que en el audiovisual y en el cuadernillo se presentan. Además, de existir otras formas en la región, se deben practicar y comparar con las sugeridas en el curso.
4. Es importante la organización de la visita para tratar de hacerla coincidir con el horario del trabajo práctico de esta clase.
5. En plenaria cada grupo debe exponer sus conclusiones, previamente sistematizadas. No olvidar la importancia de las conclusiones para verificar el aprendizaje.
6. El capacitador debe redondear las conclusiones respecto a la importancia del mantenimiento de la calidad en las actividades del beneficiado húmedo.
7. El capacitador debe determinar la duración de este trabajo práctico, de manera que no vaya a interrumpir los compromisos particulares de los participantes.

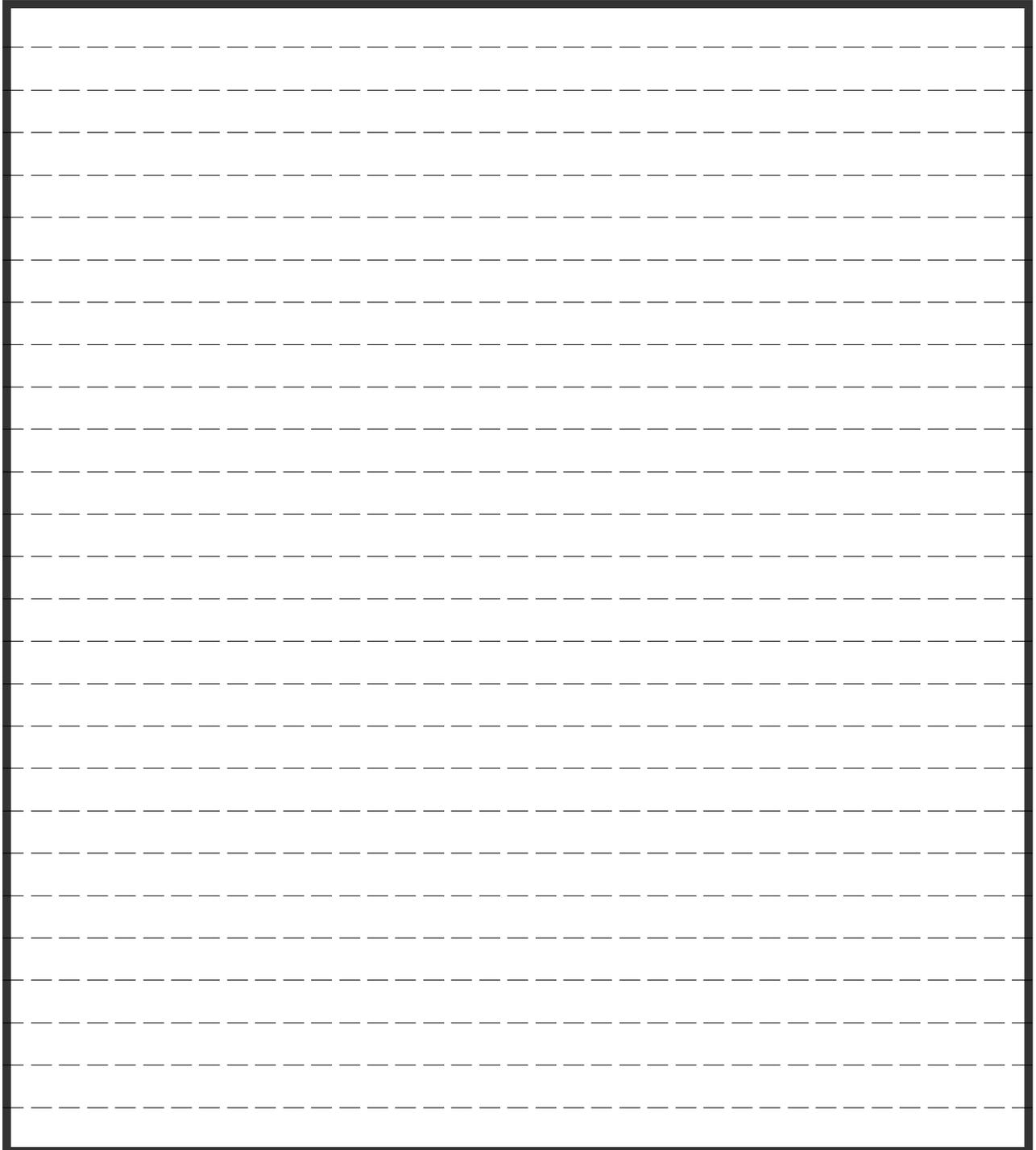
Materiales:

El capacitador debe preparar sus materiales, independientemente de que los productores lleven su café. Para este práctico se requieren:

- Kilo y medio de café de pergamino con un porcentaje de humedad de 16%
- Kilo y medio de café de pergamino con un porcentaje de humedad de 12%
- Kilo y medio de café de pergamino con un porcentaje de humedad de 8%
- 3 a 5 martillos.
- Papel para rotafolio, cinta adhesiva y plumones.

Anotaciones del capacitador

Anotar en este espacio lo siguiente: Dudas surgidas o malos entendidos por el contenido en los videos. Nuevos temas o correcciones a incluir en el cuadernillo del participante. Ideas sobre nuevos trabajos prácticos. Correcciones o nuevos contenidos a la guía del capacitador. Sugerencias del capacitador.



Clase 7 El beneficio seco

Objetivo de la clase 7:

- Compartir Información sobre la importancia que tienen las diversas actividades en el beneficiado seco del café, para conservar la calidad en la transformación de café pergamino en café verde o café oro.

Desarrollo de la clase

1. *Sondeo sobre la clase anterior.* El capacitador pregunta si existen dudas de la clase anterior antes de proceder con esta, para ver la necesidad de aclarar a tiempo y no arrastrar las dudas.
2. *Resumen de la clase anterior.* Lo realiza el capacitador.
3. *Presentar el objetivo de la clase 7.*
4. *Intercambio de conocimientos sobre el tema que se va a tratar.* Cuando se tenga un panorama de lo que el grupo sabe, se plantean los puntos que serán desarrollados en el video, el cuadernillo y la práctica
5. *Observación de la clase audiovisual número 7.*
6. *Dinámica de análisis y discusión. De ser necesario repetir la clase. Promover la participación y no exagerar en la conducción por parte del capacitador.*
7. *Estudio del cuadernillo.*
8. *Realización del trabajo práctico.* El capacitador organiza el trabajo en grupos. Es importante que explique la forma en que se llevará a cabo el trabajo práctico, así como las necesidades de materiales, etc. También es importante que acuerden tiempo de duración y la necesidad de que saquen conclusiones. Ver el desarrollo del trabajo práctico en la siguiente página.
9. *Síntesis de la clase.* El capacitador promueve que los participantes realicen una síntesis sobre los temas más importantes de la clase.
10. *Avance de la clase siguiente.* El capacitador menciona brevemente los temas a tratar la siguiente clase, la continuidad con lo que ya se vio y, la importancia con respecto al curso en general.
11. *Acuerdos para la siguiente clase.* Reiterar lugar, fecha y hora de la próxima clase. Solicitar materiales para el trabajo práctico del siguiente día. No olvidar que la

siguiente será la última clase, lo que implicará quizás más tiempo debido a que hay actividades de más, tal como la evaluación final, el resumen final y general del curso, entrega de certificados y la clausura del curso.

Trabajo práctico para la clase 7

Objetivo:

- Interiorizar lo aprendido sobre la prueba de rendimiento.

Desarrollo:

1. Exponer el objetivo del trabajo práctico.
2. Sugerir la formación de equipos de 3 a 5 personas.
3. En cada equipo de trabajo deben realizarse las pruebas de rendimiento de una muestra de 300 gramos de café pergamino. El café se mortea, se pesa el café oro y el cascabillo; se detectan defectos y se pesan. Con dicha información se aplica la fórmula de rendimiento. Es importante que todos los participantes participen en el práctico, por lo que es conveniente que los equipos sean pequeños. Este ejercicio también lo pueden hacer con el café propio de los cafeticultores.

El café preferentemente debe ser de distintos lugares para determinar diversos rendimientos.

4. En plenaria cada grupo debe exponer sus conclusiones, previamente sistematizadas. No olvidar la importancia de las conclusiones para verificar el aprendizaje.
5. El capacitador debe redondear las conclusiones respecto a la importancia del mantenimiento de la calidad en las actividades del beneficiado seco.
6. La duración de este práctico es de alrededor de 60 minutos.

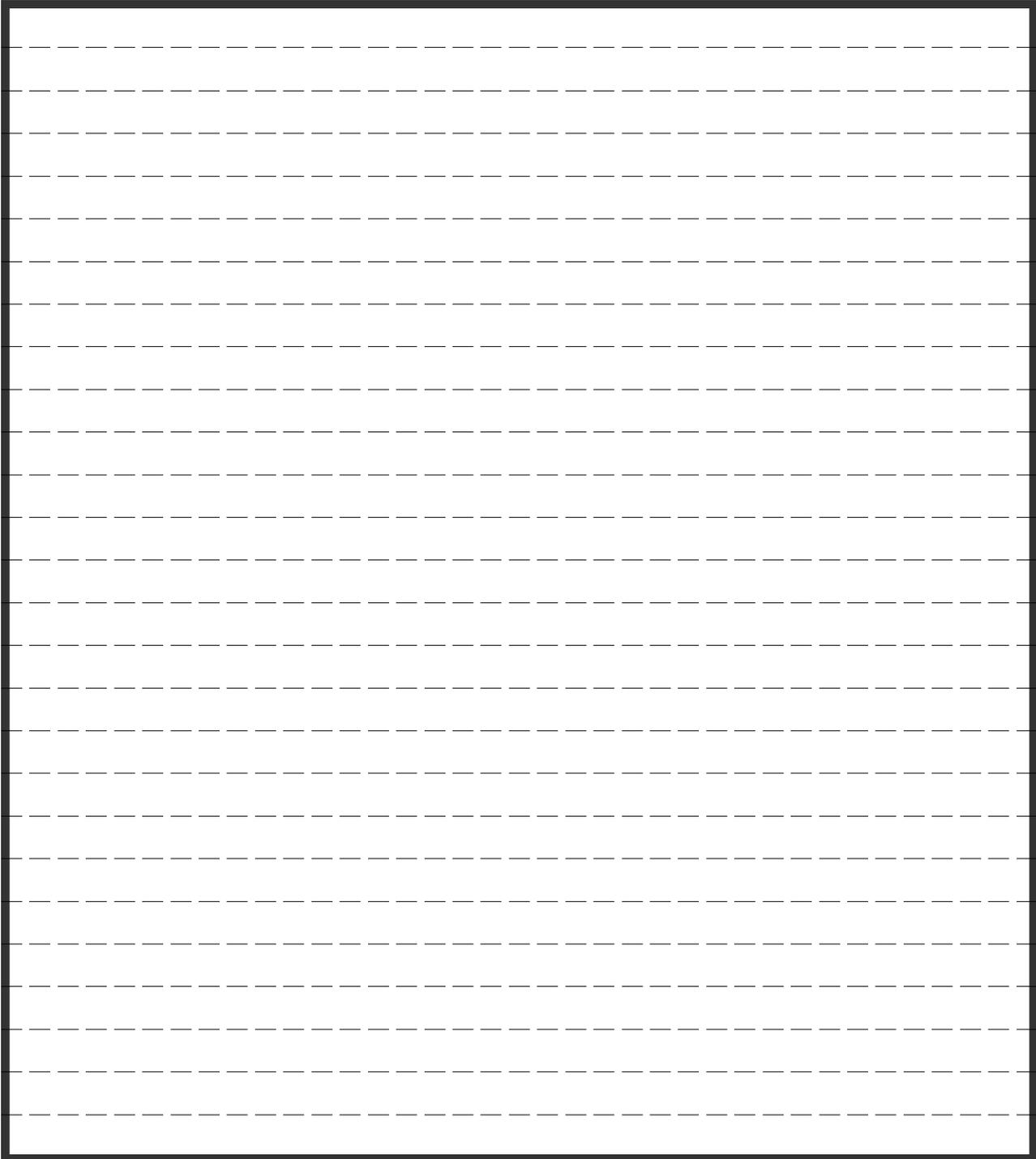
Materiales:

El capacitador debe preparar sus materiales, independientemente de que los productores lleven su café. Para este práctico se requieren:

- 3 Kilogramos de café pergamino para distribuir en los equipos.
- Al menos una báscula para sacar las muestras y el pesaje de los defectos.
- Papel para rotafolio, cinta adhesiva y plumones.

Anotaciones del capacitador

Anotar en este espacio lo siguiente: Dudas surgidas o malos entendidos por el contenido en los videos. Nuevos temas o correcciones a incluir en el cuadernillo del participante. Ideas sobre nuevos trabajos prácticos. Correcciones o nuevos contenidos a la guía del capacitador. Sugerencias del capacitador.



Clase 8 Torrefacción y catación

Objetivos de la clase 8:

- Compartir Información sobre la importancia que tienen las diversas actividades en el tostado y molido del café, para conservar la calidad en la transformación de café verde o café oro en café tostado y molido.
- Compartir conocimientos sobre lo importante que es la catación para determinar la calidad o las calidades de café que los pequeños productores de café pueden producir.
- Realizar un recuento y resumen general de todo lo aprendido en el curso

Desarrollo de la clase

1. *Sondeo sobre la clase anterior.* El capacitador pregunta si existen dudas de la clase anterior antes de proceder con esta, para ver la necesidad de aclarar a tiempo y no arrastrar las dudas.
2. *Resumen de la clase anterior.* Lo realiza el capacitador.
3. *Presentar el objetivo de la clase 8.*
4. *Intercambio de conocimientos sobre el tema que se va a tratar.* Cuando se tenga un panorama de lo que el grupo sabe, se plantean los puntos que serán desarrollados en el video, el cuadernillo y la práctica
5. *Observación de la clase audiovisual número 8.*
6. *Dinámica de análisis y discusión. De ser necesario repetir la clase. Promover la participación y no exagerar en la conducción por parte del capacitador.*
7. *Estudio del cuadernillo.*
8. *Realización del trabajo práctico.* El capacitador organiza el trabajo en grupos. Es importante que explique la forma en que se llevará a cabo el trabajo práctico, así como las necesidades de materiales, etc. También es importante que acuerden tiempo de duración y la necesidad de que saquen conclusiones. Ver el desarrollo del trabajo práctico en la siguiente página.
9. *Síntesis de la clase.* El capacitador promueve que los participantes realicen una síntesis sobre los temas más importantes de la clase. No olvidar la importancia de las conclusiones para verificar el aprendizaje.
10. *Resumen general del curso.* El capacitador promueve que entre los participantes se realice un resumen general y la mención de la importancia de todos los temas tratados en el curso. Debe complementar el resumen de los participantes.

11. Conocimientos finales. Recordar que la intención del cuestionario de conocimientos iniciales y finales no es calificar, por que no es un examen, sino que es una forma para saber si los contenidos del curso están bien preparados para compartirse con los participantes.

El cuestionario no es obligatorio y es anónimo, por lo que no se requiere que escriban su nombre. Dependiendo de los participantes puede ser aplicado en forma oral; de ser así, el capacitador deberá capturar y sistematizar las respuestas para posteriormente hacer un análisis comparativo y un informe del curso. No obstante lo mejor es que se aplique de manera escrita para poder realizar un análisis con estadísticas y con evidencias escritas por participante.

12. Clausura del curso. Es necesario agradecer la participación de todos, entregar constancias o certificados de participación (no de aprovechamiento), y quizás volver a contextualizar la importancia del curso, en el marco de la estrategia general de capacitación y de intervención en el sector cafetalero de las instituciones que promovieron el curso.

Trabajo práctico para la clase 8

Objetivo:

- Interiorizar lo aprendido sobre la uniformidad del tueste.

Desarrollo:

1. Exponer el objetivo del trabajo práctico.
2. Realizar el trabajo en plenaria. Con dos muestras de café tostado, reconocer los defectos en el tueste y en los granos.
3. En plenaria cada grupo debe exponer sus conclusiones, previamente sistematizadas.
4. El capacitador debe redondear las conclusiones respecto a la importancia del mantenimiento de la calidad en las actividades del tostado y molido.
5. La duración de este práctico es de alrededor de 30 minutos.

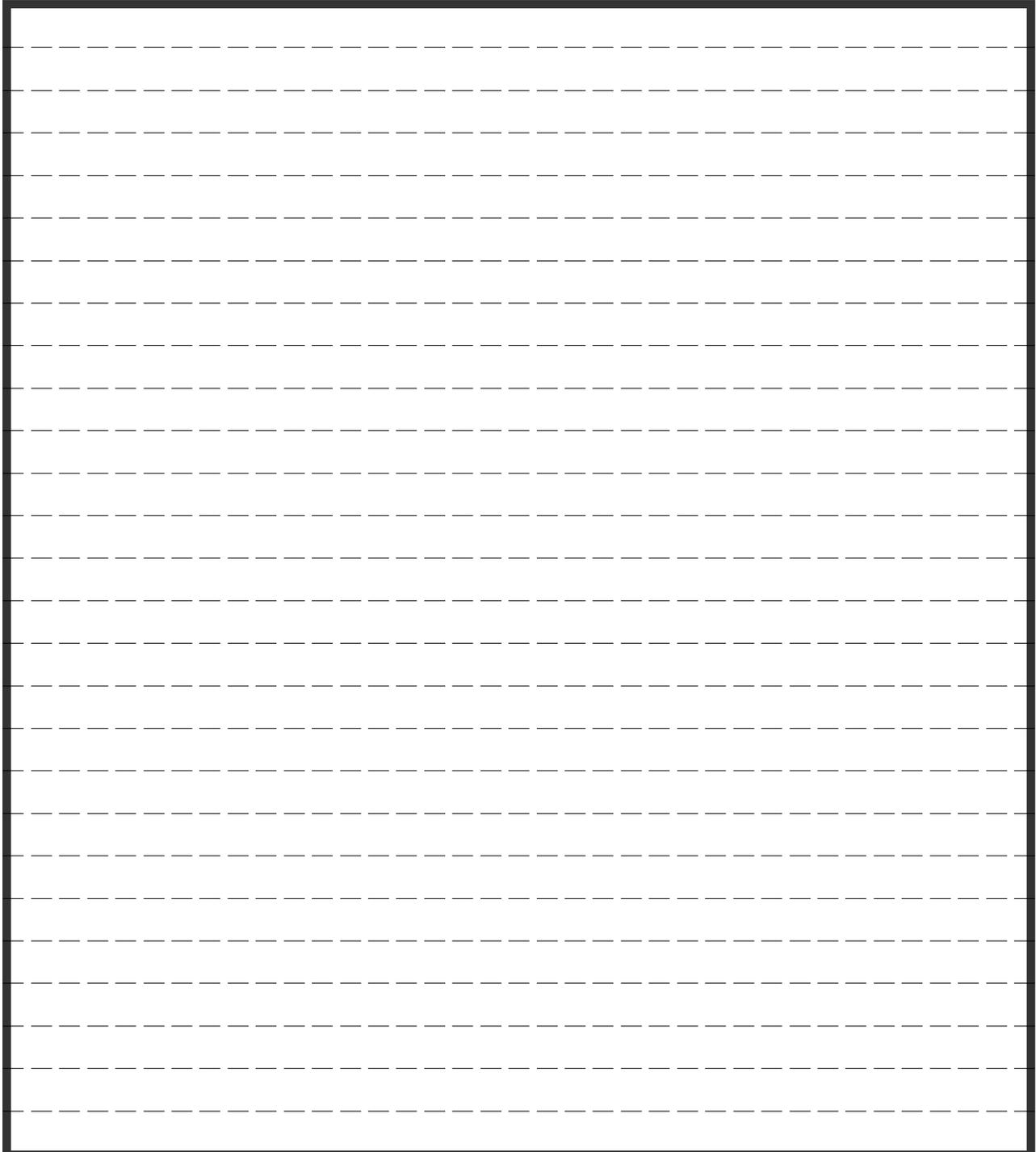
Materiales:

El capacitador debe preparar sus materiales, independientemente de que los productores lleven su café. Para este práctico se requieren:

- Dos muestras de café tostado de un kilogramo cada (tueste claro y tueste oscuro).

Anotaciones del capacitador

Anotar en este espacio lo siguiente: Dudas surgidas o malos entendidos por el contenido en los videos. Nuevos temas o correcciones a incluir en el cuadernillo del participante. Ideas sobre nuevos trabajos prácticos. Correcciones o nuevos contenidos a la guía del capacitador. Sugerencias del capacitador.



SAGARPA



**SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN**

