



Alcaldía Municipal
Pitalito Huila



CAFÉ PACHAVIFA

I. E. M. VILLA FATIMA

**Docente: Engelberto
Rodríguez Burgos**



alcaldiapitalito.gov.co



CONTEXTO Y PROBLEMA

- Se desarrolla en la zona rural del corregimiento de Bruselas, al sur del casco urbano del municipio de Pitalito Huila.
- En esta zona, el principal renglón económico es la producción de café verde y pergamino seco es el producto que se genera.
- La mayor rentabilidad de la cadena productiva del café es la transformación y comercialización del grano
- El café de calidad y su comercialización surge como alternativa emprendedora.

Línea de Tiempo: Inicios (2018–2020)



2018

Inicio del semillero y visitas a laboratorios CESURCAFE.



2019

Intercambio de agroecología y visita a exportadora Terra Coffee.



2020

Resiliencia: Cosecha y entrega de unidad productiva a ASOPADRES.

Línea de Tiempo: Consolidación (2021–2023)



2021

Comercialización de
café por estudiantes
de grado décimo.



2022

Subcampeón concurso
de Catación SENA y
participación en Pitch
de emprendimiento.



2023

Semana cultural
'Pachavifa' y II Concurso
de catación infantil.

Línea de Tiempo: Proyección (2024–2025)



2024

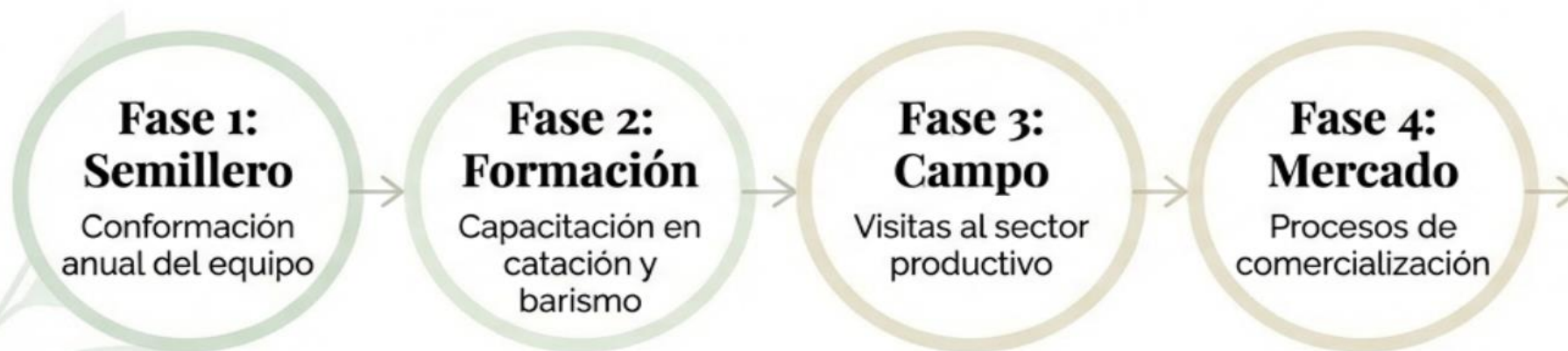
Intensificación en formación de barismo y registro de avances.



2025

Salidas pedagógicas (Finca La Chapolera) y expansión en concursos juveniles.

Diseño Metodológico





ARTICULACIÓN AL PEI

- Misión: Fomentar competencias de emprendimiento
- Visión: Impactar el desarrollo humano-social y económico de la región
- Valores: Responsabilidad, cooperación y respeto.
- Acciones: Capacitación, formación, emprendimiento





FUNDAMENTACIÓN

- Jóvenes de la I.E.M. Villa Fátima dinamizando el negocio del café en la zona en nuevos campos como lo son la transformación y comercialización del producto terminado obteniendo con ello mayores beneficios de un negocio del cual ya son parte directa o indirectamente.
- Metodología: Modelo pedagógico constructivista con enfoque activista (donde el estudiante aprende haciendo)
- Integración curricular: Ciencias, Matemáticas, Lengua, Artística.





DISEÑO METODOLÓGICO

- Fase 1: Conformación anual de semillero
- Fase 2: Capacitación en catación y barismo
- Fase 3: Visitas al sector productivo de la región
- Fase 4: Procesos de comercialización





EMPODERAMIENTO DE LA COMUNIDAD



- Docentes: lideran actividades.
- Estudiantes: partícipes activos en procesos de formación en catación y barismo.
- Padres: Apoyo en comercialización
- Aliados: Institución educativa, S.E.M. y SENA





EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO

- Indicadores:
 - - Capacitaciónn en calidad de café, catación y barismo
 - - Conformación anual de semillero de investigación
- Instrumentos: Equipos de laboratorio, registro fotográfico, participación en eventos.





Resultados e Impacto



Producción limpia de café y conciencia ecológica.



Procesos de investigación activa y formación técnica curricular.



Participación activa en eventos cafeteros y empoderamiento comunitario.



Comercialización efectiva de café terminado (producto final).



Madurez e Innovación

Madurez del Proyecto

- Evolución de capacitaciones básicas (2018) a consolidación comercial (2024).
- Participación constante y reconocida en ferias regionales.
- Validación del modelo de negocio escolar.



Innovación

- Registro sistemático de datos e informes técnicos.
- Integración con ferias de ciencia.
- Uso de laboratorios de química institucional para procesos de catación.

TRANSFERENCIA Y SOSTENIBILIDAD

- Transferencia: Liderazgo en la ejecución de concursos infantiles de catación en espacios como semana cultural.



- Sostenibilidad: recursos materiales, humanos y alianzas.
- Estrategia: mantenimiento, capacitaciones, socialización.



Conclusiones



El proyecto se articula exitosamente con la cadena productiva del café local, agregando valor.



Fortalece una cultura de emprendimiento real que transforma la mentalidad del estudiante.



Valida el semillero de investigación como una herramienta pedagógica efectiva y replicable.