

DIRECCIÓN DISTRITAL DE EDUCACIÓN COROICO
CENTRO DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA "RENACER"



PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO

M. U. C.
Prof. Moisés Flores Choque
GASTRONOMIA Y ALIMENTACIÓN
CEA RENACER

TÍTULO DEL TEMA: **CULTIVO DEL CAFÉ ORGÁNICO**

TRABAJO FINAL PARA OPTAR EL
CERTIFICADO DE TÉCNICO MEDIO EN EL
ÁREA DE AGROPECUARIA.

PARTICIPANTE: WILMA PARAPU SACA

TUTOR: LIC. LOURDES LUSMILA BALTAZAR TARQUI



LA PAZ - COROICO

2022

W. Matta
Lic. Willy Matta Catizaya
DIRECTOR
C.E.A. "RENACER"

ÍNDICE

INTRODUCCION.....	2
1. ASPECTO DE LA RELIGION DEL CAFE	2
2. ASPECTO GEOGRAFICO.....	3
3. ASPECTO ECONOMICO.....	3
4. ASPECTOS PRODUCTIVO.....	3
5. ASPECTO SOCIO CULTURAL.....	4
6. DIAGNOSTICO.....	4
7. OBJETIVOS GENERAL.....	4
8. OBJETIVO ESPECÍFICO.....	4
9. JUSTIFICACION.....	5
10. MARCO TEORICO.....	6
11. ORIGEN DE CAFE.....	6
12. TIEMPO DE VIDA DEL CAFE	7
13. TRATAMIENTO Y NUTRICION DEL CAFE.....	7
14. VARIEDADES DE CAFE	7
15. COSECHA DE CAFE.....	7
16. Selección de Semilla de Café.....	8
17. PREPARACION DE SUELOS PARA GERMINADERO	8
18. TRASPLATE DE PIATIVES A LA MACETAS	9

INTRODUCCION

Este presente proyecto se desarrollo al aprendizaje de la producción de café para que muchas personas del sector den utilidad ya que contiene toda la información teórica y practica sobre la producción de cate el objetivo de la presente proyecto ayudara a las personas con información para poder priorizar este cultivo a manera de diversificar en forma eficiente y muy fácil de poder acceder ya que mayor mente las personas utilizan la tecnología para poder informarse y llegar por este medo a muchas personas para que puedan producir el café ver las ventajas que tiene y también conocer propuestas.

El presente informe se centra en la implementación vinculada a productores que le permitirán desarrollar correctamente los conocimientos y procesos de producción y comercialización y exportación. und de la dificultades mas grandes que enfrenta los agricultores es el manejo de la producción de café que carecen los conocimientos para desarrollar el proceso de cultivo de café teniendo en cuenta que un proyecto. es un medio de información que será de mucha ayuda para las personas que estén animados al campo de la plantación del café

1. ASPECTO DE LA RELIGIÓN DEL CAFÉ

Que se sabe el café como bebida sirvió en el seno de la comunidades islámicas se popularizo en tierras de cristianos judíos a través de los siglos engirieron la primera cafetería y entre otras muchas cosas si ago. tiene en común estas religiones abramicas en suposición por el café a lo largo, de la historia el café fue objeto de prohibiciones y genero de detención entre comunidades enteras de creyentes no creyentes de distintas cada cultura aporto a significativamente a la propagación de la bebida de café en el mundo el café durante la historia recibió fuertes restricciones de comercialización en las poblaciones que le consumían aun que puedan resultar sorprendente mente en la calidad aun existen comunidades que la prohíben maneras

2. ASPECTO GEOGRÁFICO

Este proyecto es centrado en la comunidad de Maynipaya provincia Nor Yungas del departamento de La Paz que se caracteriza como municipio turístico de todo el departamento y a su vez tiene en sus potencialidades la influencia turística ECO sistema de lugares atractivos que presenta la región en cuanto la comunidad se encuentra 120 kilómetros de la sede de gobierno cuyos habitantes es de origen aymara afro Bolivia y migrantes de las provincias del altiplano y de otras regiones de nuestro Estado Plurinacional de Bolivia geo referencialmente esta región se encuentra A. 1.782 metros sobre el nivel del mar ubicado al este con la comunidad glorieta va lo esté con la Comunidad Rosario el Chorito y al norte cola comunidad de Suapi Materia: al sur con la comunidad de morro.

3. ASPECTO ECONÓMICO

Las actividades económicas de la región la mayoría de la comunidad se dedican la población su mayoría a la agricultura como ser la producción de hoja de coca cítricos crianza de animales porcinos Avicultura y Apicultura y otros la parcela en la comunidad de Maynipaya contiene 5 hectáreas que cuenta con agua y otros servicios y en el cual en ese Herreno de referencia tiene tierras fértiles sud fértiles tierras cansadas de tal manera se a aprovechado con plantación de café en una hectárea cosa que diversificara a las tradiciones del mono cultivo en el cual servirá como otro fuente de ingreso económico a la familia.

4. ASPECTOS PRODUCTIVO

En la actualidad la región realiza la actividad con el cultivo de la hoja sagrada de coca gracias a este producto los comunarios viven realizando cotidianamente avacados el 80 por ciento a la producción de la hoja milenaria desde un punto de vista viene desde la tradición antigua porque son considerados productores tradicionales de la hoja de coca de esa manera generación tras generación van realizando esa actividad sin dedicarse a otro rubro y también es de conocimiento que por el cultivo de coca llegaron de distintos lugares familias enteras donde realizan la misma actividad y abocándose a la costumbre en la región.

5. ASPECTO SOCIO CULTURAL

La mayoría de la población de los habitantes se expresan el idioma castellano en su comunicación diaria de vivir son emigrantes del sector del altiplano o de otros departamentos y una cantidad pequeña son yungueños que residen desde ase muchos años los cuales se caracterizan nativos con propias costumbres tradicionales que aun todavía se practica en las comunidades del sector por otro lado la mayoría de la población profesa la religión católica y un porcentaje mínimo son evangélicos.

6. DIAGNOSTICO

En la actualidad en el sector cafetalero de la región se diagnostica un riesgo en las enfermedades en las plantas desde la primera etapa hasta la última que es la producción generalmente diagnosticado con los problemas más frecuentes que son el ojo de gallo, la raya y el mal dehilacha que afectan a las hojas y al fruto de la planta y la otra la cochinilla que en un porcentaje menor también ataca al tallo de esa manera son enfermedades provenientes por los cambios climatológicos naturales de esa manera se puede descifrar varias especies de enfermedades por vía ambiental atacan a la raíz.

7. OBJETIVOS GENERAL

Objetivo general incrementar los ingresos económico en la familia que son dependiente la comunidades de los municipios de los yungas del departamento de La Paz medio cultivo incentivar at otras familias do producción y comercialización de café comunidad para la producción de café de esa manera también desarrollen económicamente otros ingresos. Establecer y analizar los factores dominantes y explicar todo el proceso de la producción del café

8. OBJETIVO ESPECÍFICO

Fortalecer a las organizaciones la mejora de la siembra de café hasta su producción poder contar en la familia infraestructuras para el procedimiento de café con todas las medidas necesarias y requeridas producir un café orgánico de

alta calidad tanto para el consumo interno y el consumo externo establecer cambios e innovaciones vinculadas al desarrollo agro industrial en el manejo del café.

9. JUSTIFICACIÓN

A pesar que los yungas es un territorio que posee una gran capacidad productiva convirtiéndose en uno de los pocos que en territorio se dedica al cultivo de café permitiendo que los cultivos se manifiesten como territorio para la producción mono cultivo-

El diferente eco sistemas permite que los cultivo de café se den a lo largo y ancho de los yungas llegando a cultivarse exclusivamente en los bosques lejanos debido a la ubicación geográfica su café es de las mejores producidos en Bolivia.

El sector da cafetalero tiene una importancia en los ordenes económico social ecológico.

La importancia económica del cultivo de café radica un aporte generando divisas al estado ingresos a las familias dedicadas a la producción de café y luego armando una cadena productiva a los obreros transportistas comerciantes exportadores industriales que dependen de las contingencias valorados al precio del mercado internacional.

La importancia de la café cultura en arden social se vasa en la generación de empleo directo he indirecto asta to 1.05.000 de familias de productores y miles de familias adicionales al rubro.

Actualmente en un importe adicional Bolivia exporto 1.4 millones de hilos el crecimiento de la producción del café de valorada bajo el 3% de la internación temporal pos los problemas de las enfermedades temporales el mundo comercial de café exige a los empresarios que conozcan los factores de riesgo que existan en la comercialización de café proceso calidad precio y logística es una ventaja competitiva para los operadores de café poder ofrecer a sus clientes estabilidad

hemos precios mediante una profunda evaluación de riesgo y contando con una eficiente preparación de producto.

10. MARCO TEORICO.

En el tema de cultivo de café utilizaremos métodos técnicas y procedimientos de manera este trabajo concuerdo con los objetivos de este presente que proyecto para ello realizaremos revisiones necesarios de los aspectos metodológicos de la macro economía y desarrollo económico dentro la habitad de la familia.

Además realizaremos un estudio adecuado sobre las tendencias en el cultivo de café y para el desarrollo de esto tendremos distintos métodos técnicos y procedimientos de investigación al área en la medida que avance este proyecto será más en práctica considerando lo resultados que surjan en serie estadísticas y tomaremos consideración a los resultados acudiremos a técnicas durante el proceso de el avance en parcela esto para que permita explicar conocimientos actuales para comprender todo el manejo del café

11. ORIGEN DE CAFÉ

El árbol de café se origina en lejana Abisania en la geografía actual Etiopia en donde crecía de forma silvestre su modalidad llamada Arabica en el Nor-Oriente de África actual mente en el mando existen especies de cafés arabicos café robusta, café liberianos y café excelsos y más de 40 sud especies adaptados a plantas de café de distintos portes.

El cafeto es originario de Kaffa y etiopia en una leyenda nos dice en forma de comentario sobre el origen es la de un pastor de Abisania actual Etiopia) llamado Koldi observo el efecto tonificante de unos pequeños frutos rojos de Arbusto en las cabras que lo hablan consumido en los montes, efecto comprobado por el mismo a renovarse sus energías fue así que Kaldi llevo muestras de hojas y frutos donde los monjes que por curiosidad las pusieron a cocinar y al probar la bebida encontraron el sabor agradable con un aroma fuerte a si fue que uno de los monjes le ocurrió la idea de preparar la bebida en base de granos tostados.

12. TIEMPO DE VIDA DEL CAFÉ

Generalmente el tiempo de vida puede considerarse de acuerdo del clima generalmente alcanza de uno a 15 años de vida dependiendo del tratamiento de los labores culturales que se lo de a la planta pero el aprovechamiento de la cosecha es de cuatro a cinco años,

13. TRATAMIENTO Y NUTRICIÓN DEL CAFÉ.

Una planta de cate necesariamente requieren nitrógeno y potasio y la absorción de ambos elementos esta de 150 a 250 Kilogramos x hectárea y en plantas maduras el nitrógeno es esencial para el crecimiento vegetativo.

Las plantas de café necesitaran en el suelo llamado capa materiales orgánicos con bastante mineral para el buen desarrollo de sus raíces y se recomienda casi del 80 a 100 gramos para plantaciones convencionales y sombra del 60 por ciento para que las hojas lo nitrógeno con sus retos de nutrientes orgánicos.

14. VARIEDADES DE CAFÉ

Existen 3 grades familias liberica, Eugenoides Conephora (Robusta) cafe exselsa cafe liberica y en Bolivia según el instituto de investigación Agropecuaria (INIAF) las variedades son típica (Criolla) caturra, actual, mundo nove, catimor y las últimas especies son castilla Marapacha y cafe payapan.

15. COSECHA DE CAFÉ

La cosecha de café es una etapa más importante porque solo al año producirá solo una vez y se recogerán los frutos más maduros y esa cosecha estará dividido en tres periodos que serán cosecha inicial cosecha secundaria y cosecha de tercer periodo y por ultimo cosecha sanitaria.

PLAN DE MANEJO PARA LA PLANTACION DE CAFÉ EN UNA PARCELA DE UN Has.

16. Selección de Semilla de Café.

Le selección de semilla de café se realiza dentro de una parcela eligiendo las plantas más sanas y escogiendo una buena estructural en el porte producción que cumpla todas las características buenas de café.

Delos mejores arboles de café se selecciona la guindas más maduras de la parte central grano por grano hasta llegar una cantidad necesaria para lo que necesites de acuerdo a la cantidad de plantación que la vas a realizar luego después despulparas los frutos de café seleccionado para semilla con las manos para cuidar la medula dentro del grano y para obtener la semilla garantizada y certificada en su calidad en este caso nosotros para nuestro proyecto estamos calculando germinar 2 Kilogramos de semilla de la variedad castilla puesto que en plantines tenemos 1.500 plantas que servirá para una extensión de un cato de plantación de café para la primera etapa.

17. PREPARACIÓN DE SUELOS PARA GERMINADERO

La preparación de tierra para el germinadero permite que las plantulas se desarrollen bien y por ese motivo se usa la arena fina porque es un material adecuado mesclando con abono orgánico de monte cernido y suelto para un buen drenaje y que permite el libre crecimiento de las raíces facilita trasplantar la chapolas con más facilidad siempre desinfectando con agua hervida para evitar que las enfermedades o ataquen a las chapolas se determina el cálculo necesario de germinador de acuerdo a la cantidad necesaria que tengas que plantar en este caso nuestro germinadero es de 1.50 por 1 con contorno de madera con altura de 20 centímetros para protección de sombra estamos usando la malla ras o semi sombra y su respectivo seguimiento con el riego y manejo que permita el buen desarrollo de las chapolas.

18. TRASPLATE DE PLANTINES A LA MACETAS

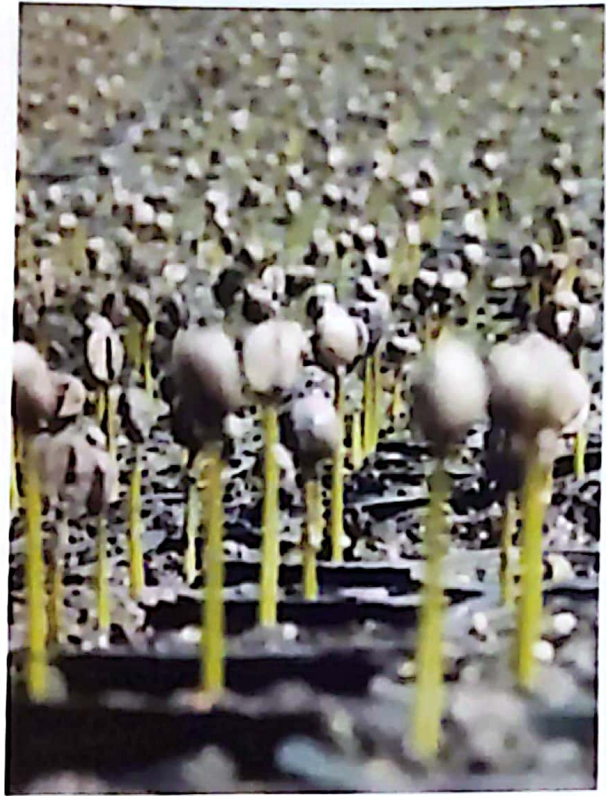
Prepara ración de tierra.-

La preparación de tierra se realiza con los siguientes materiales challa de arroz, Abono orgánico, Arena fina y tierra cernida color oscuro y Abono de camelido a una determinada proporción para luego realizar la mezcla de todo y formar un compost después realizar el llenado a las macetas para el respectivo repique de los plantines (chapolas) del germinadero.

10101 ca 10001



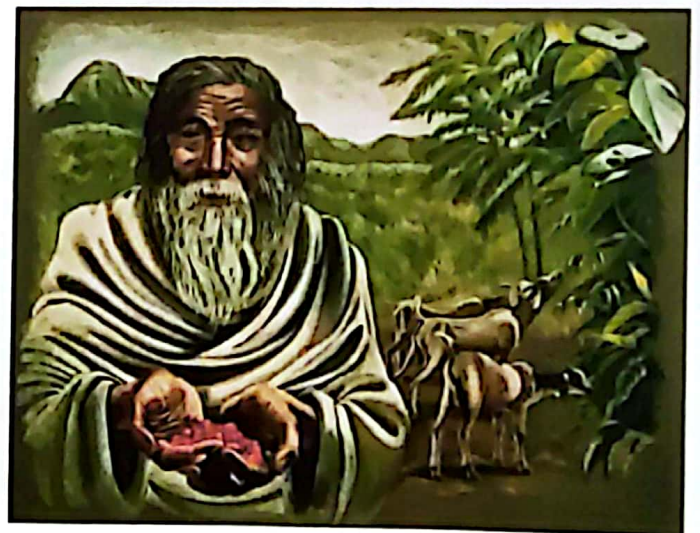
Preparando el abono



Germinadero en proceso



Selección de semilla de café



Historia de café



Plantines de café castilla listo para tranplante

