

CONGRESO
VIRTUAL

20
20

DE LA
CAFICULTURA

UNIDOS HACIA UN

FUTURO
COMPE
TITIVO

Y SOSTENIBLE PARA
NUESTRO CAFÉ



Jorge Antonio Ochoa

Coordinador de Educación

Funcafé

Importancia de la participación de nuevas generaciones en la caficultura

Proyectos vinculados a Juventud del Sector Caficultor y los retos en la nueva normalidad derivado por covid19.



FUNCAFÉ

26 AÑOS PROMOVRIENDO

EL DESARROLLO HUMANO

DE LAS COMUNIDADES RURALES DE GUATEMALA

CONGRESO
VIRTUAL
20

20
DE LA
CAFICULTURA

Situación de jóvenes

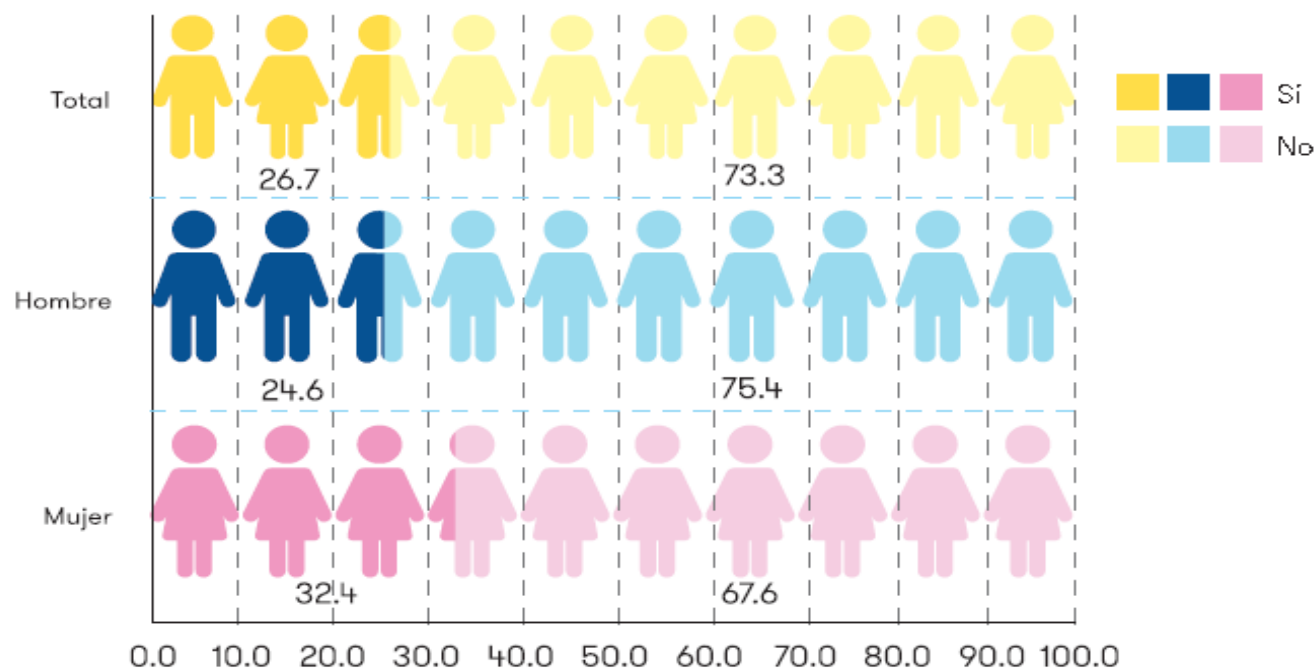
El empleo juvenil sigue siendo un desafío global y una de las prioridades dentro de las políticas públicas.

Hay 64 millones de jóvenes desempleados en el mundo.

Del total de desempleados en Latinoamérica el 40% son jóvenes de 15 a 24 años de edad.

2.11 Tenencia de contrato de trabajo, población ocupada de 15 a 29 años, por sexo (en porcentajes).

De la población ocupada comprendida entre los 15 a 29 años de edad, el 73.3% no tienen contrato de trabajo. Por sexo, el 75.4% de hombres y el 67.6% de mujeres no tienen contrato de trabajo.



FUENTE: INE, ENEL 3-2017

Fuente: 1 Trabajo decente y juventud en América Latina Políticas para la acción OIT 2017.

2 INE- 2017



Retos de país

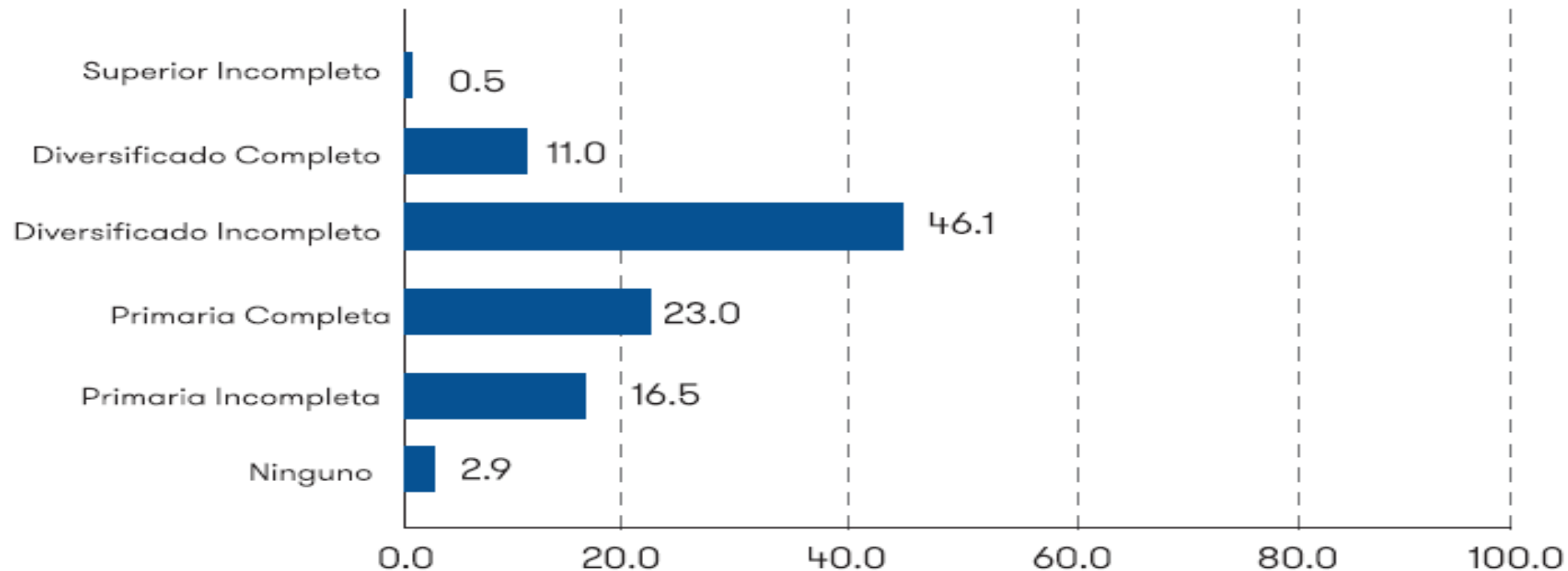
FUENTE: INE, ENEI 3-2017

3.8 Niveles de escolaridad desagregado por grupos de edad, de la población de 15 a 29 años (en porcentajes).



Grupo de edad: 15 a 19 años

Entre la población comprendida entre los 15 a 19 años el 46.1% posee diversificado incompleto, el 23.0% primaria completa y el 16.5% primaria incompleta.



Población joven en Guatemala 4,968,795 de jóvenes de 15-29 años

FUENTE: INE, ENEI 3-2017



PROGRAMA

Educación Alternativa Acelerada

Niveles

Primaria= Desde los 13 años en adelante

Básico: Desde los 15 en adelante

Bachillerato: Desde los 17 años



Modalidad

Flexible

Periodo de estudio

2 Años por nivel

Modalidad de la entrega
Educativa

Módulos de formación
diseñados para desarrollarlos
mediante proyectos
comunitarios



BASICO

Acreditación

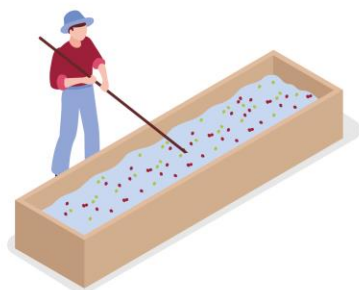
Mineduc



PRIMARIA



COBERTURA 2020



No.	DEPARTAMENTO	INSCRITOS SIREEX						INSCRITOS SIREEX						TOTAL
		ESTADISTICAS PEAC 2020						ESTADISTICA 2020 CEEX/MF						
		1ra. ETAPA			2da. ETAPA			1ra. ETAPA			2da. ETAPA			
		H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T	
1	ALTA VERAPAZ	5	4	9	11	0	11	0	3	3	3	0	3	26
2	CHIQUMULA	18	26	44	63	51	114	292	351	643	57	87	144	945
3	GUATEMALA	0	0	0	2	0	2	5	0	5	6	0	6	13
4	HUEHUTENANGO	0	0	0	17	40	57	23	48	71	73	193	266	394
5	QUEZALTENANGO	0	0	0	20	22	42	66	10	76	131	143	274	392
6	RETALHULEU	0	0	0	1	2	3	0	0	0	0	0	0	3
7	SAN MARCOS	0	0	0	8	10	18	69	27	96	152	120	272	386
8	SANTA ROSA	0	0	0	0	0	0	8	0	8	6	0	6	14
9	SOLOLA	0	0	0	0	0	0	4	0	4	3	0	3	7
10	SUCHITEPEQUEZ	0	0	0	0	0	0	6	0	6	7	0	7	13
GRAN TOTAL		23	30	53	122	125	247	473	439	912	438	543	981	2193

Diversificado

Escuela de Caficultura

Empalme generacional de la caficultura



OBJETIVOS DEL PROGRAMA EDUCATIVO



Promover un modelo educativo de modalidad flexible que responda a las necesidades de los jóvenes del área rural, principalmente de comunidades productoras de café en Guatemala.



Formar jóvenes caficultores con herramientas de vanguardia para afrontar los desafíos de la globalización y comercialización moderna del café de Guatemala.

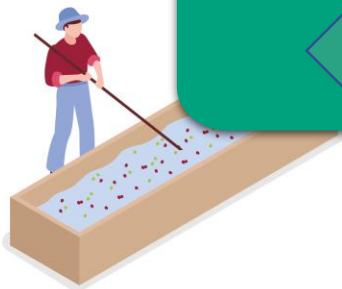


Motivar la cultura de la productividad, calidad y valor agregado del café, con procesos formativos enfocados a la mejora continua de la cadena productiva del café de Guatemala.



Promover la inserción laboral de los jóvenes al mercado formal en alguno de los eslabones de la cadena productiva del café en Guatemala.

Empalme generacional con jóvenes emprendedores, sensibles social y ambientalmente








Cobertura histórica

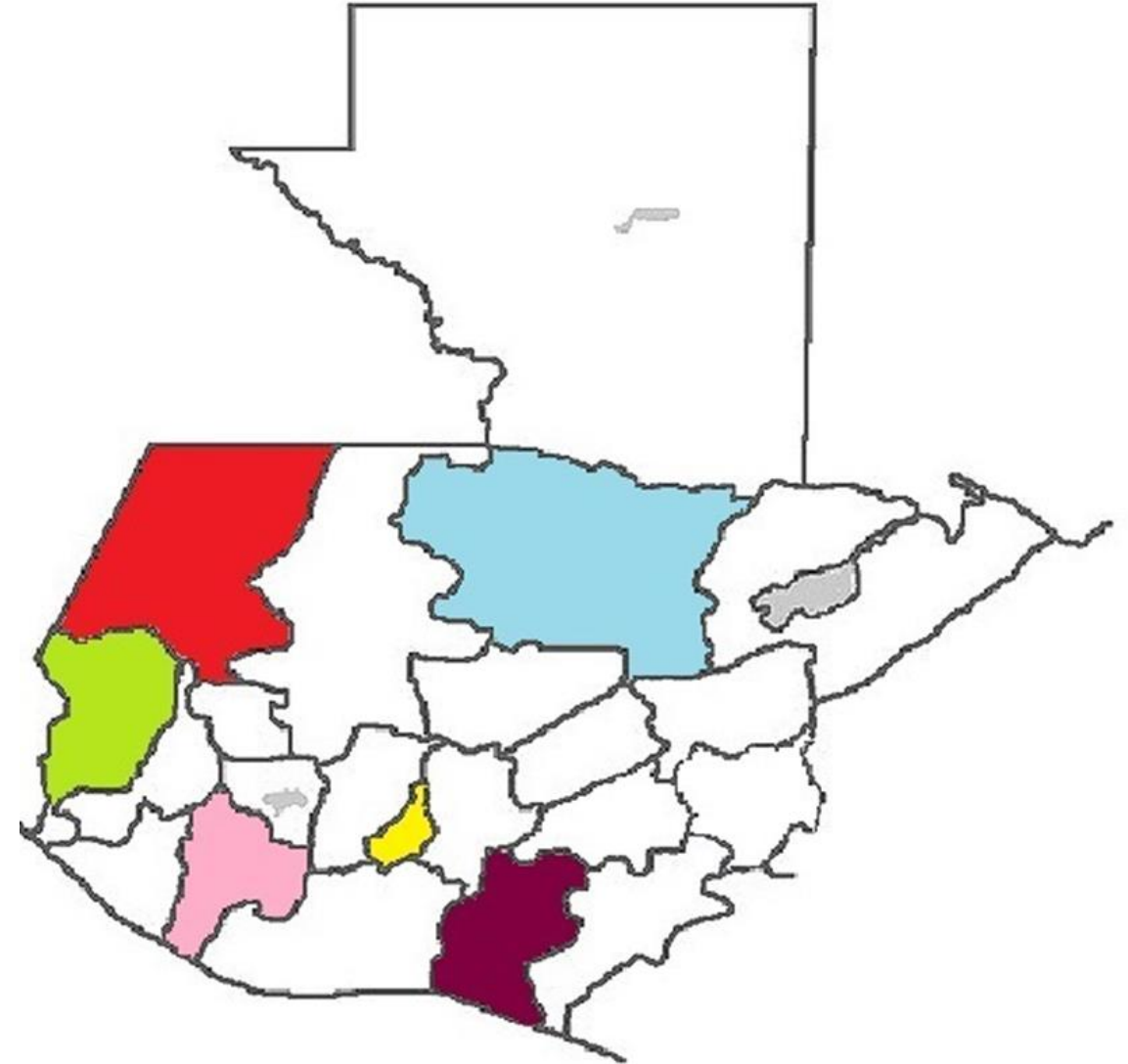
SECTORES QUE CONTRATARON A LOS GRADUADOS	%
TRABAJAN EN SUS PARCELAS	55%
UNIDADES PRODUCTIVAS	22%
COOPERATIVAS	13%
ANACAFE/ANALAB/CEDICAFE	6%
ESTUDIANDO EN LA UNIVERSIDAD	4%
TOTAL	100%

COBERTURA DE GRADUADOS			
ESCUELAS	H	M	T
LAS NUBES	103	24	127
LAS FLORES	47	11	58
VOLCANIC SAN MARCOS	32	8	40
SAN MATEO, SENAHÚ	15	8	23
TOTAL	158	41	248



Escuelas en Funcionamiento

-  Escuela de Caficultura Región Huista,
San Antonio Huista, Huehuetenango
-  Escuela de Caficultura Volcánic San Marcos
Finca Panorama, Caserío Nuevo Platanillo
San Rafael Pie de la Cuesta San Marcos
-  Escuela de Caficultura Las Nubes.
Finca Las Nubes San Francisco Zapotitlán
Suchitepéquez
-  Escuela de Caficultura Antigua Coffee
Finca Carmona, Antigua Guatemala
-  Centro Educativo San Mateo
Senahú, Alta Verapaz
-  Escuela de Caficultura Las Flores
Regional IV Finca Las Flores, Barberena,
Santa Rosa

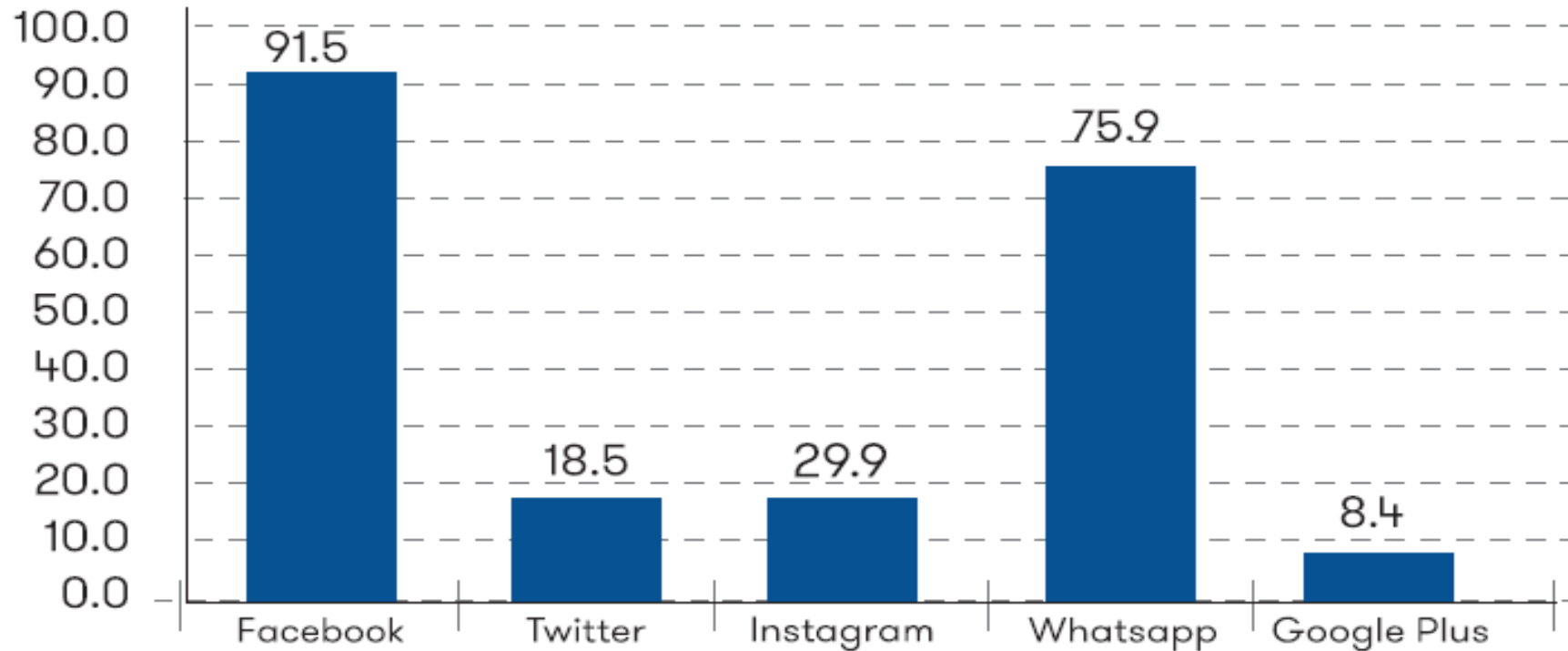


Formación a distancia una oportunidad para al juventud

FUENTE: INE, ENEI 3-2017

3.10 Jóvenes que tienen cuenta en alguna red social de 15 a 29 años (en porcentajes).

El gráfico evidencia que los jóvenes entre los 15 a 29 años de edad, el 91.5% cuentan con Facebook, el 18.5% Twiter, el 29.9% Instragram y el 75.9% usa whatsapp.



Funcafé establece un programa de formación a distancia



Metodología de Modalidad Flexible



Módulos de Autoformación



Docentes o Tutores de la comunidad



Video clases



Monitoreo y asistencia técnica



Sistemas de Evaluación readecuados

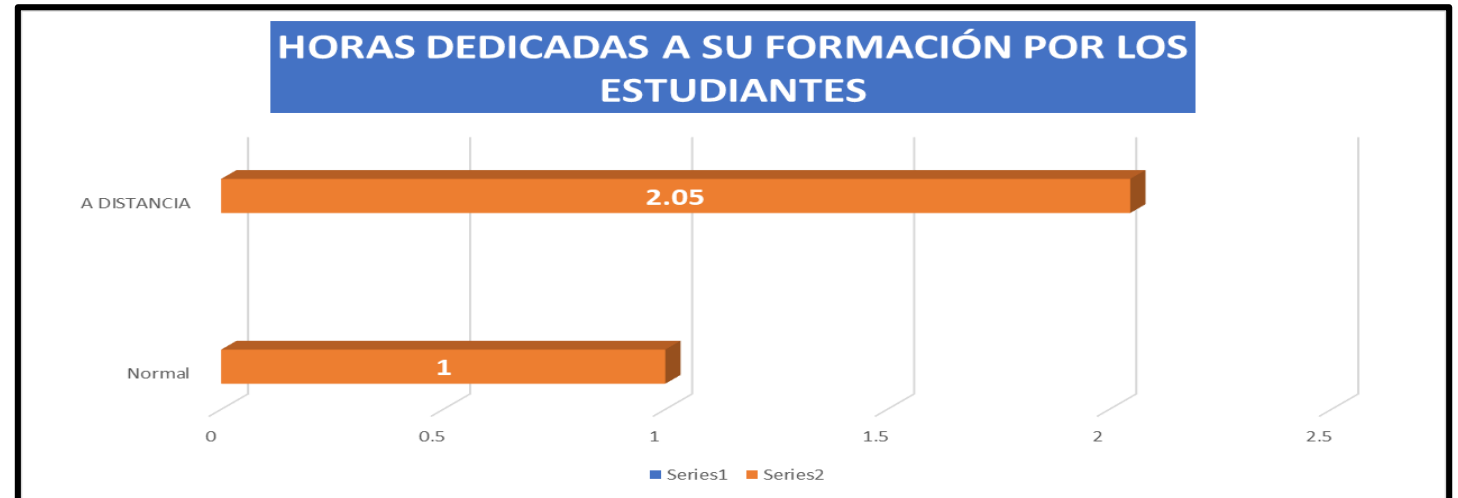
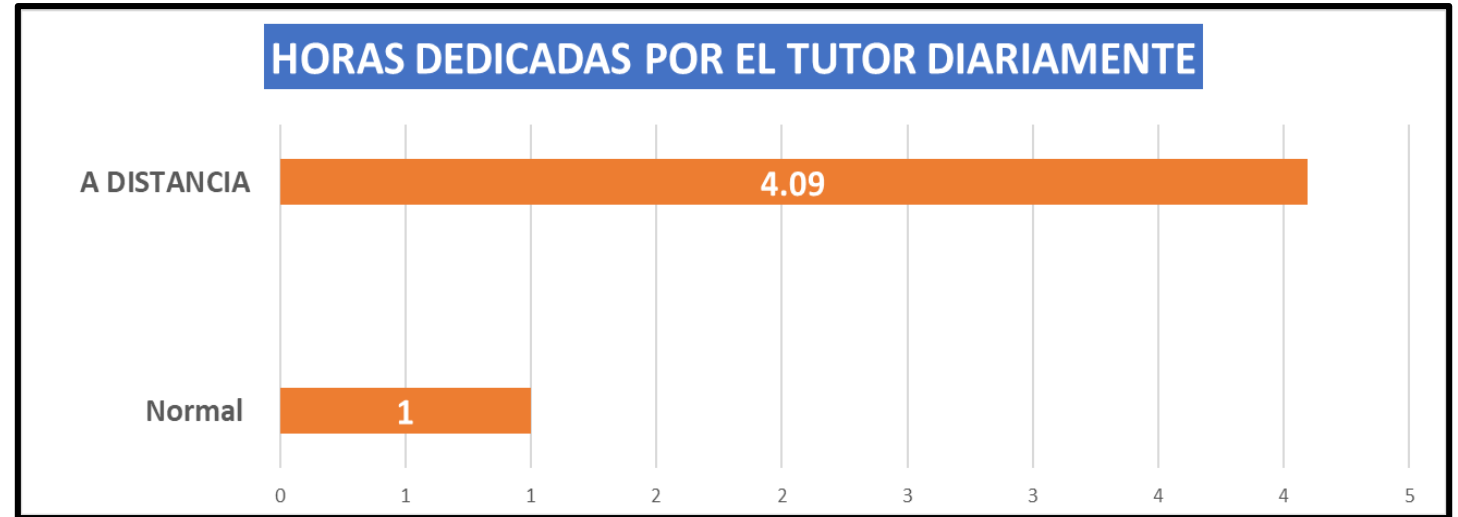


Funcafé establece un programa de formación a distancia

Referencias: Datos Funcafé.

Interpretación: Base de datos Funcafé. En un periodo normal el tutor ocuparía un promedio de 1 hora diaria de clases, en el estado de calamidad al tiempo de este reporte el tutor está ocupando diariamente 4.09 horas equivalente a 32.75 horas hombre por semana

Referencia: Base de datos Funcafé. En un periodo normal los estudiantes estarían ocupando 1 hora diaria de clases, para este informe reportan ocupar 2.5 horas diarias equivalente a 14.33 horas en 1 semana



Anacafé facilita el Diplomado a distancia

Conservación de suelos- impartido por ing. Cesar barrera. (Plataforma GOOGLE MEET)

Capacitación del curso de Beneficiado I por medio de videoconferencia Zoom con Ing. Edgar Enrique García de ANACAFE



Recibo y clasificación del fruto

- Tipos de recibidor:
 - Recibidor tipo sífon tradicional
 - Recibidor semi seco
 - Recibidor totalmente seco
- Tipos de sífon:
 - Cuadrado
 - Canal sífon
 - Sífon circular
- Monitoreo del fruto

talla de Edgar Enrique García Monroy



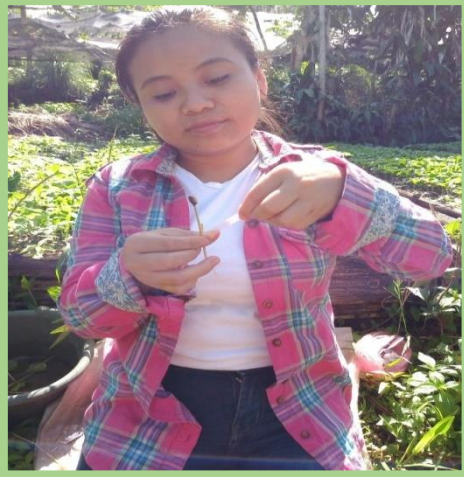
Funcafé establece un programa de formación a distancia

NOMBRE DE LA ESCUELA	CUARTO BACHILLERATO			QUINTO BACHILLERATO			PORCENTAJE QUE PARTICIPAN EN LA FORMACIÓN A DISTANCIA
	H	M	T	H	M	T	
LAS NUBES	7	0	7	6	0	6	100%
LAS FLORES	23	5	28	19	6	25	100%
SAN MATEO	9	1	10	3	8	11	100%
VOLCANIC	5	7	12	6	2	8	100%
REGIÓN HUISTA	7	3	10	3	4	7	100%
ANTIGUA COFFEE	9	5	14	13	2	15	100%
TOTALES	60	21	81	50	22	72	
TOTAL, MATRICULADOS	153						



Jóvenes continúan adquiriendo habilidades y destrezas en el marco familiar

- ❑ DaynÍ LisbelÍ de León Chun originaria de finca El Perú, Tumbador, San Marcos,
- ❑ 23 años de edad.
- ❑ Joven emprendedora, aplica lo aprendido en las distintas tareas en la finca
- ❑ Labora en actividades culturales de la caficultura
- ❑ Sus padres confían que al graduarse de Bachiller en Caficultura logre un desarrollo



8:35 44%

Diplomado en agroindustria del café

Evaluación Módulo II (Recolección, Recibo, Despulpa y Remoción del mucílago del café)



ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE

Cuáles son las etapas de la agroindustria del café?

Tu respuesta

Qué defecto de taza existe en una partida de café, con 8% de fruto verde?

Tu respuesta

Cuál es la clasificación de los recibidores de café?



ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE



FUNDAION DE LA CAFICULTURA PARA EL DESARROLLO RURAL

Jóvenes continúan adquiriendo habilidades y destrezas en el marco familiar

- ❑ Marlon Uriel López López originario de finca el Siglo, Tumbador San Marcos.
- ❑ 19 años
- ❑ Estudiante exitoso en su formación a distancia
- ❑ Ayudante de caporal relacionado al café.



8:35 44%

Diplomado en agroindustria del café

Evaluación Módulo II (Recolección, Recibo, Despulpado y Remoción del mucilago del café)

Anacafé
ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE

Cuáles son las etapas de la agroindustria del café?

Tu respuesta

Qué defecto de taza existe en una partida de café, con 8% de fruto verde?

Tu respuesta

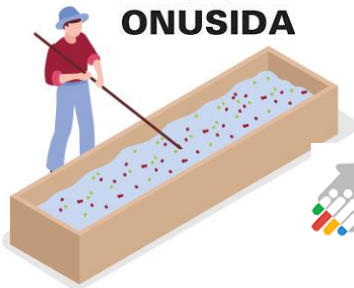
Cuál es la clasificación de los recibidores de café?

III O <

Anacafé
ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE

Funcafé
FUNDACION DE LA CAFICULTURA PARA EL DESARROLLO RURAL

SOCIOS ESTRATÉGICOS



Alianza por la Nutrición





Jorge Antonio Ochoa Enriquez

Coordinador de Educación

Funcafé

mailto: Jorge.aoe@funcafe.org

Tel. 24213700 Ext. 3028

