

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
MAESTRÍA EN CONSULTORÍA EMPRESARIAL



**“CONSULTORÍA PARA CIUDAD MUJER EN LA APLICACIÓN DE UN MODELO DE
TECNIFICACIÓN EN TORREFACCIÓN, CATACIÓN Y BARISMO DEL CAFÉ EN
COORDINACIÓN CON EL CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ (CSC), MUNICIPIO
DE COLÓN, DEPARTAMENTO DE LA LIBERTAD”**

PRESENTADO POR:

LIC. ALEXIS GUILLERMO RIVERA

PARA OPTAR AL GRADO DE

MAESTRO EN CONSULTORÍA EMPRESARIAL

JUNIO DE 2018

CIUDAD UNIVERSITARIA, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA



AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

Rector : Maestro Roger Armando Arias Alvarado
Secretario General : Licenciado Cristóbal Hernán Ríos Benítez

AUTORIDADES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

Decano : Licenciado Nixon Rogelio Hernández
Vicedecano : Licenciado Mario Wilfredo Crespín
Secretaria : Licenciada Vilma Marisol Mejía Trujillo
Administrador Académico : Licenciado Edgar Medrano
Asesor : Maestro Carlos Armando Pineda
Tribunal Examinador : Maestro Dimas de Jesús Ramírez Alemán
: Maestra Angélica María Andreu Chavarría
: Maestra Ana Mercedes Cáceres de Pineda

Junio de 2018

San Salvador, El Salvador, Centro América

AGRADECIMIENTOS

Ofrezco este éxito a DIOS, Mi Señor, por proveerme de salud, energía, entendimiento y en especial de permitirme crecer y contar con mi familia que me ha acompañado en cada uno de los pasos para concretar este momento.

No tengo palabras suficientes para agradecer de todo corazón a los grandes amores de mi vida: mi esposa Linda Esther y mi hija Abigail Alejandra. Ambas son las mayores bendiciones puesta por DIOS para acompañarme y de quienes siempre he tenido paciencia y apoyo en cada uno de mis proyectos.

Y con especial recuerdo a mi papá, Herminio, mi tan querido y extrañado Don Mino, que no dudo que desde el cielo me acompaña y se alegra por cada uno de mis logros.

Alexis Guillermo Rivera

ÍNDICE

RESUMEN EJECUTIVO.....	A
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I.....	2
MARCO REFERENCIAL	2
1.1. Descripción de la organización	2
1.1.1. Filosofía organizacional	2
1.1.2. Estructura orgánica.....	5
1.2. Planteamiento y definición del problema.....	6
1.2.1. Planteamiento del problema	6
1.2.2. Definición del problema	7
1.3. Justificación de la investigación	7
1.4. Preguntas de investigación	8
1.5. Objetivos de la investigación	8
1.5.1. Objetivo general	8
1.5.2. Objetivos específicos.....	9
1.6. Cobertura del estudio	9
1.6.1. Cobertura espacial.....	9
1.6.2. Cobertura temporal.....	9
1.7. Limitante.....	9
1.8. Metodología de la investigación.....	10
1.9. Definición del universo.....	10
1.10. Recolección de información	11
1.10.1. Métodos de muestreo	11

1.10.2. Instrumentos de recolección de datos.....	11
1.10.3. Análisis de los datos.....	12
1.11. Definición de variables.....	12
CAPÍTULO II.....	13
MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.....	13
2.1. Importancia del café en el comercio mundial.....	13
2.1.1. Producción.....	13
2.1.2. Consumo interno.....	16
2.1.3. Promoción del consumo de café.....	17
2.1.4. Infusiones de café.....	18
2.1.5. Disciplinas en la industria.....	18
2.1.5.1. Torrefacción.....	18
2.1.5.2. Catación.....	19
2.1.5.3. Barismo.....	21
2.1.6. Rol de la mujer en el sector café.....	21
2.2. Agro industria del café en El Salvador.....	23
2.2.1. Cadena agro productiva.....	23
2.2.2. Exportaciones.....	25
2.2.3. Consumo interno.....	26
2.3. Análisis FODA al desarrollo de la propuesta de formación.....	27
2.4. Base teórica para construcción de la propuesta.....	29
CAPÍTULO III.....	30
DIAGNÓSTICO.....	30
3.1. Resultados de encuesta con usuarias del Programa Ciudad Mujer.....	30
3.2. Resultados de encuesta con consumidores de café.....	36

3.3. Resultados de entrevistas con entidades.....	43
CAPÍTULO IV	44
PROPUESTA DE TECNIFICACIÓN EN TORREFACCIÓN, CATACIÓN Y BARISMO DEL CAFÉ EN COORDINACIÓN CON EL CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ (CSC), MUNICIPIO DE COLÓN, DEPARTAMENTO DE LA LIBERTAD	44
4.1. Marco general.....	44
4.2. Marco específico	47
4.2.1. Estrategias transversales en el aula	47
4.2.1.1. Organización previa.....	47
4.2.1.2. Contextualización de la formación	49
4.2.1.3. Generación de conflictos cognitivos.....	49
4.2.1.4. Trabajando en equipo.....	50
4.2.1.5. Experimentación.....	51
4.2.1.6. Evaluación de la experimentación	52
4.2.2. Programas específicos de tecnificación	53
4.2.2.1. Programas relacionados a la torrefacción.....	53
4.2.2.2. Programas relacionados a la catación	58
4.2.2.3. Programas relacionados al barismo.....	62
4.2.3. Días y horarios	68
4.2.4. Condiciones de las instalaciones.....	68
4.2.5. Estimación anual de cursos	69
4.2.6. Estimación económica-financiera del modelo	70
4.2.6.1. Inversión en equipamiento.....	70
4.2.6.2. Inversión por cursos	70
4.2.6.3. Inversión social por modalidad de aprendizaje	71
4.2.7. Alianzas para la implementación	71
4.2.8. Alineación estratégica del modelo de formación	72

4.2.8.1. Plan Quinquenal de Desarrollo y Planes Estratégicos	72
4.2.8.2. Alineación de los planes y la propuesta	73
4.3. Impactos de la tecnificación brindada	74
4.3.1. Empleo	75
4.3.1.1. Impacto esperado en los ingresos de las usuarias	75
4.3.1.2. Factibilidad de empleos	76
4.3.1.3. Oferta y demanda de la especialización	77
4.3.2. Autoempleo	77
4.3.2.1. Proyección y evaluación del negocio	77
4.3.2.2. Acompañamiento y asistencia técnica y legal	79
4.3.2.3. Alternativas de financiamiento	79
CAPÍTULO V	80
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	80
BIBLIOGRAFÍA.....	81
GLOSARIO.....	82
ANEXOS.....	84
ANEXO 1: Cuestionario Usuarías	85
ANEXO 2: Cuestionario Consumidores.....	88
ANEXO 3: Guía de entrevistas	91
ANEXO 4: Propuesta de convenio.....	92

RESUMEN EJECUTIVO

Las mujeres, siendo el sector demográfico mayoritario en la sociedad salvadoreña, se enfrentan a barreras que afectan su pleno desarrollo y restringen su adecuada integración en la actividad económica. Estas barreras son multicausales y para fines del presente documento se agrupan en tres grandes grupos: el primero, las pocas oportunidades educativas adecuadas a sus necesidades y expectativas, que les provean competencias para optar al trabajo remunerado; un segundo grupo, la falta de información adecuada y oportuna sobre los proyectos y programas existentes; y el tercero, la concentración territorial en las zonas urbanas de los bienes y servicios provistos por el Estado salvadoreño, lo cual vuelve más difícil a las poblaciones sub-urbanas y rurales beneficiarse con dichas ofertas.

Estas barreras provocan que la mujer se encuentre en desigualdad económica obteniendo bajos ingresos, mantiene la dependencia de una pareja y le estanca en niveles de pobreza al no satisfacer sus necesidades básicas y carente de la capacidad de auto-realización, alejándolas de obtener la autonomía económica.

Dado que el Estado se encuentra obligado a que los habitantes de la República gocen de libertad, salud, cultura, bienestar económico y justicia social, es propicio facilitar la participación de entidades estatales con el fin de brindar servicios especializados a este sector demográfico mayoritario y de dicha forma contribuir al rompimiento del círculo vicioso que las mantiene lejos de generar ingresos y recursos propios en igualdad de condiciones que los hombres.

Para lo anterior, la investigación logró identificar a la Secretaría de Inclusión Social-SIS con su Programa Ciudad Mujer y al Consejo Salvadoreño del Café-CSC por medio de su unidad Escuela de Café de El Salvador y se establecieron los objetivos siguientes:

- Identificar la demanda en las temáticas de torrefacción, catación y barismo de café en las usuarias del Programa Ciudad Mujer.
- Realizar evaluación económica financiera necesaria para lograr la operatividad del modelo.
- Identificar cooperantes e instituciones que financien la operatividad del modelo y posterior acompañamiento de las usuarias capacitadas en actividades emprendedoras.

- Proponer proyecto de convenio de colaboración interinstitucional entre la Secretaría de Inclusión Social y el Consejo Salvadoreño del Café para desarrollar el modelo.
- Presentar propuesta de funcionamiento de formación técnica.

La metodología del trabajo fue exploratoria, descriptiva y explicativa ya que no se tiene información sobre la existencia de un modelo de tecnificación en temáticas de torrefacción, catación y barismo exclusivamente para mujeres.

La información se recabó mediante cuestionarios, guías de entrevista y observaciones dirigidas a usuarias de Ciudad Mujer, potencialmente interesadas en participar en la formación técnica, entidades que podrían apoyar financieramente el modelo y consumidores de café.

Con base en la investigación de usuarias de Ciudad Mujer, se estableció que sí existe disposición en recibir formación en las temáticas propuestas, con el pedido puntual que se desarrolle directamente en los municipios cercanos a las residencias de las participantes; además, existe conocimiento previo en labores relativas a la caficultura. Por parte de los consumidores de café, se determinó que hay disposición de degustar café preparado por personal tecnificado y por lo cual estarían dispuestos a pagar más por ello. De las conversaciones con funcionarios de entidades, se identificó que ya se encuentran apoyando al Programa Ciudad Mujer, en el módulo de servicios denominado Autonomía Económica y que están en la buena disposición de efectuar evaluaciones de nuevas intervenciones como la planteada en la presente investigación.

Esencialmente, los resultados del marco general de la propuesta se resumen de la manera siguiente:

- Se debe adecuar la oferta de cursos según la demanda de cada temática, días y horarios expresados por las usuarias que mostraron interés.
- Es estratégico que la SIS y el CSC amplíen los componentes actuales de cooperación y alianzas con entidades, organismos y representaciones diplomáticas con las cuales ya existe relación, con el fin de incorporar la propuesta actual.
- Descentralizar la formación, acercándola a los territorios e iniciando por los municipios de Comasagua, Salcoatitán y Juayúa, lugares donde las usuarias mostraron claro interés en participar.

- Generar condiciones adecuadas mediante la participación de las comunidades beneficiadas, asegurando la participación en los cursos, el respeto para los instructores y el cuidado de los bienes utilizados.
- Proponer el financiamiento del modelo a entidades nacionales y extranjeras en dos vías, la primera la continuidad de la formación a más mujeres; y la segunda, el acompañamiento en nuevos emprendimientos resultantes de la formación recibida.
- Ejecutar convenios de uso de locaciones con gobiernos municipales y otras entidades estatales a nivel local, con ello asegurar por periodos prudenciales que se posean locales y condiciones básicas para la continuidad de la formación.
- Identificar formadoras nacionales e internacionales e incorporarlas en el modelo, mediante entidades participantes y agencias de cooperación. Con ello lograr que la formación sea dada por mujeres para mujeres.

De igual manera, el marco específico de la propuesta basado en el Constructivismo Social se resume en las estrategias siguientes:

- Efectuar la organización previa de los pre-saberes con el fin de facilitar la adopción de la nueva información por parte de las estudiantes.
- Realizar la contextualización de la formación, es decir, relacionar la formación en cada temática con el entorno más cercano de las participantes, su familia, comunidad y estructura de funcionamiento del sector café a nivel local.
- Generar conflictos cognitivos, permitiendo retar la mente de las participantes mediante preguntas, problemas y situaciones que las hagan reflexionar para resolver los conflictos planteados.
- Trabajar en equipo, buscando la interacción entre las participantes y con la comunidad, mediante pequeños proyectos a desarrollarse fuera del aula.
- Experimentar, poniendo en práctica los nuevos conocimientos y comprobaciones de los conflictos cognitivos planteados. Con ello las estudiantes son puestas manos a la obra en la utilización de equipos e instrumentos propios de cada temática.
- Evaluar la experimentación, a fin de medir los logros de la formación durante las prácticas desarrolladas. Al sistematizar dicha información se identifiquen aspectos de mejora individual y grupal.

Al final, se presentan conclusiones y recomendaciones, fruto del diagnóstico y la propuesta resultante de la presente consultoría.

INTRODUCCIÓN

El sector demográfico de mujeres, el cual es mayoritario en El Salvador, presenta diferencias con respecto a sus pares masculinos como un menor salario mensual percibido en promedio, una tasa mayor de analfabetismo, menor tasa de asistencia escolar y menor tenencia de tierra. Esas situaciones son evidencias que la capacidad de las mujeres de generar ingresos y recursos propios, en igualdad de condiciones que los hombres, aún está lejos. Para transitar de estas realidades a una sociedad con mayor igualdad, las entidades del Estado deben ser líderes en modificar su forma de actuación e identificar oportunidades de brindar mejores y mayores servicios a la población.

Por lo anterior, la *Consultoría para Ciudad Mujer en la aplicación de un modelo de tecnificación en torrefacción, catación y barismo del café en coordinación con el Consejo Salvadoreño del Café (CSC), municipio de Colón, departamento de La Libertad*, es un instrumento relevante en ese sentido, ya que facilita el trabajo conjunto al diseñar el camino a seguir.

El primer capítulo plantea la descripción de la organización, el problema y lo define, establece la cobertura, limitantes y metodología del estudio.

El segundo capítulo condensa el marco teórico que permite establecer las bases de lo investigado.

El tercer capítulo contiene el diagnóstico realizado que incluyó a tres grupos de mujeres usuarias del Programa Ciudad Mujer, servidores públicos de las entidades involucradas y cooperantes.

El capítulo cuarto plantea la integración de los servicios de dos entidades estatales en beneficio de las mujeres usuarias del Programa Ciudad Mujer, donde bajo una concepción que parte de lo general hacia lo específico, articula las responsabilidades de cada una de ellas y utilizando el Constructivismo Social privilegia la construcción de aprendizaje significativo.

CAPÍTULO I

MARCO REFERENCIAL

1.1. Descripción de la organización

En el marco de la consultoría del presente documento, enfocada a brindar una propuesta de formación tecnicada dirigida a mujeres, se toma el rol del ente designado de la Secretaría de Inclusión Social (SIS), cuyo marco de actuación es el Reglamento Interno del Órgano Ejecutivo, el cual fue emitido por el Consejo de Ministros mediante Decreto Ejecutivo N° 24 de fecha 18 de abril de 1989, publicado en el Diario Oficial N° 70, Tomo N° 303, de la misma fecha. El 1 de junio de 2009, se reformó dicho Reglamento mediante Decreto Ejecutivo N° 1, publicado en el Diario Oficial N° 99, Tomo N° 383, de la misma fecha, dando paso a la creación de la Secretaría en mención, como unidad de apoyo al servicio de la Presidencia de la República, para el cumplimiento de sus atribuciones y funciones.

De acuerdo al Manual de Organización de dicha entidad, la SIS debe “velar por la generación de condiciones que permitan el desarrollo y protección de la familia, la eliminación de las distintas formas de discriminación, favoreciendo al mismo tiempo, la inclusión social y el desarrollo de las capacidades de acción ciudadana de las mujeres, la niñez, los jóvenes, las personas adultas mayores, las personas con discapacidad y los pueblos indígenas.”

La SIS posee una Subsecretaría de Inclusión Social, la cual desarrolla el programa “Ciudad Mujer”, con el objeto de garantizar los derechos fundamentales de las mujeres salvadoreñas como la autonomía económica, atención a la violencia de género, salud sexual y reproductiva, gestión territorial y del conocimiento y atención infantil.

1.1.1. Filosofía organizacional

La SIS trabaja con base en una atención integral, en la cual 14 instituciones del Estado, ubicadas en espacios físicos denominados Sedes, brindan servicios especializados de que atienden los derechos de las mujeres. Las instituciones que participan dentro de cada sede son: Secretaría de Inclusión Social; Instituto Salvadoreño para el Desarrollo de la Mujer (ISDEMU); Ministerio de Salud (MINSAL); Policía Nacional Civil (PNC); Ministerio de

Trabajo y Previsión Social (MTPS); Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP); Consejo Nacional de la Micro y Pequeña Empresa (CONAMYPE); Banco de Fomento Agropecuario (BFA); Registro Nacional de las Personas Naturales (RNPN); Procuraduría General de la República (PGR); Fiscalía General de la República (FGR); Fondo Solidario para la Familia Microempresaria (FOSOFAMILIA), Instituto de Medicina Legal de la Corte Suprema de Justicia (IML), Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y Defensoría del Consumidor (DC).

La Misión, Visión, Valores y Objetivos Estratégicos contenidos en el Plan Estratégico Institucional 2014-2019, son los siguientes:

MISIÓN

Incidir en la generación de condiciones que permitan la protección social, el desarrollo, el ejercicio pleno de los derechos y la inclusión social de las personas, desde un enfoque de derechos humanos y género.

VISIÓN

Ser la institución gubernamental reconocida por impulsar y promover el respeto de los derechos de las personas en condiciones de vulnerabilidad y exclusión, propiciando un enfoque de derechos humanos en todas las políticas públicas, con el fin de lograr la inclusión social, la erradicación de todas las formas de discriminación y el desarrollo de las capacidades ciudadanas.

VALORES

Los valores adoptados por la institución son cinco, los cuales la SIS los asume y describe de la manera siguiente:

Igualdad

Velamos por el goce y ejercicio pleno de los derechos para todas las personas, sin distinción de sexo, edad, orientación sexual, identidad de género, creencia o cualquier otra condición,

promoviendo la erradicación de toda forma de discriminación en las prácticas y acciones de las instituciones gubernamentales.

Equidad

Procuramos la equiparación de oportunidades para los grupos sociales en condiciones de vulnerabilidad y exclusión, impulsando acciones afirmativas que equilibren sus oportunidades de desarrollo integral con las del resto de la población.

Respeto

Valoramos la diversidad humana, reconociendo y fomentando la valía, dignidad e individualidad de cada persona.

Solidaridad

Empatizamos con los grupos poblacionales con los que trabajamos, buscando las formas más efectivas de equiparar sus oportunidades a las del resto de la población.

Transparencia

Manejamos de forma transparente y responsable los recursos asignados para el cumplimiento de nuestro mandato, rindiendo cuentas de forma clara y oportuna.

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

1. Mejorar el servicio que reciben las poblaciones de mujeres, adultos mayores y LGBTI¹.
2. Incidir para que las políticas públicas orientadas a las poblaciones de mujeres, adultos mayores y LGBTI tengan un enfoque de derechos humanos y género.
3. Mejorar la eficacia y eficiencia de los procesos institucionales.

¹ Lesbianas, Gays, Bisexuales, Transexuales e Intersexuales.

1.1.2. Estructura orgánica

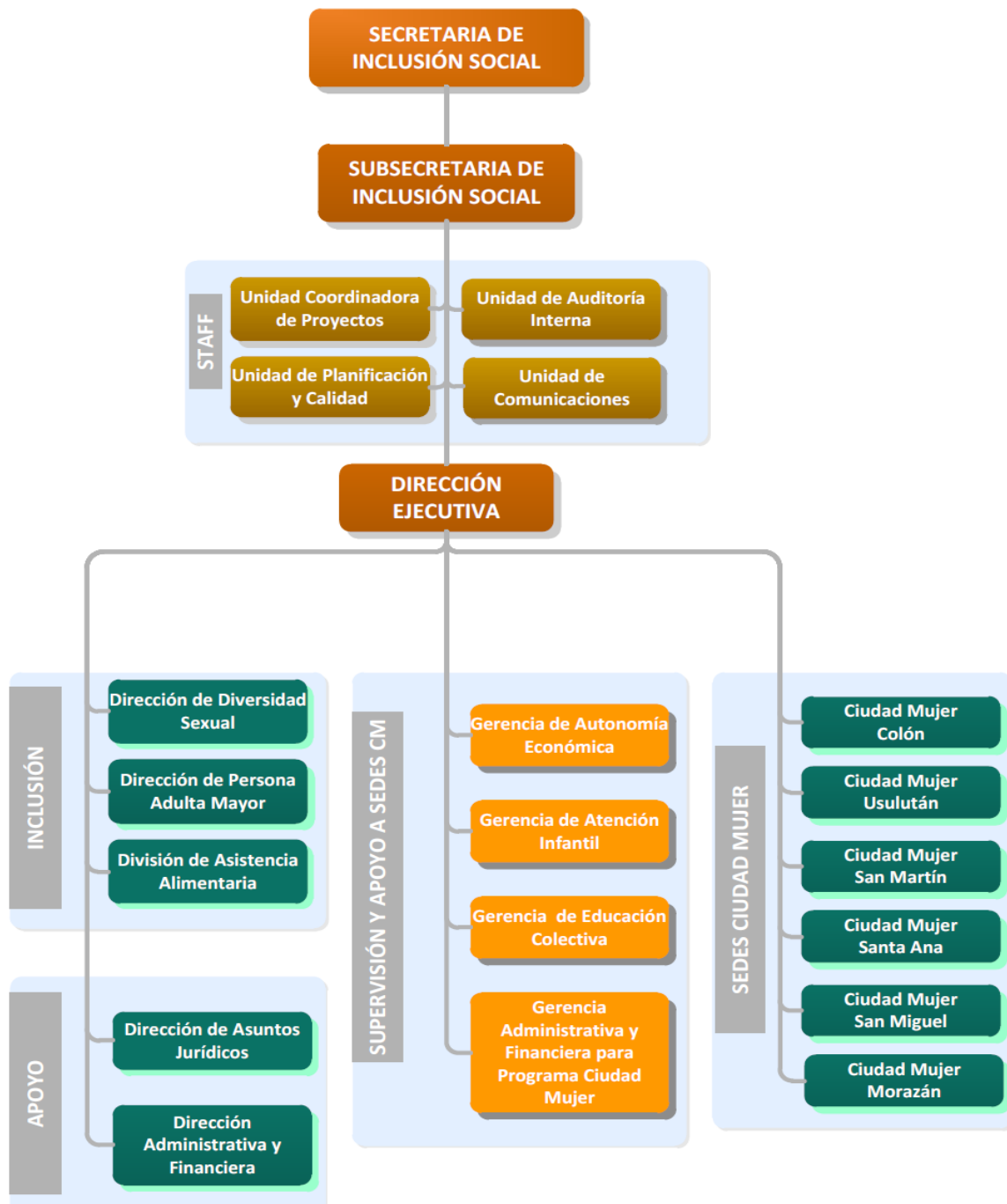


Figura 1

Fuente: Secretaría de Inclusión Social. 2015. Estructura Organizativa. Plan Estratégico Institucional 2014-2019.

1.2. Planteamiento y definición del problema

1.2.1. Planteamiento del problema

La mujer desempeña un rol de relevancia en la familia salvadoreña, como queda demostrado en los resultados de la Encuesta de Hogares de Propósito Múltiple 2016 (EHPM-2016), constituyéndose en el sector demográfico mayoritario con un 52.7%, pero muy a pesar de la importancia que representa, los datos comparativos respecto a sus pares masculinos indican que en promedio aproximado recibe 20.8% menos de salario mensual², la tasa de analfabetismo es superior en un 5.1%³, la tasa de asistencia escolar es menor en 4.6%⁴ y se estima que deben desempeñarse como jefas de hogar en un aproximado de 36.1% de hogares salvadoreños⁵.

Los datos anteriores son una muestra de las barreras que afectan el desarrollo de la mujer en la sociedad y por ende en la actividad económica, las cuales son multicausales; pero para fines de la presente investigación, se agrupan en tres grandes conglomerados: un primer grupo, *la falta de oportunidades educativas*, entendiéndose por ello las limitantes para el acceso a la educación y el aprendizaje técnico que le provea de las competencias para optar al trabajo remunerado, es decir, pocas iniciativas dirigidas y adecuadas a la realidad de dicho grupo; un segundo grupo, *la falta de información adecuada y oportuna* sobre los programas y proyectos de apoyo existentes, que les permita contar con elementos para elegir aquellos que más se adecúen a sus expectativas, capacidades y demandas; y un tercero, que se le llama *centralismo gubernamental*, es decir, la concentración territorial de la oferta de bienes y servicios en las zonas metropolitanas o urbanas por parte de las entidades del Estado salvadoreño, con ello restringiendo a los núcleos sub-urbanos o rurales el beneficiarse con dichas ofertas.

Esos tres grandes conglomerados, dan origen al problema y provocan que el rol de la mujer permanezca excluido de las actividades productivas que le aseguren ingresos, le restringen ocupaciones retribuidas económicamente y contribuyen a la segregación laboral por aspectos de género.

² DIGESTYC. 2017. EHPM-2016, Recuperado de www.digestyc.gob.sv

³ DIGESTYC. 2017. EHPM-2016, Recuperado de www.digestyc.gob.sv

⁴ DIGESTYC. 2017. EHPM-2016, Recuperado de www.digestyc.gob.sv

⁵ DIGESTYC. 2017. EHPM-2016, Recuperado de www.digestyc.gob.sv

La suma de lo anterior, fortalece el círculo vicioso que afecta a las mujeres en los ámbitos de desigualdad económica, al obtener menores ingresos por labores desempeñadas en relación a su par masculino, mantienen la dependencia de una pareja y repercute en el estancamiento en niveles de pobreza, en la no satisfacción de necesidades básicas y carencia de capacidades para la auto-realización.

1.2.2. Definición del problema

¿Se fomentará la autonomía económica de las mujeres usuarias de Ciudad Mujer al brindar servicios de capacitación técnica bajo un modelo de enseñanza especializado en la producción, procesamiento y comercialización de las infusiones, de la bebida del café?

1.3. Justificación de la investigación

Las instituciones del Estado, por su propia naturaleza de creación y bajo sus principios rectores, se encuentran obligadas al aseguramiento de los habitantes de la República, del goce de la libertad, la salud, la cultura, el bienestar económico y la justicia social, todo lo anterior, plasmado en la Constitución como Ley Primaria de los principios básicos de convivencia, derechos y deberes de El Salvador.

En el presente documento, confluyen dos actores como representantes del Estado salvadoreño, estos son el Programa Ciudad Mujer de la Secretaría de Inclusión Social y el Consejo Salvadoreño del Café, donde ambos se encuentran llamados a entregar bienes y servicios que permitan cumplir con la finalidad de su creación.

Esta investigación constituye un instrumento facilitador de la participación de estas dos representantes estatales, a efecto de brindar servicios especializados para el sector demográfico mayoritario según sexo; y que además, ha enfrentado históricamente barreras para su incorporación en el ámbito productivo del país, es decir, las mujeres salvadoreñas.

Dicha participación, bajo el modelo propuesto en el Programa Ciudad Mujer de la Secretaría de Inclusión Social, contribuirá a disminuir las barreras identificadas en la problemática definida anteriormente y garantizará la atención oportuna. El referido modelo abordará los aspectos teóricos y prácticos relativos al origen y trazabilidad del producto desde su producción hasta su consumo, incluyendo los aspectos que permiten el mantenimiento de

la calidad en los diferentes eslabones de la cadena agro-productiva de café; es decir, su cultivo hasta la preparación de las infusiones como bebidas para los consumidores finales; además, posee un componente práctico enfatizado en las áreas de la cata, la torrefacción y el barismo, en las cuales se centrarán los especialistas del Consejo Salvadoreño del Café en lo concerniente al uso de equipos y maquinarias especializadas; así como, de los diferentes sentidos fisiológicos del practicante que intervienen en los análisis organolépticos.

La propuesta se adecuará según las necesidades y disponibilidades de horarios de las usuarias del programa Ciudad Mujer, con ello se ampliará la inclusión del género, brindándoles oportunidades en educación y aprendizaje técnico en un ambiente creado exclusivamente para mujeres; y, propiciando que obtengan mayores ingresos a través de ampliar su mercado o poner negocio propio.

1.4. Preguntas de investigación

- a) ¿Contribuirá el modelo de formación técnica en los aspectos teóricos y prácticos de torrefacción, catación y barismo en la autonomía económica de las usuarias de Ciudad Mujer?
- b) ¿Es viable administrativa y financieramente la ejecución de la operatividad del modelo de formación?
- c) ¿Existirá disposición de cooperantes e instituciones del Estado en participar en el acompañamiento de emprendedurismo, posterior a la formación técnica de las mujeres participantes?

1.5. Objetivos de la investigación

1.5.1. Objetivo general

Desarrollar consultoría para Ciudad Mujer en la aplicación de un modelo de tecnificación en torrefacción, catación y barismo del café en coordinación con el Consejo Salvadoreño del Café (CSC) en el municipio de Colón del departamento de La Libertad.

1.5.2. Objetivos específicos

- a) Identificar la demanda en las temáticas de torrefacción, catación y barismo de café en las usuarias del Programa Ciudad Mujer.
- b) Realizar evaluación económica-financiera necesaria para lograr la operatividad del modelo.
- c) Identificar cooperantes e instituciones que financien la operatividad del modelo y posterior acompañamiento de las usuarias capacitadas en actividades emprendedoras.
- d) Proponer proyecto de convenio de colaboración interinstitucional entre la Secretaría de Inclusión Social y el Consejo Salvadoreño del Café para desarrollar el modelo.
- e) Presentar propuesta de funcionamiento del modelo de formación técnica.

1.6. Cobertura del estudio

1.6.1. Cobertura espacial

El presente estudio es de carácter cualitativo que se desarrollará con usuarias de los servicios de autonomía económica de la Sede del Programa Ciudad Mujer ubicado en el Cantón Entre Ríos, Municipio de Colón, departamento de La Libertad.

1.6.2. Cobertura temporal

La temporalidad del estudio se enmarca en la información de atenciones brindadas para el período del 29 de marzo de 2011, fecha del inicio de operaciones en la Sede, al 31 de diciembre de 2015.

1.7. Limitante

Para el proceso de investigación se identificó la limitante siguiente:

La capacidad presupuestaria por parte de las instituciones estatales involucradas o de los cooperantes para financiar el modelo propuesto.

1.8. Metodología de la investigación

El trabajo se efectuó mediante investigación exploratoria descriptiva y explicativa. Dado que no se tiene información sobre la existencia de un modelo como el planteado en el país para un grupo exclusivo de mujeres en las actividades de torrefacción, catación y barismo del café.

1.9. Definición del universo

El universo está constituido por las diferentes poblaciones que, según su magnitud, se determinará el método de recabar información; luego, se establecerá si procede que sea censo o muestreo no probabilístico.

Tabla 1

MATRIZ METODOLÓGICA					
No.	Poblaciones	Magnitud	Métodos de recabar información	Muestra	Instrumentos
1	Mujeres potencialmente interesadas en participar en la formación técnica	29,694 ⁶	Muestreo	65	Cuestionario, guía de entrevistas, observaciones
2	Entidades que podrían apoyar financieramente a las mujeres capacitadas	4	Censo	4	Guía
3	Demanda potencial de consumo de bebida de café especializado a nivel nacional	1,358,984	Muestreo	85	Cuestionario

Dicho universo y magnitudes han sido determinadas mediante:

⁶ Presidencia de la República. 2016. Respuesta de acceso a la información pública. 016-2016. Recuperado de <http://www.transparencia.gob.sv/>

- a) Acceso a información pública mediante Oficial de Información de la Presidencia de la República, quien proveyó el número de usuarias de los servicios referidos a la autonomía económica brindados en la Sede del Programa Ciudad Mujer, ubicada en el municipio de Colón, departamento de La Libertad.
- b) La información de las instituciones estatales involucradas, es decir, la Secretaría de Inclusión Social y el Consejo Salvadoreño del Café, las cuales ya ejecutan acciones con entidades o gobiernos cooperantes con intereses mutuos, identificándose la Cooperación Italiana, República de China (Taiwán), Organización de las Naciones Unidas- Mujeres y la Unión Europea.
- c) La información respecto al consumo de café en el mercado interno salvadoreño manejada por el Consejo Salvadoreño del Café, según la cual el 81% de la población salvadoreña a la fecha de estudio mayor a 14 años consumía café y de ésta el 40% prefería las bebidas especializadas diferentes al café soluble o instantáneo.

1.10. Recolección de información

Fuentes secundarias

Son las que tienen información de las fuentes primarias objeto de la investigación, entre ella se utilizará: artículos periodísticos, libros, estudios, publicaciones, trabajos de investigación, entre otros.

1.10.1. Métodos de muestreo

Para recabar la información del universo identificado, se utilizó el muestreo no probabilístico por conveniencia, de acuerdo a las poblaciones objeto de estudio, para un tamaño de muestra establecido en 150 personas.

1.10.2. Instrumentos de recolección de datos

Cuestionario

Mediante cuestionarios dirigidos a las usuarias del Programa Ciudad Mujer (Anexo 1) y potenciales consumidores de café especializado (Anexo 2).

Guía de entrevistas

Concertadas con los funcionarios claves identificados intencionalmente por su conocimiento y capacidad de decisión en las unidades de análisis. (Anexo 3)

1.10.3. Análisis de los datos

Los datos se analizarán utilizando la herramienta informática de hojas de Excel. Con la captura de los datos se generarán los gráficos para realizar análisis e interpretación de los resultados.

1.11. Definición de variables

En la presente investigación se estudiarán las variables a nivel macro y micro indicadas en la tabla siguiente:

Tabla 2

Matriz de variables	
Macro variables	Micro Variables
Demanda de la capacitación técnica	Número de interesadas en participar
	Edades de mujeres interesadas en participar
	Horarios solicitados de capacitación
Costos de operación del modelo a proponer	Disponibilidad de instalaciones físicas
	Servicios básicos de local para capacitaciones
	Salarios de facilitadores
	Materiales didácticos a utilizar
	Equipos y máquinas especializadas en preparación de bebidas
	Comunicación y difusión del modelo
Financiamiento no reembolsable disponible	Instituciones salvadoreñas financieristas
	Instituciones o agencias cooperantes internacionales
	Gobiernos amigos
	Requisitos para obtención del financiamiento
Legislación de entidades estatales involucradas en modelo	Período de vigencia para ejecución de modelo
	Convenio de cooperación entre las partes para ejecutar el modelo

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

2.1. Importancia del café en el comercio mundial

2.1.1. Producción

El café es considerado un bien transable básico para el comercio a nivel mundial, cuyo cultivo es un pilar fundamental de muchas economías de países que, por sus condiciones de suelo y clima, son propicios para el cultivo del mismo. De acuerdo a datos de la Organización Internacional del Café (OIC)⁷, el período de producción 2010-2017 totalizó 1,041,159 miles de sacos de 60 Kg cada uno, de acuerdo a la figura 2 y tabla 3, que siguen:

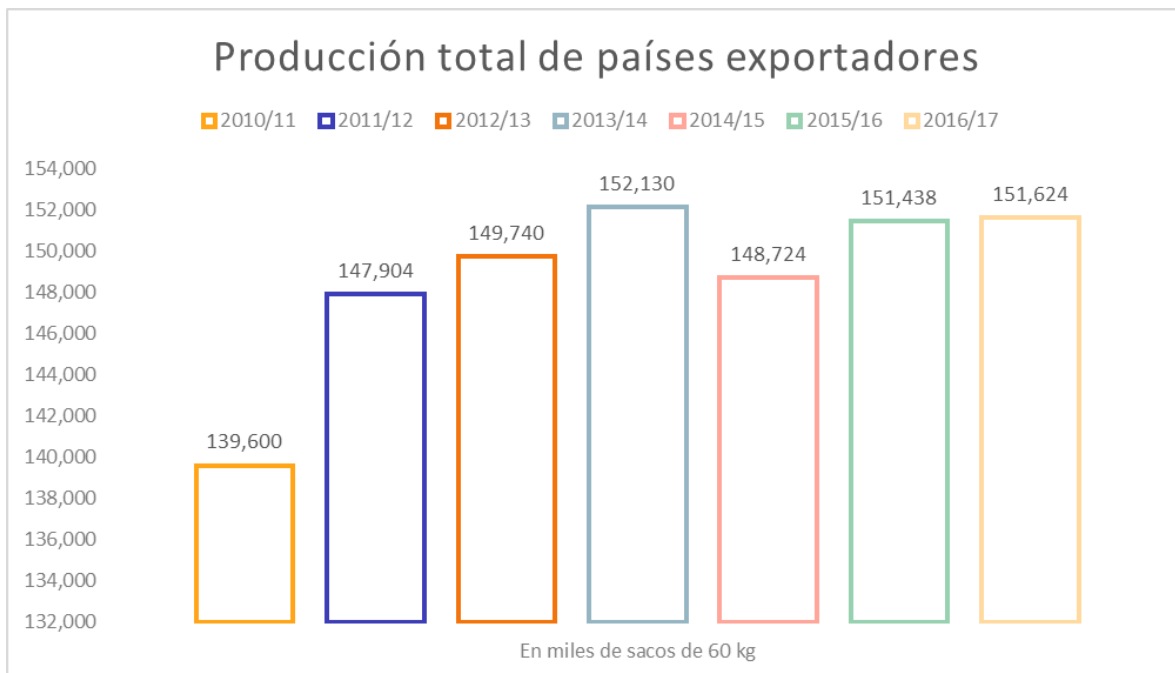


Figura 2

Dicha producción proviene de 56 países alrededor del mundo, destacando en los primeros tres lugares, según volúmenes de producción para dicho período, Brasil, Vietnam y

⁷ International Coffee Organization. 2010-2017. Estadísticas del Comercio. <http://www.ico.org/ES/>

Colombia en orden descendente; estos tres países aportaron más del 60% de café producido en el mundo, para el período 2010-2017.

Tabla 3

Crecimiento de la producción anual							
Año de cosecha	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17
En miles de sacos de 60 kg	139,600	147,904	149,740	152,130	148,724	151,438	151,624

Fuente: Organización Internacional del Café.

La tabla anterior, muestra un promedio de producción por cosecha de 148,737 miles de sacos de 60 Kg cada uno, con una tasa promedio de crecimiento por cosecha en el período del 1%. Toda la producción indicada anteriormente, debe seguir dos caminos posibles, antes de convertirse en un producto listo para su consumo. El primero de estos es procesarle para luego convertirse en objeto de consumo en su mismo país de origen, denominado consumo interno; el segundo, es en un bien exportable a otros países. Según los datos recabados a nivel internacional por la OIC, mostradas en la tabla 4 y figura 3, las exportaciones provenientes de países productores reflejan un promedio anual de exportaciones de un aproximado de 106,713 miles de sacos de 60 Kg, estos datos totalizan un total de exportación de 746,992 miles de sacos de 60 Kg. Es de resaltar que, del total que los 56 países productores generan por sus cultivos, más del 71% es la porción que se destina para transarse a nivel internacional; y por lo tanto, convertirse en divisas por las ventas efectuadas en el mercado.

Tabla 4

Crecimiento de las exportaciones anuales							
Año de cosecha	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17
En miles de sacos de 60 kg	99,743	107,085	107,924	109,906	105,956	108,051	108,327

Fuente: Organización Internacional del Café.

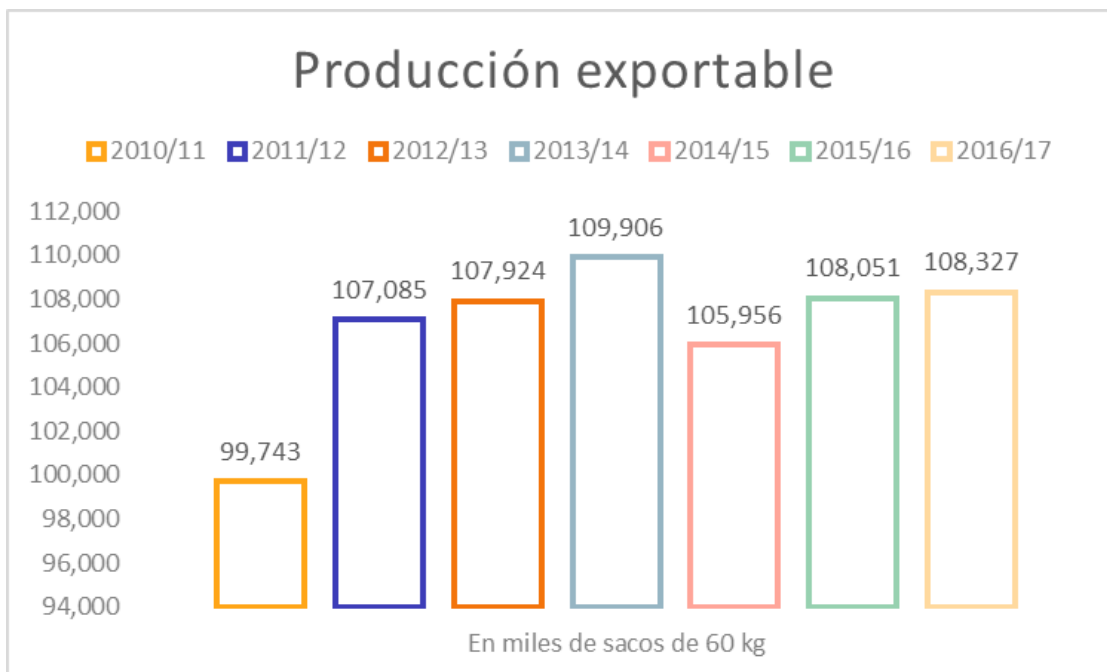


Figura 3

Las tendencias crecientes mostradas anteriormente, ejemplifican la importancia que mantiene el cultivo y comercio del café. Otros elementos que refuerzan dicha aseveración, son las recopilaciones del Centro de Comercio Internacional⁸, el cual es la agencia conjunta de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y de las Naciones Unidas. Los datos que se utilizan en la Figura 4 son correspondientes al producto denominado “café sin tostar y sin descafeinar”, el cual se agrupa en el código arancelario de seis dígitos 090111, dado que esta clasificación comercial es la más aproximada al tipo de bien exportado.

El período reportado corresponde al 2012-2016 (Figura 4), el cual equivale a \$100,936,490,000.00, esto implica un promedio por año de \$20,187,298,000.00, estas cifras representan aproximadamente un 0.12% de lo comercializado en todo el mundo con respecto a todos los demás bienes transados.

Dichas cifras, representadas en la figura siguiente, solamente corresponden al producto en calidad de materia prima para la industria, y adolecen de los valores económicos de servicios ambientales, impositivos fiscales, eco-turismo, ventas al detalle, industria relativa a maquinaria y equipos para el sector y otro que intervienen en el espectro completo de la

⁸ International Trade Centre. 2012-2016. Estadísticas del comercio Internacional. <http://www.intracen.org/default.aspx>

industria del café para llegar al consumo final, ya que dicha agencia de la OMC no registra el peso económico de la actividad cafetalera hasta ese nivel.



Figura 4

2.1.2. Consumo interno

Uno de los caminos del café producido por los países que tienen las capacidades geográficas y climáticas para cultivarlo, se encuentra en el consumo del mismo a nivel nacional, a este se le denomina consumo interno. Es decir, la producción nacional destinada para satisfacer a los consumidores del mismo país y se representa en la figura siguiente:

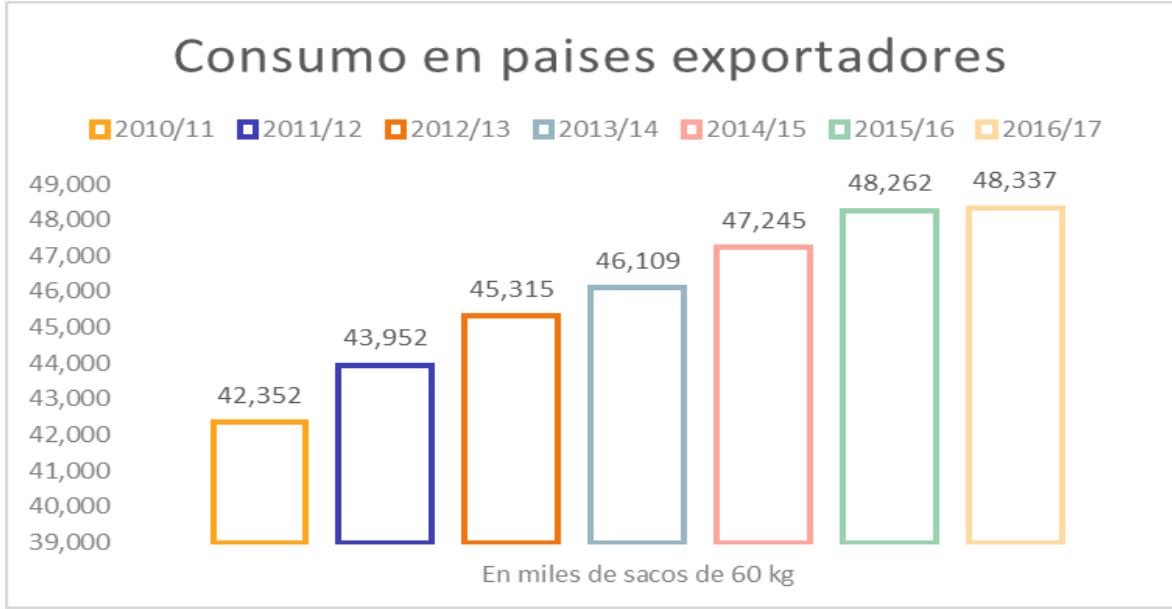


Figura 5

Los datos recabados por la OIC para 56 países exportadores, registran un total de 321,573,000 de sacos de 60 Kg que fueron producidos en dichos países para el período 2010-2017 y no fueron exportados, ya que permitieron cubrir parcialmente la demanda interna de café. Esos datos permitirían promediar en un aproximado de 45,939,000 de sacos de 60 Kg de producciones nacionales no exportadas, lo que representa un promedio aproximado de 28% de producción nacional consumida por los mismos países de origen, como se puede evidenciar en la tabla siguiente:

Tabla 5

Consumo interno en países exportadores							
Año de cosecha	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17
En miles de sacos de 60 kg	42,352	43,952	45,315	46,109	47,245	48,262	48,337
% respecto a la producción total	30%	29%	28%	28%	28%	28%	28%

Los anteriores datos, indican que existen mercados de consumo interno robustos en los países productores, que han tenido una tasa de crecimiento aproximada del consumo del 2% para el período. Lo anterior, tiene varias implicaciones, y para el sector productor de cada país representa la posibilidad de no depender totalmente del comportamiento o fluctuaciones de los precios en los mercados externos.

2.1.3. Promoción del consumo de café

Como se indicó en los apartados anteriores, la industria cafetalera posee importancia en el comercio nacional e internacional para cada país, por lo que estos y su industria en general deben desarrollar estrategias que les permitan mantenerse presentes en los gustos y preferencias de bebidas y otros productos relacionados a los consumidores de café; de igual manera, captar nuevos consumidores que permitan la sostenibilidad en el largo plazo. Por lo anterior, promover el consumo del café se plantea en esas dos vías, la primera en el sentido de que los actuales consumidores se mantengan como tales, y la segunda en animar a más personas en la adopción del hábito de dicha bebida, éste último con especial énfasis en los jóvenes. Pero el café, al igual que otros productos, se enfrenta a

competidores y para su caso la publicidad de refrescos se considera que sobrepasa por mucho lo invertido en la del café. De acuerdo al Centro de Comercio Internacional⁹, lo invertido en publicidad para la bebida del café se sitúa en índices del 3% al 6% del total de ventas. En ese esfuerzo de promoción, cobran especial significado las disciplinas que permiten el mantenimiento de la calidad de la bebida hasta el momento de llegar a la taza del consumidor, sobre ellas se abordará en próximos apartados del presente documento.

2.1.4. Infusiones de café

Para comprender aspectos sobre las infusiones preparadas con base a café y las prácticas para adecuar el producto a las preferencias y gustos de los consumidores, es importante establecer que el café comercializado se vende en mezcla; es decir, que varios cafés compatibles entre ellos crean un perfil de sabor repetible al gusto del consumidor promedio, a pesar que las existencias por sus orígenes de producción fluctúen; es decir, países con variedades, climas, prácticas de cultivo y recolección diferentes.

De igual manera, existe un mercado de especialidades que demanda cafés de un único origen sin ninguna mezcla, los cuales se ofertan a precios mayores que los determinados en el mercado de la bolsa de New York, específicamente el denominado Contrato C; a pesar de lo anterior, no se puede generalizar que los cafés mezclados sean de una calidad inferior a los de único origen.

2.1.5. Disciplinas en la industria

2.1.5.1. Torrefacción

Torrefacción o tueste del grano, en la cual el esmero radica en conseguir la sensación de un sabor en particular que corresponda al producto final deseado. El profesional de la torrefacción pretende conseguir un perfil de sabor en particular deseado al momento de realizar la infusión, mediante las mezclas de granos de café y el tipo de tueste (claro,

⁹ Centro de Comercio Internacional. 2011. Guía del Exportador (Tercera Edición). Recuperado de <http://www.intracen.org/default.aspx>

mediano u obscuro). Esta operación, mediante la exposición controlada del calor (entre 210 y 230 °C), extrae los principios aromáticos de los granos de café, por medio de calentarlos durante un corto período (de 12 a 15 minutos) lo cual provoca cambios químicos y físicos, lo que permitirá extraer una infusión agradable al gusto; en ello intervienen diversos factores que deberán ser considerados, porque afectarán el resultado del proceso, más allá del tiempo y el grado de calor aplicados a los granos. Entre los factores a considerar se pueden mencionar las variedades de plantas de las cuales provienen los granos de café, dado que estas tienden a diferir en tamaño, densidad y humedad; de igual manera afectan las condiciones climáticas del lugar donde se efectúa el tueste, ya que la temperatura ambiente y humedad relativas hacen variar el resultado.

2.1.5.2. Catación

La *Cata* es el análisis sensorial de las características de la infusión de café comparadas contra atributos medibles por el catador. Según la descripción dada por las Normas y estándares de catación para la región centroamericana, los atributos o características evaluadas son¹⁰:

Fragancia: es el olor del café de la muestra molida sin agua. Es el primer indicador de la calidad de la muestra; sin embargo, no se debe de calificar como punto aparte sin tomar en cuenta el aroma; desde este inicio se pueden manifestar atributos positivos o negativos del café que se está analizando.

Aroma: es el olor del café y da una impresión general de la muestra ya molida una vez agregada el agua. Se debe de apreciar acercando la nariz lo más cerca posible a la superficie de la taza, utilizando una cuchara para romper la espuma, simultáneamente inhalando el aroma desprendido. Para la calificación se debe considerar conjuntamente el aspecto de la fragancia y del aroma al definir la puntuación de ambas propiedades. En el aroma se confirman los atributos positivos o negativos que puede presentar la muestra que se pudieron describir en la fragancia.

¹⁰ Chemonics International Inc.. 2005. Normas y estándares de catación para la región de Centroamérica. Recuperado de http://pdf.usaid.gov/pdf_docs/Pnadg946.pdf

Acidez: es la propiedad que describe la impresión gustativa causada por la presencia de ácidos orgánicos en la infusión de café, existiendo diferentes tipos de ácidos que se describen con: cítrico, agrio, vinoso y frutoso.

Cuerpo: es el grosor, consistencia o espesor del líquido.

Sabor: es la propiedad que describe la combinación de los atributos y defectos que se hacen presentes en una taza de café, regularmente se unifican a un criterio considerando las propiedades: fragancia/aroma, acidez y cuerpo. El catador tiene la potestad de definir si la taza es agradable o desagradable, otorgándole una calificación de acuerdo a los estándares para la cual la muestra está siendo analizada.

Sabor residual o post gusto: es la permanencia del sabor en el paladar, después de haber expulsado el café de la boca. Este puede ser agradable dejando un sabor dulce y refrescante o desagradable dejando un sabor amargo o áspero; además, existen otros aspectos importantes, pero no necesarios en toda catación, los cuales son:

Dulzura: no todos los cafés presentan esta característica, ya que se observa con más intensidad en los cafés de altura, el buen café debe poseer un aspecto de dulzura.

Balance: es la combinación de los atributos de acidez, cuerpo y sabor, cuando se presentan cafés limpios y sanos.

Uniformidad: se observa entre distintas tazas de una sola muestra, puede ser uniforme tanto por atributos y características, como en defectos y/o contaminaciones, el catador la puede catalogar como positiva o negativa.

Limpieza: es la no presencia de defectos en las tazas de una muestra.

Cada una de las características anteriores, se mide con base a una escala numérica propuesta por las Normas, la cual suma un total posible de 100 puntos, en donde cada uno de los aspectos siguientes: fragancia/aroma, acidez, cuerpo, sabor y sabor residual otorguen una calificación que ronde entre 0 y 10 puntos, en los cuales 0 es malo y 10 es excelente; al finalizar, se suman los resultados de cada una de las cinco categorías de atributos y se agregan 50 puntos, utilizados como una base homogénea para totalizar en el mayor de los casos con 100.

2.1.5.3. Barismo

El barista es un profesional que se convierte en el vínculo final entre la agroindustria y el consumidor de infusiones de café y que trasciende la simple preparación de bebidas, la práctica del barismo exige que se posean conocimientos y experticia sobre diversos temas y equipamiento, entre ellos:

Máquina de café espresso: se registra la primera máquina de este tipo en 1884 en Italia; y actualmente, existen equipos considerados semiautomáticos, automáticos y súper automáticos; estos logran extraer, mediante presión de vapor, la infusión de café.

Molienda o molino: es el equipo que permite, mediante trituración, preparar el café que ya ha sido tostado para extraer mediante métodos manuales o automatizados las infusiones de café.

Variedades de café: a partir de las dos especies del cafeto mayormente utilizados para las bebidas (Arábica y Robusta).

Prácticas de cultivo y procesamiento: los cultivos con técnicas “bajos sombra”, las cuales utilizan plantaciones secundarias; asimismo, plantaciones sin cobertura de sombra, también denominadas “al sol”; métodos de recolección del fruto y de separación (beneficiados húmedos, secos y semi húmedos)

Torrefacción y creaciones de mezcla: para lo cual debe definir el perfil de la bebida a prepararse, y tomar en cuenta los orígenes y variedades del grano que utilizará; así como, de los gustos y preferencias del consumidor meta.

2.1.6. Rol de la mujer en el sector café

El Centro de Comercio Internacional efectuó un estudio focalizado sobre empleo y propiedad, realizado a 25 personas de 15 países productores, incorporado en la última versión del documento denominado Guía del Exportador, Tercera Edición, año 2011, algunos de los resultados son:

Tabla 6

Empleo de la mujer en el sector café

Mano de obra femenina en % del total	Variaciones bajas – altas	"Típico"
Labores del campo	10 – 90	70
Cosecha	20 – 80	70
Comercio interno	5 – 50	10
Selección	20 – 95	75
Exportación	0 – 40	10
Otros (certificación, laboratorios, etc.)	5 – 35	20

Fuente: Guía del exportador de café del Centro de Comercio Internacional

Se observa en la tabla anterior, que la participación se concentra en aquellas actividades en las que se requieren mayores esfuerzos físicos como las labores generales del campo, la recolección del fruto en épocas de la cosecha, la selección de frutos y granos para determinar su procesamiento posterior; al contrario, las actividades que requieren condiciones diferentes, mayor nivel de toma de decisiones, conocimientos técnicos o comerciales; presentan menores participaciones de las mujeres, así los más bajos son los correspondientes a la exportación del café, la ejecución del comercio interno y los servicios especializados o técnicos como certificaciones y laboratorios.

Estos datos muestran que las mujeres no están integradas en las actividades que generan mayor valor en la cadena agro productiva y que por ende no le retornan mayores ingresos y la autonomía como sujetas de derechos. Respecto a la tenencia de la tierra productiva, lo cual es difícil determinar con total certeza, el Centro de Comercio Internacional determina en la tabla siguiente un panorama no muy diferente al relativo de las actividades desarrolladas por mujeres:

Tabla 7

Mujeres propietarias en el sector del café

Propietarias en % del total (incluida la copropiedad)	Variaciones bajas – altas	"Típico"
Tierra destinada a la producción de café – incluida la superficie en usufructo	5 – 70	20
Café – cosechado	2 – 70	15
Café – vendido en el comercio interno	1 – 70	10
Empresas del sector del café (exportadores, laboratorios, certificadores, transporte, etc.)	1 – 30	10

Fuente: Guía del exportador de café del Centro de Comercio Internacional

De lo registrado en las dos tablas anteriores, se reafirma la exclusión existente para el sector femenino y que restringe un desarrollo en niveles que les permitan romper el círculo vicioso al que históricamente se han encontrado atadas.

2.2. Agro industria del café en El Salvador

2.2.1. Cadena agro productiva

El inicio del cultivo del café en El Salvador lo ubican al inicio o al final de la década de los años 40 del siglo XIX, independientemente del año exacto, cierto es que éste cultivo sustituyó la industria añilera imperante de aquella época. Actualmente, la producción nacional proviene de las seis regiones o cordilleras cafetaleras siguientes: Alotepec Metapán, El Bálsamo Quezaltepec, Apaneca Ilamatepec, Chichontepec, Tecapa Chinameca y Cacahuatique.

La distribución de productores, según género, por regiones se presenta en la figura siguiente:

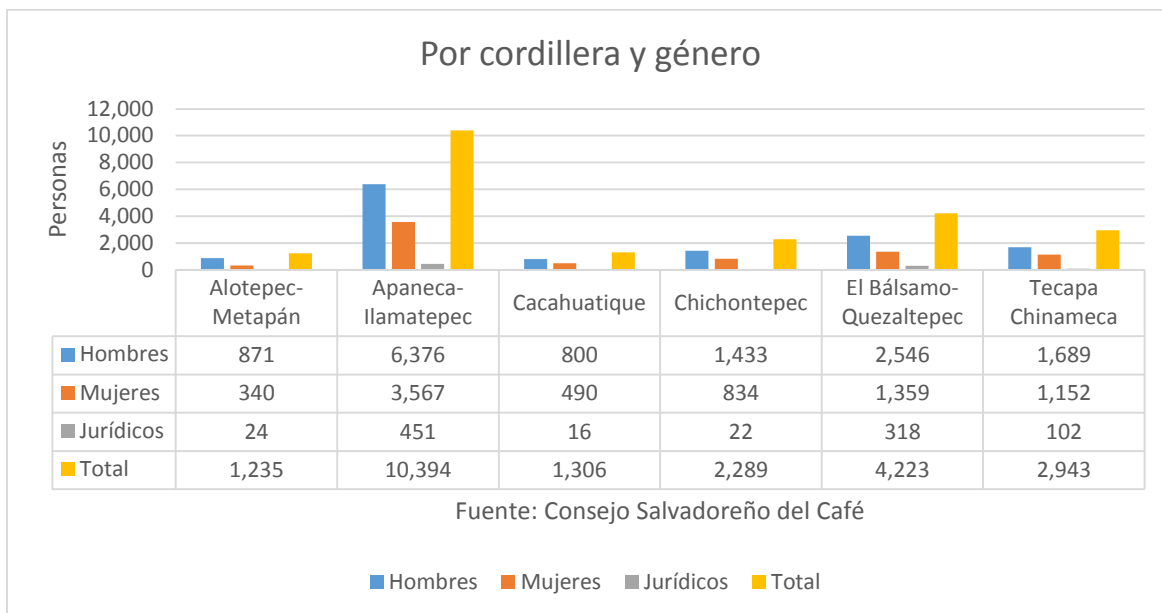


Figura 6

De acuerdo a registros nacionales del CSC, al mes de abril de 2017, los caficultores totalizaban 22,390, de dicho total se extrae que el 35% son mujeres de las cuales el 46% se concentra en la región Apaneca-Illamatepec.

Al clasificar la tenencia de la tierra según extensión en manzanas cultivadas y género del propietario, se identifica que el 79% de las mujeres poseen propiedades iguales o menores a 5 manzanas, como se puede observar en la figura siguiente:

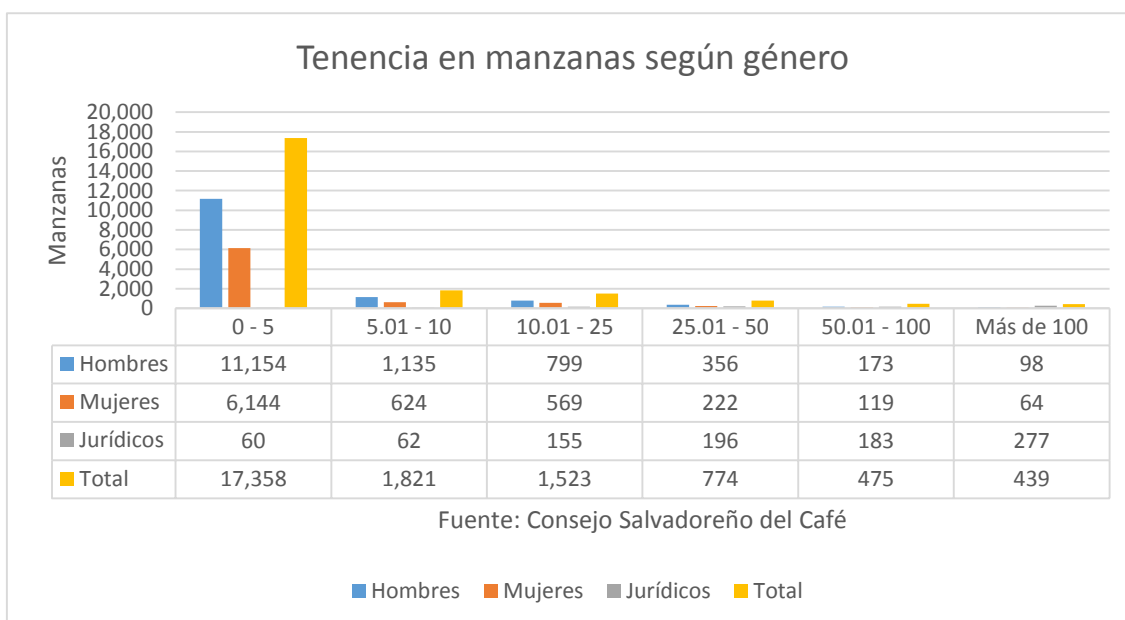


Figura 7

Con los datos anteriores, se establece que alrededor de un tercio de los registros de propiedades cultivadas con café corresponden a mujeres, de ellos, la mayoría son microproductoras.

2.2.2.Exportaciones

Según datos del CSC, en las siete cosechas del período 2010-2017, las exportaciones en términos totales han decaído, llegando a ser el período 2013/2014 el de más bajo desempeño al producirse el equivalente al 27.8% de la producción de la cosecha 2010/2011, esta fue la última que superó los dos millones de quintales. Dichas cifras impactan negativamente en la generación de recursos monetarios por las menores exportaciones, menos ingresos para las productoras y productores de café y menor actividad económica en las seis cordilleras cafetaleras. En la figura siguiente, se observa que para las últimas tres cosechas existe una relativa estabilización de la caída registrada para los tres primeros años informados:

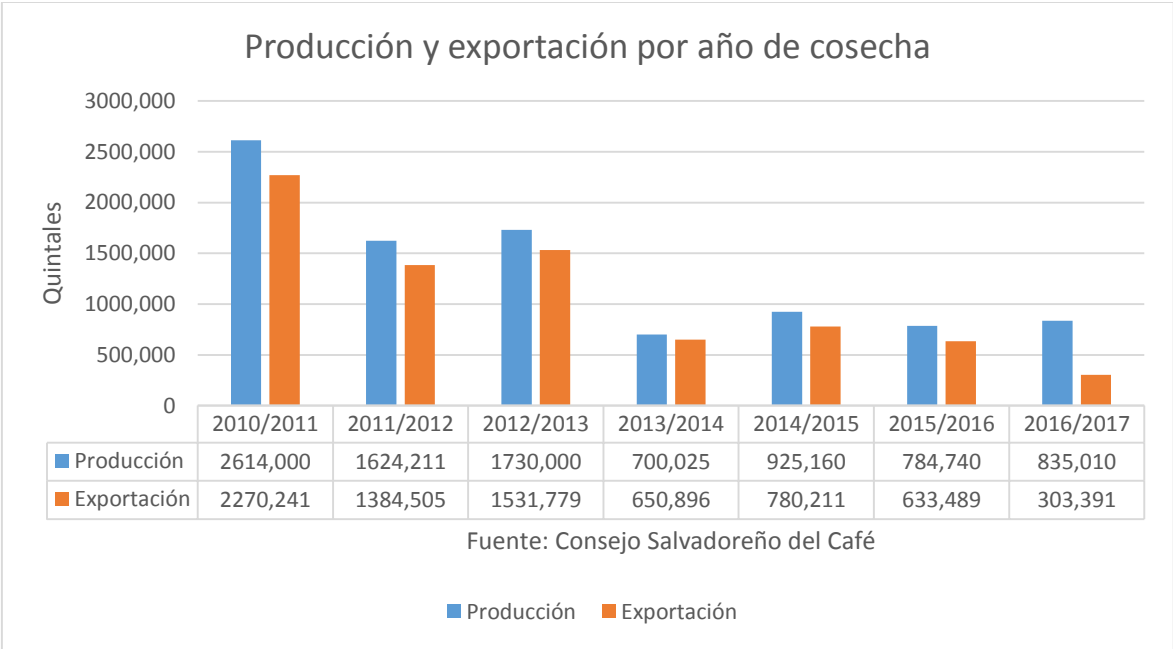


Figura 8

Por otra parte, existe un segmento de producción y exportación, que presenta un comportamiento diferente al anterior, el cual se muestra en la figura siguiente:

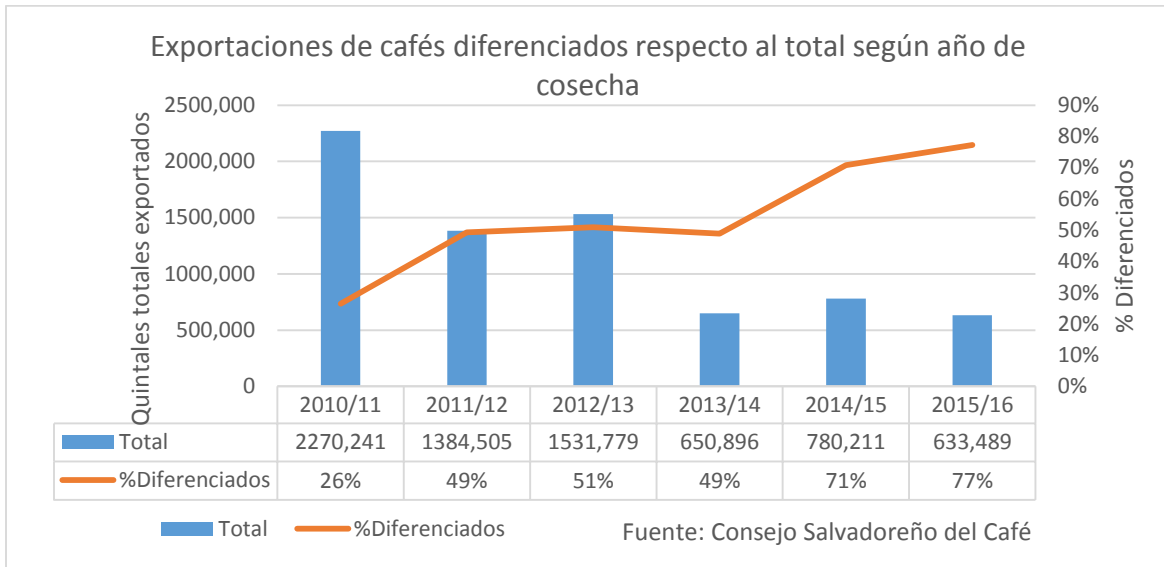


Figure 9

El anterior segmento de cafés, se denomina “diferenciados” y los incentivos que permiten impulsar esta producción es el sobre precio pagado por los compradores internacionales por las calidades o preparaciones de café que cumplen características de diferenciación como sellos internacionales, que reconocen buenas prácticas de cultivo; respeto al medio ambiente y a la biodiversidad en las plantaciones cafetaleras; el enfoque social con el cual se reconoce y respeta a los colaboradores en el cultivo.

2.2.3. Consumo interno

El consumo interno salvadoreño se comportó en el período 2010-2017 así:

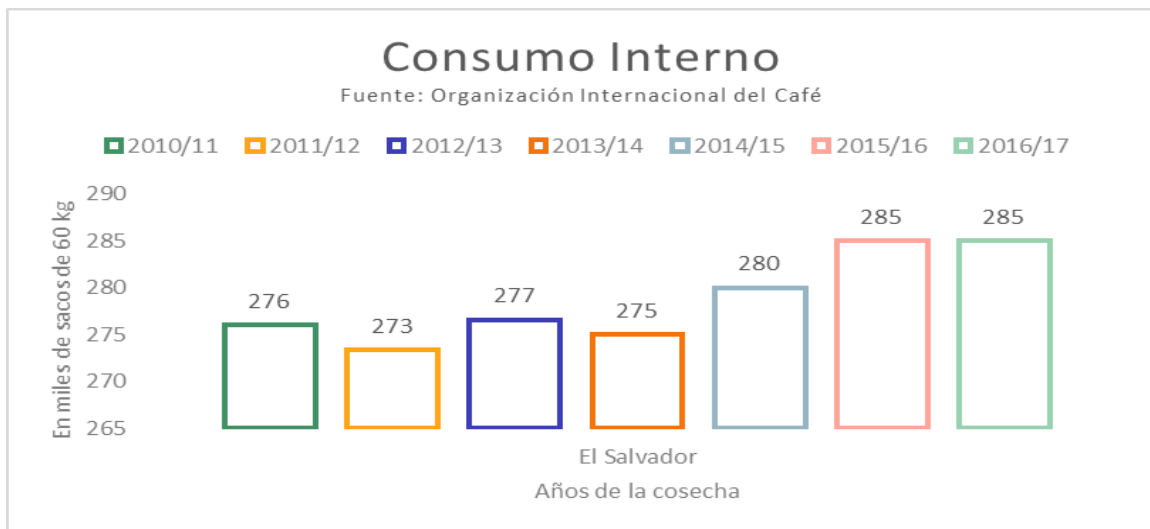


Figure 10

La tendencia nacional de aumento en el consumo de su propia producción, es un factor que permite a los caficultores disminuir la dependencia de las fluctuaciones de precios en los mercados internacionales, esto les brinda mayor certeza para futuras inversiones en el cultivo, pero además, existe otro factor que puede incidir positivamente en la economía de ellos, el cual es avanzar en la escala de agregación de valor del producto, esto se logra al dejar de ser exclusivamente productores de materia prima para exportación y llegar a convertirse en transformadores industriales del producto, es decir, ofertar el grano de café en forma de pergamino, oro, tostado, molido o infusiones lista para el consumidor. Es justamente en este factor donde las fases de catación, torrefacción y barismo de café cobran importancia

A nivel centroamericano, donde todos los países son productores, existen tendencias similares a El Salvador respecto a un leve crecimiento en el consumo interno, a excepción de Costa Rica que presenta un consumo inestable y Honduras con cifras reportadas que reflejan una situación estática en el nivel de consumo, como puede observarse en la figura que sigue:

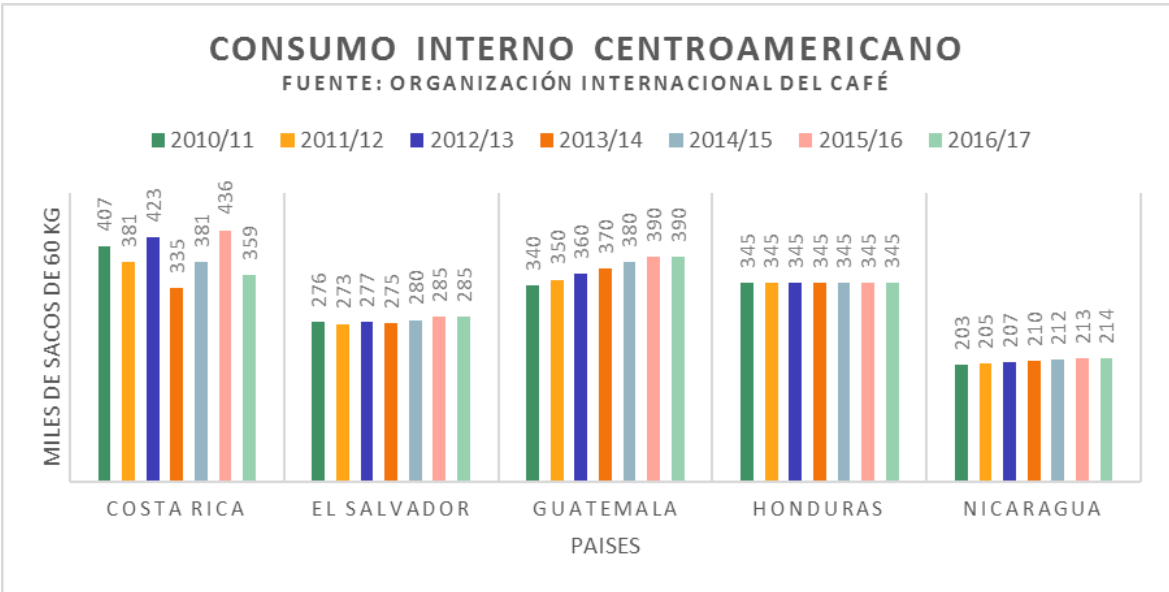


Figura 11

2.3. Análisis FODA al desarrollo de la propuesta de formación

Previo al desarrollo de la propuesta, se efectúa un análisis de Fortalezas Oportunidades Debilidades y Amenazas (FODA), considerando las entidades mencionadas, sus roles y actividades actuales en la tabla siguiente:

Tabla 8

<p style="text-align: center;">FODA</p>	<p><u>Fortalezas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de los territorios por parte de los servidores de ambas instituciones. • Alianzas institucionales pre-establecidas con otras entidades, organismos y representaciones diplomáticas de países. • Alta capacidad técnica de los formadores. • Confianza por parte de usuarias y cooperantes en las entidades. • Capacidad de desplazamiento a territorios por parte de formadores. 	<p><u>Debilidades:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Limitado personal femenino como formadoras. • Limitados recursos presupuestarios • Falta de instalaciones propias en los territorios para la formación.
<p><u>Oportunidades:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Demanda de formación • Sin competidores en formación especializada en café. • Crecimiento sostenido del consumo de café a nivel nacional. • Incremento de negocios con oferta de café servido. 	<p><u>Estrategias FO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Adecuación de la oferta de cursos según demanda. • Ampliación de componentes actuales de las alianzas con entidades, organismos y representaciones diplomáticas. • Mayor descentralización de la formación, acercándolos a los territorios. 	<p><u>Estrategias DO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Proponer financiamiento del modelo a entidades nacionales y extranjeras. • Identificar y desarrollar formadoras para integrarlas al equipo • Ejecutar convenios de uso de locaciones con gobiernos municipales y otras entidades estatales a nivel local.
<p><u>Amenazas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Condiciones físicas de las locaciones en territorio para la formación. • No acompañamiento de actores locales. • Inseguridad. 	<p><u>Estrategias FA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Generar condiciones adecuadas mediante la participación de las comunidades beneficiadas. 	<p><u>Estrategias DA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Incorporar formadoras nacionales e internacionales mediante entidades participantes y agencias de cooperación.

Fuente: Elaboración propia

2.4. Base teórica para construcción de la propuesta

La tecnificación propuesta, se basará en el constructivismo dialéctico o social, donde una de sus teorías es la del aprendizaje significativo, del psicólogo y pedagogo norteamericano David Ausubel, esta teoría se basa en que el nuevo conocimiento se debe asociar o relacionar con lo que el educando ya sabe, alguna imagen mental, un símbolo o concepto que sea importante para él o ella; para que esto suceda, se deben tener en cuenta los conocimientos previos que cada educando posea, en la medida que es relevante va ser significativo para el educando, para ello se debe relacionar con su vida, con su ambiente, con su cultura, todo aprendizaje que se relaciona con los conocimientos que ha aprendido de su entorno le será significativo, como se representa en la imagen siguiente:



Figura 12

Fuente: González, Claudia. 2012. *Aplicación del Constructivismo Social en el Aula*. Recuperado de www.oei.es/historico/formaciondocente/

Este enfoque, se sustenta en que para el aprendizaje es determinante el conocimiento previo, donde la función del docente es la de mediador y facilitador de los nuevos conocimientos en los educandos. Este planteamiento es valioso para la formación a proponer, ya que además de permitir la conexión de conocimientos previos y nuevos, considera que también es necesaria la interacción con el entorno por ser proceso social.

Es de hacer notar que el enfoque propuesto, no plantea el abandono del estudiante por parte del docente; al contrario, estos se vuelven cómplices en buscar un avance con el apoyo de la interrelación social en busca de ampliar su desarrollo; por ello, los docentes en las temáticas de café deberán mediar para no dar respuestas, si no dar pistas, generar dudas, motivar y despertar la curiosidad de las estudiantes a lo largo de los cursos.

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO

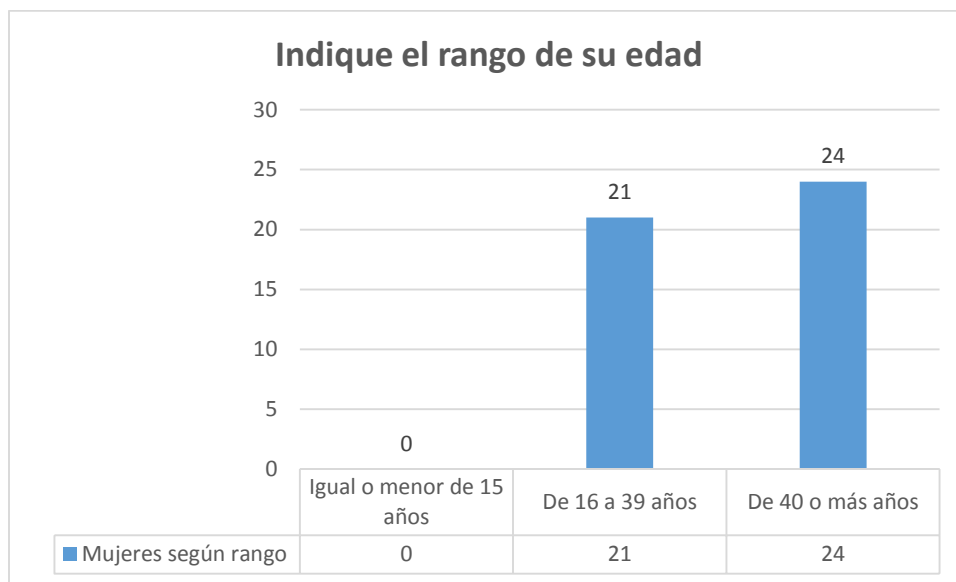
El diagnóstico se realizó considerando tres tipos de poblaciones, mediante entrevistas, recopilación bibliográfica, observaciones y encuesta se extrajeron datos para ser analizados y obtener información útil para el diseño de formación en las temáticas de catación, torrefacción y barismo.

La primera población se constituyó con las mujeres potencialmente interesadas en ser partícipes en la formación técnica, que fueran usuarias del Programa Ciudad Mujer, preferentemente del módulo de Autonomía Económica del programa y residentes en zonas cercanas al cultivo de café; la segunda población considerada es la consumidora de café, preferentemente de un café diferenciado, donde la elaboración de la bebida utilice algún tipo de equipos o métodos que les permita apreciar la mejor expresión de los atributos asociados al grano y su forma de preparación. Esto con el sentido de obtener información de consumidores con la capacidad de diferenciar una bebida ordinaria de una que cumpla requisitos mínimos de calidad; la tercera población es la referida a las entidades nacionales o extranjeras que tengan la capacidad y objetivo de apoyar la tecnificación o emprendimientos posteriores de las mujeres participantes.

3.1. Resultados de encuesta con usuarias del Programa Ciudad Mujer

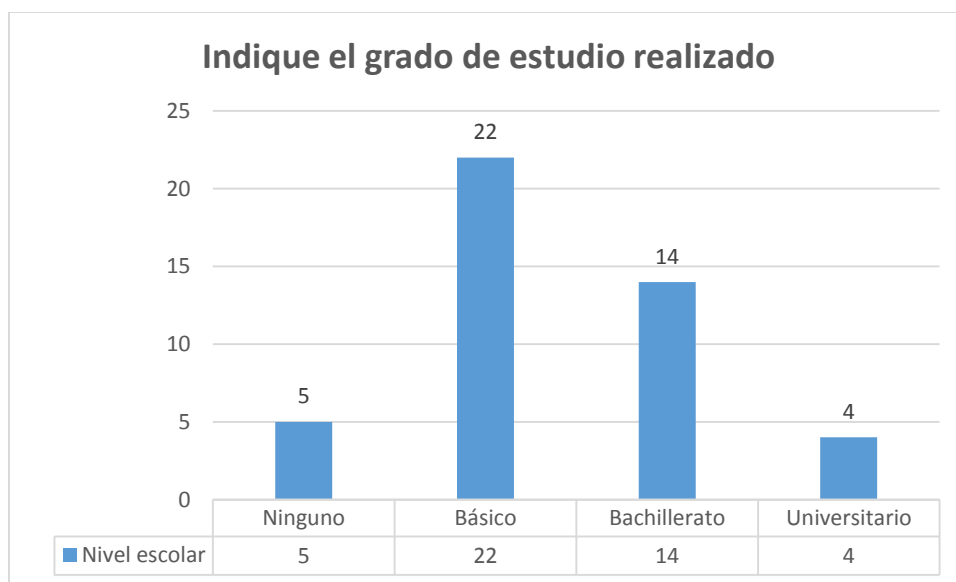
El desarrollo de la encuesta, se efectuó directamente en los municipios de Comasagua, Salcoatitán y Juayúa, con usuarias participantes del Programa Ciudad Mujer, para lo cual se contó con la coordinación y apoyo por parte de las autoridades de la Secretaría de Inclusión Social mediante la Gerencia del Módulo de Autonomía Económica y la Dirección de la Sede de Colón, departamento de La Libertad; se efectuaron diversas convocatorias, logrando obtener datos mediante encuestas realizadas a 45 mujeres que si atendieron el llamado, hubo varios factores que disminuyeron la asistencia de las convocadas, entre ellas las largas distancias a recorrer por parte de las entrevistadas, las actividades propias del hogar o emprendimientos de las cuales son responsables y actividades municipales coincidentes en las fechas de levantamiento de datos. Los resultados obtenidos fueron los siguientes:

Gráfico, pregunta N° 1 (Anexo 1):



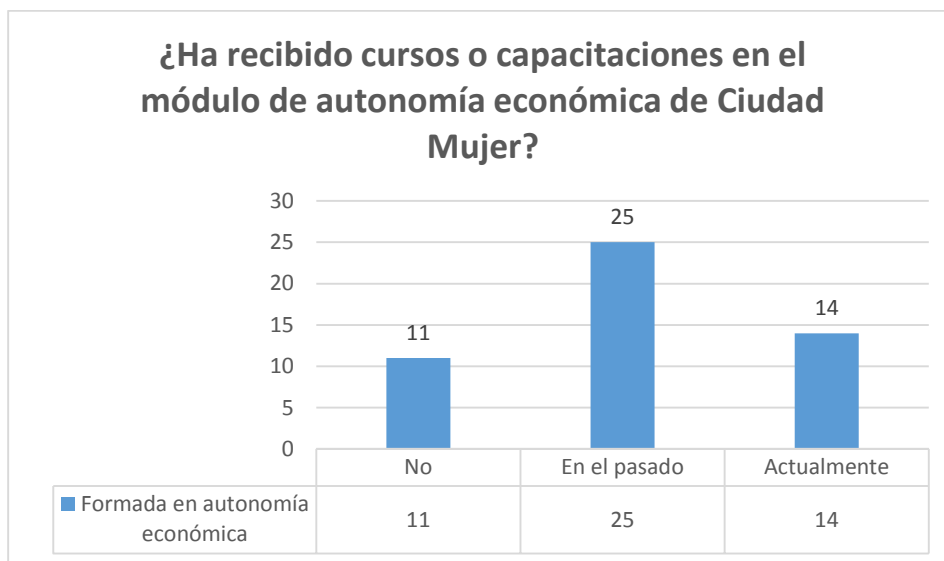
- a) **Participantes por edad:** se estructuraron tres rangos por edad, iguales o menores a 15 años, de 16 a 39 años y mayores a 40 años, éste fue el mayoritario en participar con el 53%.

Gráfico, pregunta N° 2 (Anexo 1):



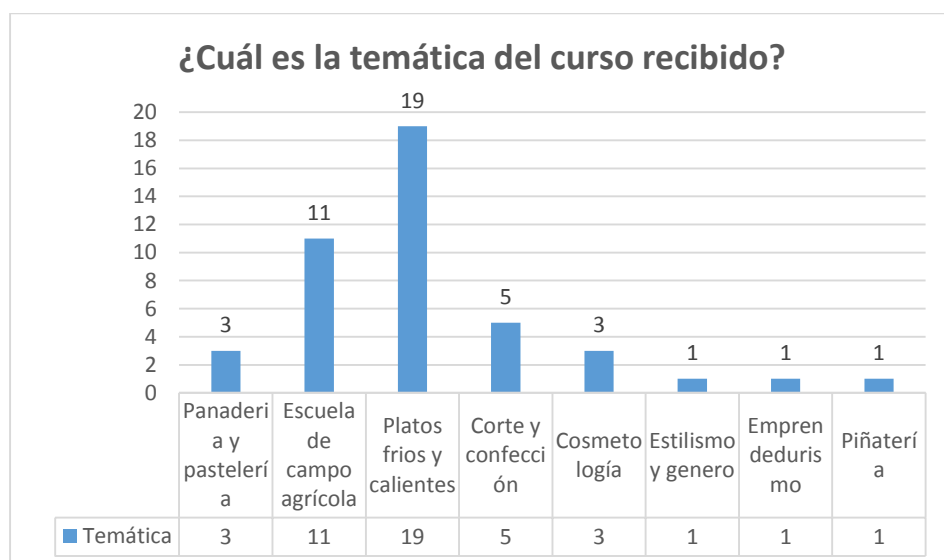
- b) **Escolaridad:** existe un segmento sin escolaridad de un 11%, el cual presentó algunas dificultades al momento del llenado del instrumento a las que se les apoyó; el grupo con mayor porcentaje se encontró con estudios a nivel básico con el 49%, seguido por las bachilleres con el 31% y un 9% con nivel de escolarización universitario.

Gráfico, pregunta N° 3 (Anexo 1):



c) **Participantes de Ciudad Mujer:** las convocatorias se efectuaron para usuarias de Ciudad Mujer, del cual el 24% no ha recibido cursos en el módulo de autonomía económica. El resto del 76% se divide en las que ya han recibido cursos de dicho módulo y las que actualmente lo están haciendo. Se identificaron 8 tipos de cursos en proceso de recibirse o ya finalizados.

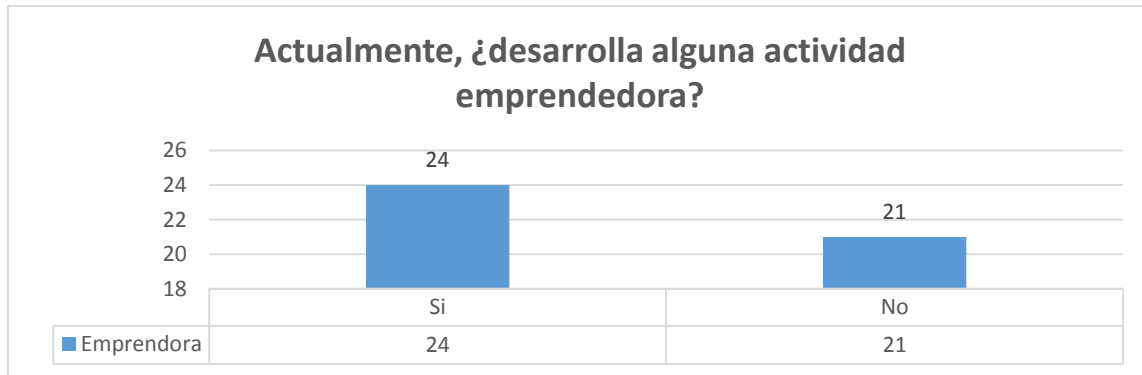
Gráfico, pregunta N° 4 (Anexo 1):



d) **Formación recibida:** el 49% indicó haber recibido formación en aspectos relacionados a los alimentos (platos fríos y calientes, panadería y pastelería), un 24% lo ha hecho en

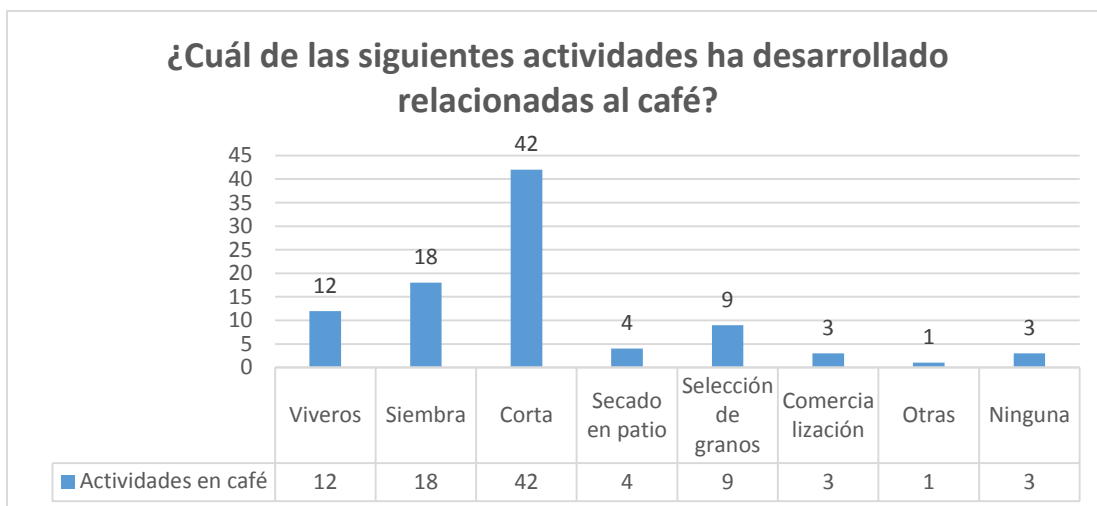
temáticas agrícolas y el 27% restante es diverso. De acuerdo a las respuestas, se determina que el porcentaje más alto posee conocimientos previos en la manipulación de alimentos, factor importante a considerar en la presente investigación.

Gráfico, pregunta N° 5 (Anexo 1):



e) **Emprendedurismo:** el 53% de las encuestadas manifestó encontrarse desarrollando una actividad emprendedora, indistintamente tuviera relación con los cursos recibidos en el módulo de autonomía económica. Las actividades desarrolladas con mayor frecuencia, son: “elaboración y ventas de café, atoles y vinos” con 25%; “elaboración y venta de comida” con 21%; seguidas por las “artesanías en flores” y “pasteles y piñatas” con 17% cada una.

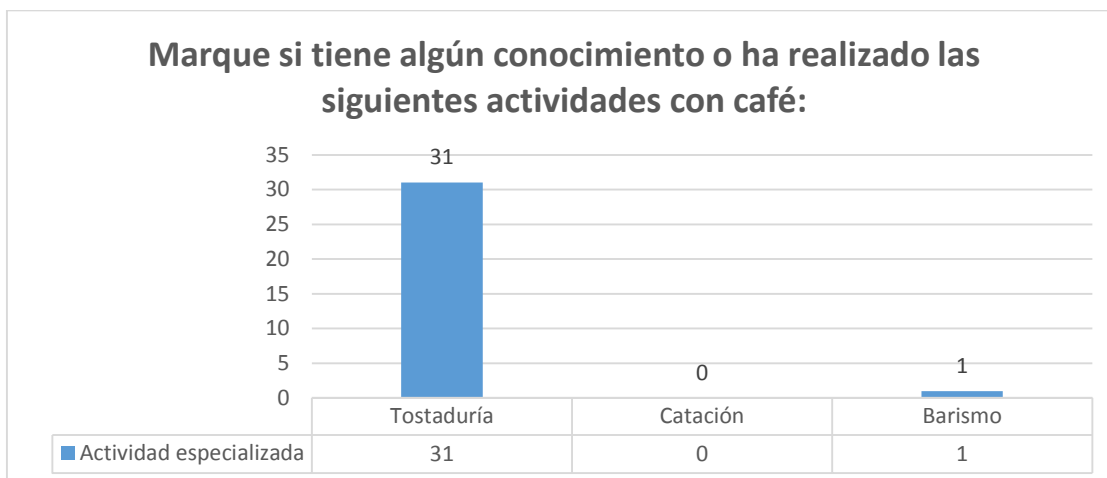
Gráfico, pregunta N° 6 (Anexo 1):



f) **Conocimiento sobre actividades relativas a la caficultura:** el 46% manifestó que participaba en la “Corta” al momento de la cosecha, seguidas por las labores agrícolas en la siembra y el cuidado en viveros. El 3% de las encuestadas indicó que no practicaba

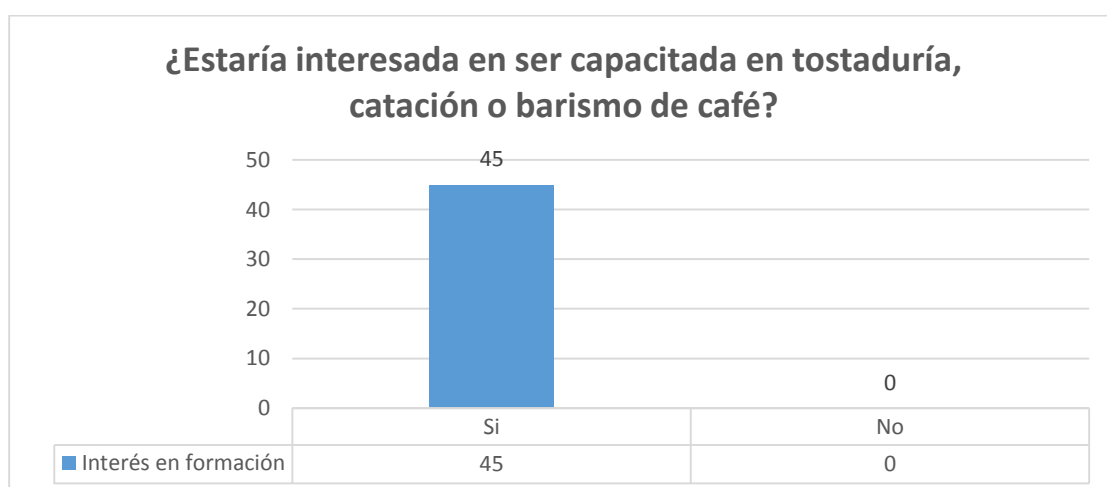
o poseía conocimientos en café según la lista propuesta. De las que participaban, más del 80% indicó que dichas labores llevaban más de 3 años de realizarla.

Gráfico, pregunta N° 7 (Anexo 1):



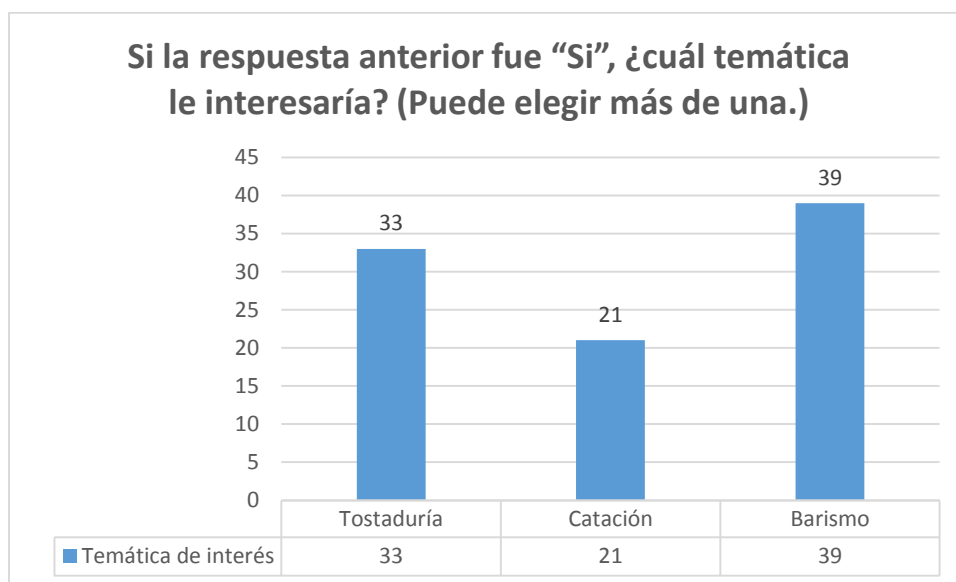
- g) **Actividades especializadas:** De 45 usuarias 32 respondieron, equivalente al 71%. De las cuales el 97% practica la tostaduría de café, 1 encuestada indicó que conocía sobre barismo y ninguna hizo referencia a la catación. El 29% no tenía conocimientos sobre dichas actividades. De forma específica, la torrefacción es practicada de manera artesanal en “planchas” metálicas o “comales” de barro, el 94% para el consumo familiar y el 93% de las que lo practican llevan más de 3 años de efectuarlo.

Gráfico, pregunta N° 8 (Anexo 1):



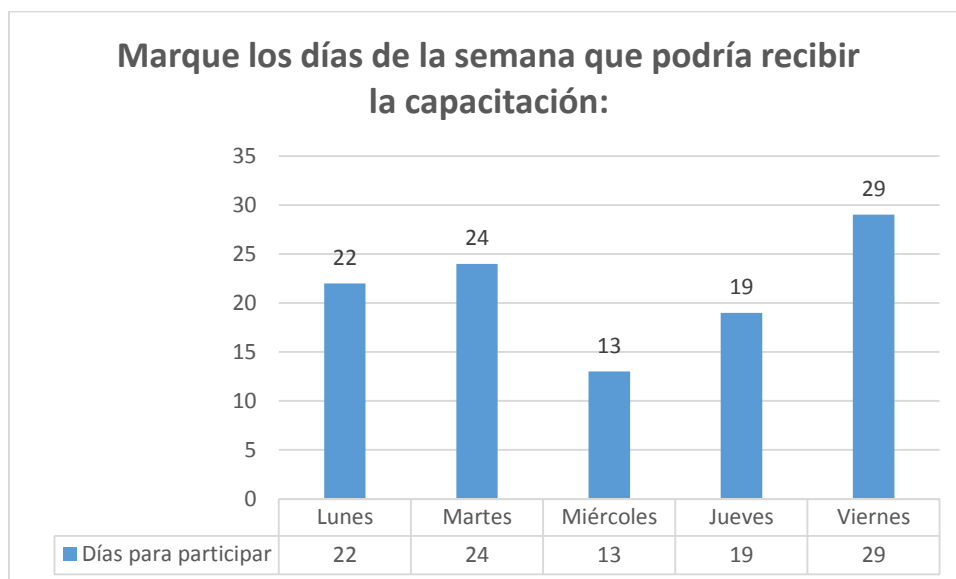
- h) **Interés en la formación en catación torrefacción y barismo:** el 100% del grupo fue enfático en indicar que poseía interés en recibir cursos planteados.

Gráfico, pregunta N° 9 (Anexo 1):



- i) **Temáticas e interés:** Para las tres temáticas existe interés de capacitación, donde cada interesada le gustaría recibir formación en 2 ó 3 de las temáticas planteadas.

Gráfico, pregunta N° 10 (Anexo 1):



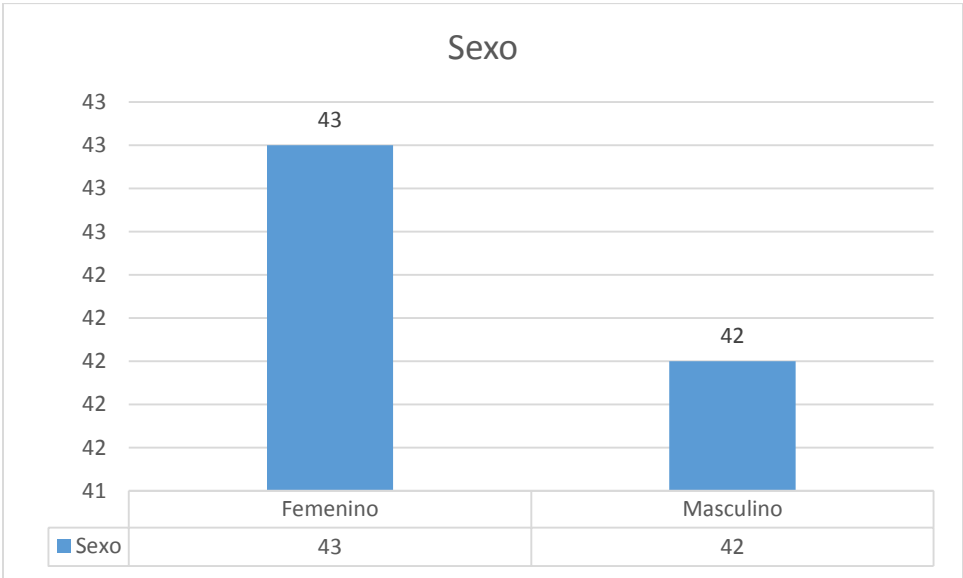
- j) **Días y horas para participar en la formación:** De los 5 días de la semana, las encuestadas manifestaron que preferían los viernes en un 27%, los martes con un 22% y los lunes con el 21%. Los jueves con 18% y miércoles con 12% fueron los días menos seleccionados. Respecto a la jornada, el 42% prefiere la mañana entre 8 a.m. y 12 m.; y, el 9% la tarde entre 1 p.m. y 4 p.m..

De las encuestas con esta población, se puede concluir que sí existe la disposición en recibir formación en las temáticas de catación, torrefacción y barismo en café. Un dato que surgió en el llenado de las encuestas, es el pedido puntual de diseñar y ejecutar las capacitaciones en los municipios más cercanos a la residencia de las mujeres participantes, razonándolo en el sentido de las distancias a recorrer, gasto que implica los desplazamientos y otras labores que deben de ejecutar. Otro dato a resaltar es el conocimiento previo que poseen las mujeres encuestadas, esto tiene una explicación lógica por las zonas de levantamiento de las encuestas, que son municipios con fuerte actividad en torno a la caficultura.

3.2. Resultados de encuesta con consumidores de café

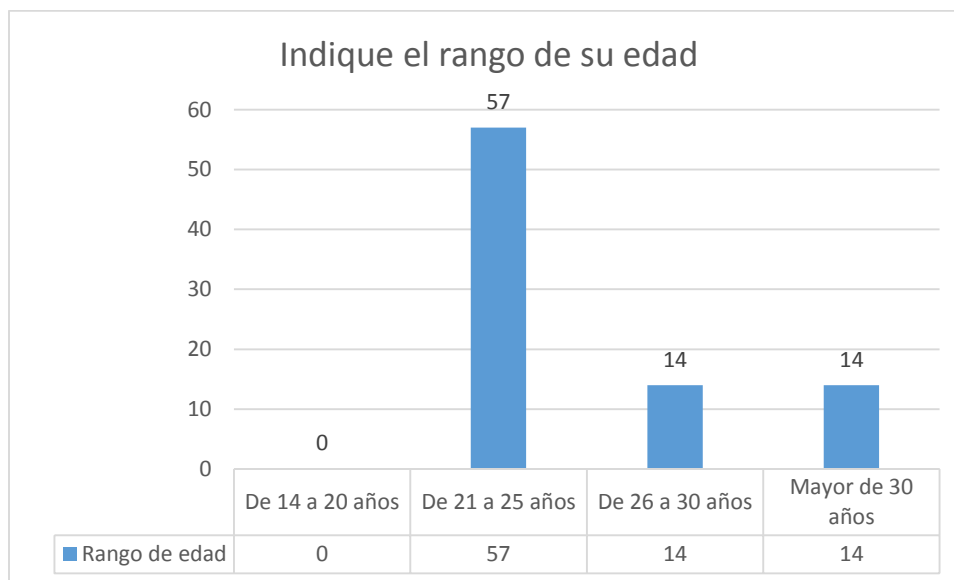
Las encuestas a consumidores se realizaron en cafeterías en el Área Metropolitana de San Salvador, las 85 que se efectuaron arrojan los resultados siguientes:

Gráfico, pregunta N° 1 (Anexo 2):



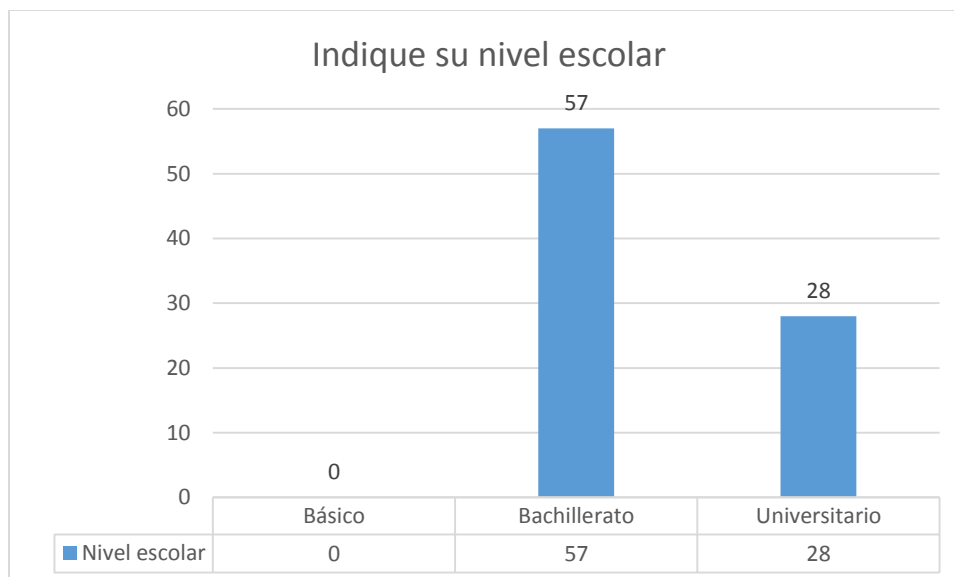
a) **Encuestados:** el grupo mayoritario encuestado con el 51% fueron mujeres.

Gráfico, pregunta N° 2 (Anexo 2):



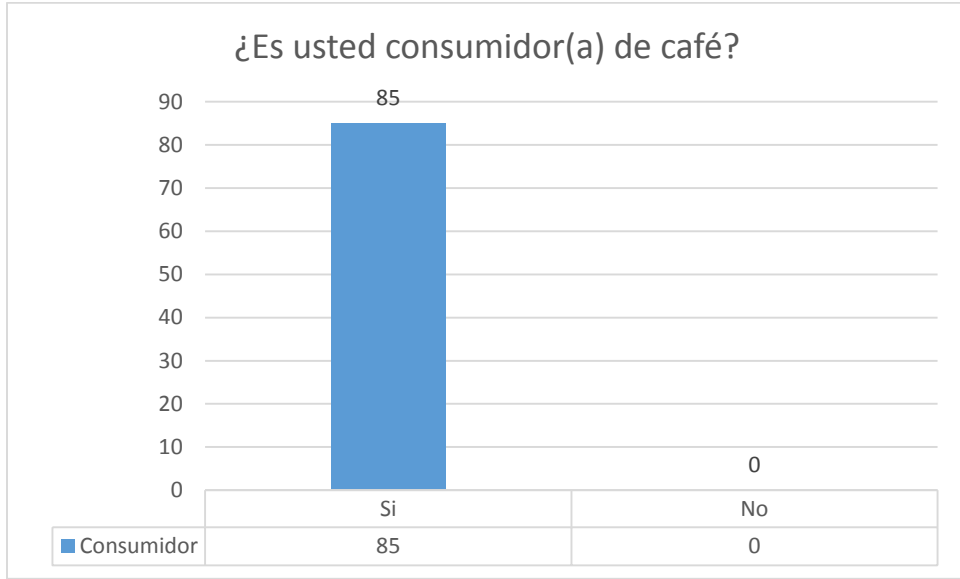
b) **Edad:** el 67% poseía edades entre los 21 a 25 años, el resto se repartió en las edades mayores a los 26 años. Este es un signo importante sobre el consumo, dado que mayoritariamente es efectuado por jóvenes.

Gráfico, pregunta N° 3 (Anexo 2):



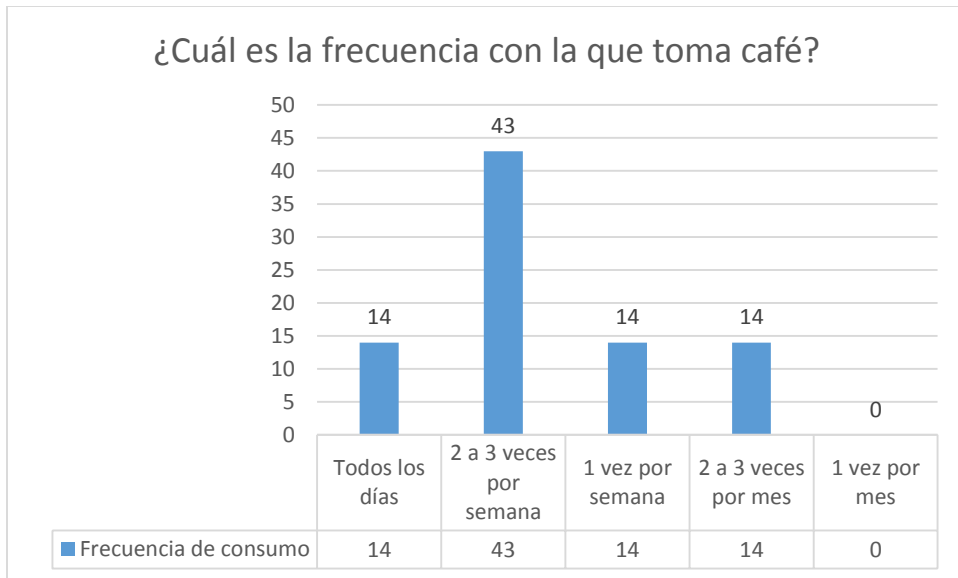
c) **Nivel escolar:** el 67% indicó que poseían estudios de bachillerato y el restante 33% que poseían estudios universitarios.

Gráfico, pregunta N° 4 (Anexo 2):



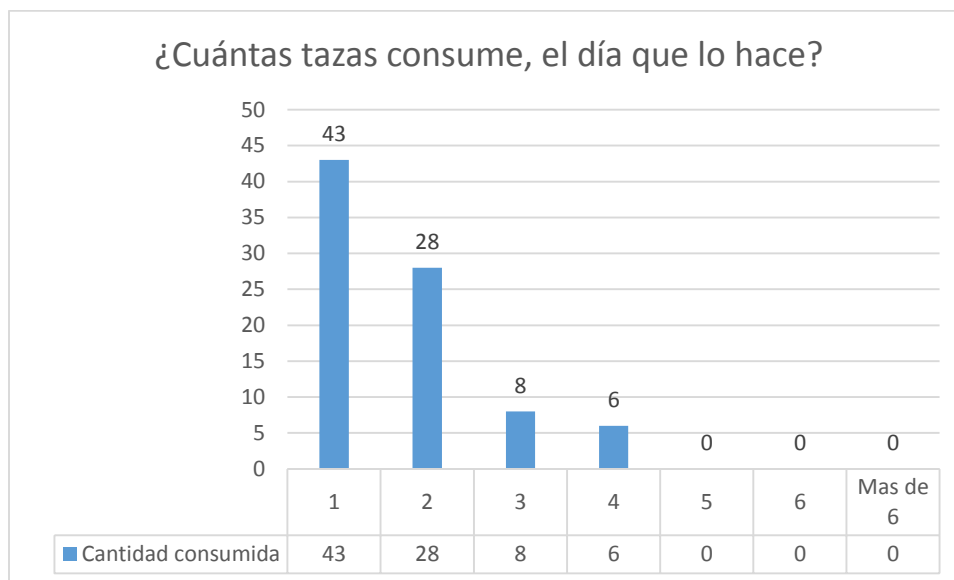
d) **Consumo:** el 100% manifestó ser consumidor de café, lo cual es lógico en vista de las locaciones donde se efectuó el levantamiento de datos.

Gráfico, pregunta N° 5 (Anexo 2):



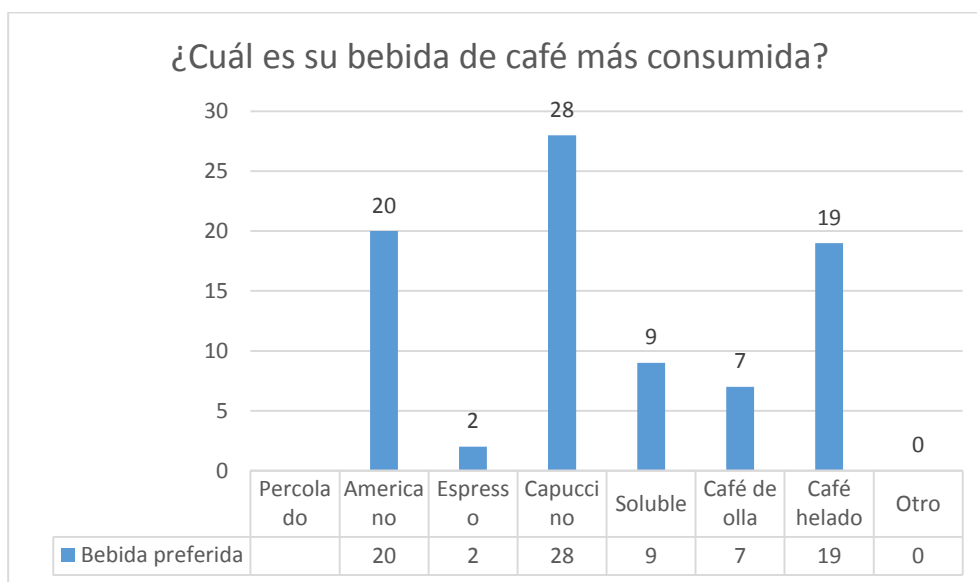
e) **Frecuencia de consumo:** el 51% lo hace con frecuencia de 2 a 3 veces por semana; el 16% lo hace a diario, el 16% de 2 a 3 veces por mes y el 16% de una vez por semana.

Gráfico, pregunta N° 6 (Anexo 2):



- f) **Cantidad consumida:** el 51% indicó que bebe una taza, el 33% toma dos tazas, el 9% toma hasta 3 tazas y el 7% consume 4 tazas según su frecuencia.

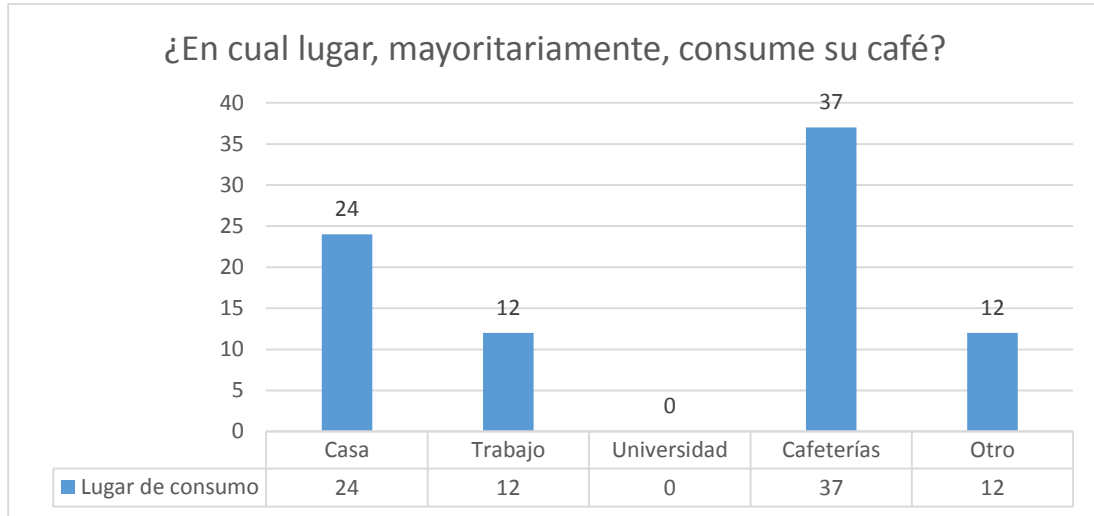
Gráfico, pregunta N° 7 (Anexo 2):



- g) **Preferencia de la bebida:** el 33% indicó que su bebida preferida de café es el capuccino, seguido con el 23% en ambos por el americano y café helado; seguía el soluble con el 11%, el café de olla con el 8% y un 2% prefería el espresso. Es decir que,

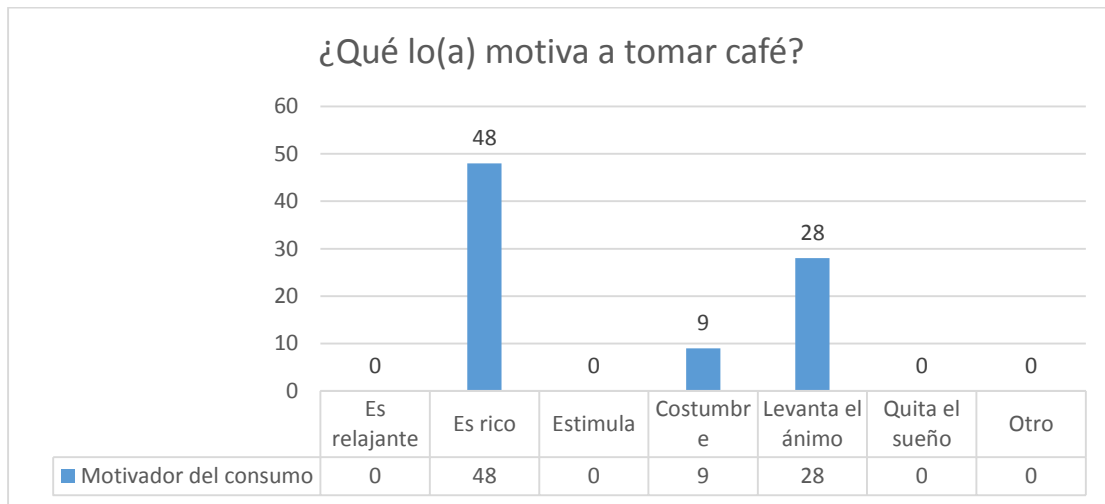
excepto los bebedores que prefieren el café de olla y los solubles, existe apreciación por bebidas de cafés que requieren un grado mayor de conocimiento para su preparación.

Gráfico, pregunta N° 8 (Anexo 2):



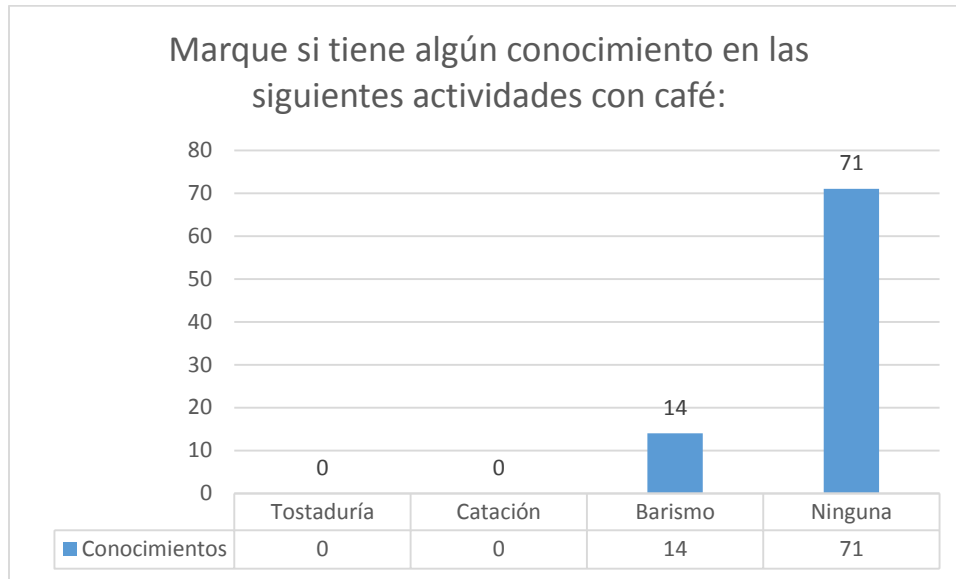
h) **Lugar de consumo:** en este caso las cafeterías acumularon el 44%, seguido de la casa con el 28%; el trabajo, la universidad y otros lugares acumularon el restante 28%.

Gráfico, pregunta N° 9 (Anexo 2):



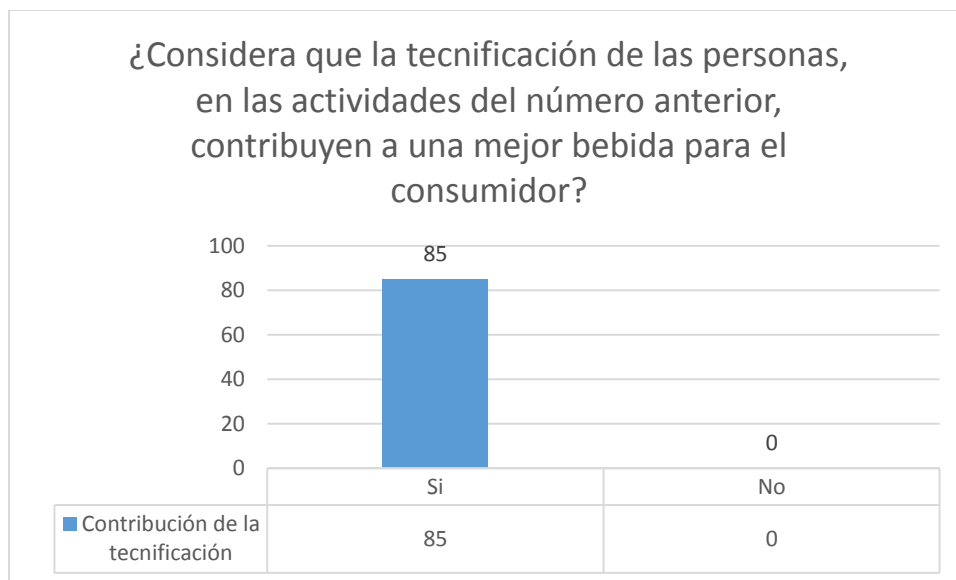
i) **Motivador:** el mayor motivador de consumo del café con el 56% es que “sabe rico”, el atribuirle que “levanta el ánimo” fue mencionado en un 33% y la “costumbre” acumula el 11% de menciones como motivador.

Gráfico, pregunta N° 10 (Anexo 2):



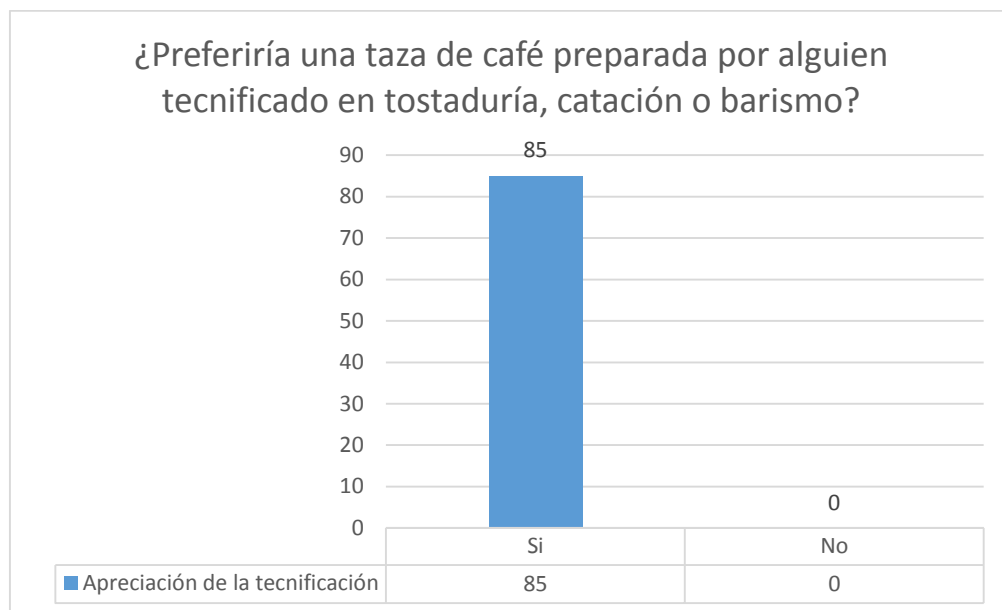
- j) **Conocimiento sobre la tecnificación:** el 84% manifestó no tener conocimientos en las prácticas especializadas de torrefacción, catación o barismo de café, el 16% indicó que tenía conocimiento sobre el barismo.

Gráfico, pregunta N° 11 (Anexo 2):



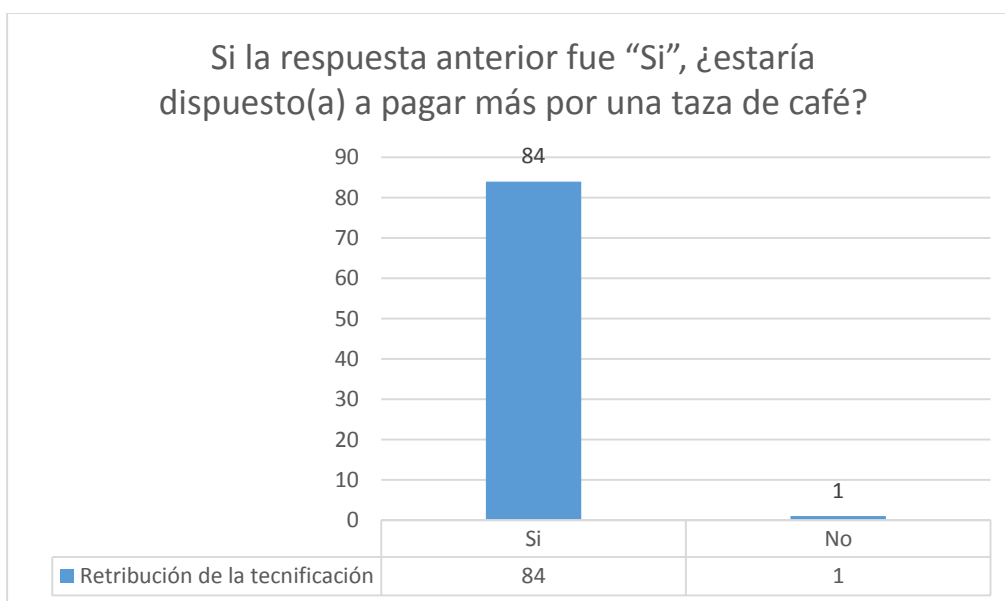
- k) **Tecnificación:** todos concordaron que al tecnificarse las personas en las prácticas en mención, se obtiene como resultado final una mejor bebida para el consumidor.

Gráfico, pregunta N° 12 (Anexo 2):



- l) **Apreciación de la tecnificación:** el 100% de los encuestados indicaron que preferirían una bebida a otra, sabiendo que la misma paso por manos de alguien tecnificado en las disciplinas de catación, torrefacción o barismo.

Gráfico, pregunta N° 13 (Anexo 2):



*m) **Apreciación de la tecnificación;** el 99% manifestó que estaría dispuesto a premiar con un pago mayor por taza servida, aquellas opciones de bebida que provengan de alguien tecnificado para su preparación.*

Con los datos de la población de consumidores, se puede concluir que existe una mayor disposición a degustar el café en un local como una cafetería y en segundo lugar en la intimidad del hogar, pero de una manera contradictoria, el conocimiento sobre las tres temáticas especializadas en catación, torrefacción y barismo existe poco conocimiento por parte de los consumidores, siendo el barismo el más visible justo por el hecho de ser el eslabón que une a la industria con los consumidores, como ya se mencionaba con anterioridad en el documento.

Finalmente, conocer sobre las virtudes que este tipo de tecnificaciones y que benefician al bebedor de café, les permitió a los encuestados aceptar que estarían dispuestos a pagar más por un tipo de bebida como esta.

3.3. Resultados de entrevistas con entidades

En el proceso de entrevistas, se efectuaron conversaciones con funcionarios del Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP) y de la Agencia Italiana para la Cooperación al Desarrollo. Las primeras en el ámbito de la exploración de mecanismos inter institucionales de efectuar convenios para brindar servicios de formación profesional dirigidos a segmentos de la población denominados “población inicial”, los cuales son sufragados por dicho instituto según compromisos que se establezcan con una contraparte.

En otra instancia, funcionarios de la Agencia de Cooperación indicaron que actualmente ya efectúan apoyo al Programa Ciudad Mujer de la Secretaría de Inclusión Social, justamente en el módulo de autonomía económica, por lo que es posible evaluar planteamientos como éste con el fin de analizar futuros apoyo, siempre y cuando se enmarquen en la agenda de cooperación aprobada para su realización.

CAPÍTULO IV

PROPUESTA DE TECNIFICACIÓN EN TORREFACCIÓN, CATACIÓN Y BARISMO DEL CAFÉ EN COORDINACIÓN CON EL CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ (CSC), MUNICIPIO DE COLÓN, DEPARTAMENTO DE LA LIBERTAD

4.1. Marco general

La propuesta parte de un concepto general, que incluye sus principios, los entes responsables de ejecutarla y las estrategias metodológicas. Todo lo anterior trabajando en un círculo virtuoso como se explica a continuación.

Los principios de funcionamiento son **Participar**, **Actuar** e **Incentivar** y representan las corresponsabilidades que cada conglomerado asume y efectúa en lo que le corresponde; y los tres conglomerados son: el primer conglomerado es el de las Mujeres como sujetas de derechos; el segundo, el Consejo Salvadoreño del Café como entidad rectora de la caficultura en búsqueda del desarrollo económico, social y medioambiental; y el tercero, la Secretaría de Inclusión Social como ente con incidencia en la generación de condiciones para segmentos de la población que han tenido restringido el pleno uso de la protección social, el desarrollo y ejercicio de derechos.

Utilizando los principios y el conglomerado más relevante, la propuesta se denomina **PAIMujeres**, y se explica así¹¹: a) **P**, por Participar, etimológicamente del latín *participāre*, es decir, “tomar parte en algo”, aplicado en el protagonismo de aquellas que exigen sus derechos y los ejercen plenamente para la búsqueda de la autonomía económica mediante el conocimiento y práctica de nuevas habilidades. b) **A**, por Actuar, que proviene del latín medieval *actuare*, siendo uno de sus significados “obrar, realizar actos libres y conscientes”, lo cual se acopla al sentido que las involucradas en el modelo ejerzan actos apegados a su propia naturaleza, ya sea de beneficiarias, de titulares u otras servidoras públicas. c) **I**, por

¹¹ Diccionario de la Real Academia Española.

Incentivar, cuyo origen es latín por *incentivus*, este se define como “Estimular algo para que aumente o mejore”, lo cual conlleva que cada agente participante que proviene de los conglomerados, debe cumplir un rol revulsivo para mantener y acrecentar la aplicación del mismo.

Por su parte, las estrategias metodológicas son ocho y se desarrollan de la manera siguiente:

1. Adecuación de la oferta de cursos según demanda.

Para la oferta de cursos a impartir debe considerarse inicialmente la proporción de muestra de interés que se expresen en las encuestas a usuarias del Programa Ciudad Mujer, proyectando la atención de usuarias, según los resultados de las indagaciones en campo.

2. Ampliación de componentes actuales de las alianzas con entidades, organismos y representaciones diplomáticas.

Actualmente, tanto la SIS como el CSC poseen como cooperantes en común la Agencia Italiana de Cooperación al Desarrollo y el Gobierno de la República de China Taiwán. La estrategia en este caso, es ampliar la cooperación ya existente, incorporando el elemento de formación para mujeres en catación, torrefacción y barismo en el módulo de autonomía económica.

3. Mayor descentralización de la formación, acercándolos a los territorios.

La formación a brindar debe considerar desde sus inicios efectuar los cursos en territorio municipal, que permita asegurar la mayor participación acercando las actividades formadoras a las áreas de residencia de las mujeres interesadas en ello. El inicio recomendado para ellos, son los municipios de Comasagua, Salcoatitán y Juayúa donde se realizó el levantamiento de datos, ello permitirá mantener coincidencia de los aspectos consultados y el interés mostrado en participar en el modelo.

4. Generar condiciones adecuadas mediante la participación de las comunidades beneficiadas.

Se deberá impulsar como estrategia el involucramiento activo de la comunidad de procedencia de las participantes en la capacitación, con el fin de asegurar la participación de las mujeres procedentes de dichas comunidades; así como, el debido respeto y cuidado de los instructores y bienes destinados para las capacitaciones.

5. Proponer financiamiento del modelo a entidades nacionales y extranjeras.

Un financiamiento de corto, mediano y largo plazo se puede lograr por medio del Instituto Salvadoreño de Formación Profesional, como adquirente del servicio para atender esta población inicial. De igual manera, debe integrarse un modelo de acompañamiento inicial con asesoramiento y capital semilla para emprendedoras que integren la formación recibida con los emprendimientos actuales. Es decir, que el financiamiento propuesto se brinde en dos vías: la primera, la continuidad de la formación a más mujeres; y la segunda, el acompañamiento para que las mujeres formadas desde distintas temáticas consoliden los conocimientos recibidos y los pongan en práctica en búsqueda de la autonomía económica.

6. Identificar y desarrollar formadoras para integrarlas al equipo.

El modelo, debe identificar, desarrollar y reincorporar casos exitosos de mujeres en las temáticas especializadas. Esto permitiría superar la debilidad de las pocas instructoras existentes y brindaría la oportunidad a las ya formadas en las temáticas el retornar un poco de lo recibido mediante el vivo ejemplo de la práctica a mujeres que se inician en el proceso. De igual forma, debe generarse la oportunidad para las participantes de poner en práctica lo aprendido mediante un mecanismo de integración a las actividades institucionales del CSC en el fomento del consumo interno del café salvadoreño, que se convierta para la interesada en un taller efectuado bajo la práctica en condiciones de la vida real.

7. Ejecutar convenios de uso de locaciones con gobiernos municipales y otras entidades estatales a nivel local.

Esta estrategia busca asegurar, por períodos prudenciales, que se posean locales que permitan en condiciones básicas efectuar la capacitación en los días y horarios ofertados y convenidos con las participantes. Esto brindará seguridad a todas las partes involucradas en la realización de la formación, factor clave que asegure la continuidad y condiciones adecuadas para la capacitación de las participantes en sus respectivas comunidades.

8. Incorporar formadoras nacionales e internacionales mediante entidades participantes y agencias de cooperación.

Un elemento importante y de trascendencia, es lograr que las mujeres reciban la formación por parte de mujeres, esta propuesta de estrategia pretende en un primer momento superar la deficiencia de falta de mujeres instructoras en los temas de catación, torrefacción y

barismo; además, de permitirle a salvadoreñas, interactuar con otras mujeres de El Salvador y de otros países que pudieran haber pasado con barreras como las vividas por ellas, pero que se han convertido en las propias forjadoras de su éxito, a fin de que cuenten con ejemplos de superación para convertirse en una más de ellas.

4.2. Marco específico

Dentro del marco específico se consideran dos aspectos claves para que el modelo PAIMujeres, que privilegia la construcción del aprendizaje basado en el Constructivismo Social, funcione. Éstos son fundamentales para lograr integrar los intereses, entorno, problemas, necesidades y cultura de las mujeres que participarán en la formación mediante seis estrategias transversales y tres programas específicos de formación puesta en el aula, las cuales se indican y explican a continuación.

4.2.1. Estrategias transversales en el aula

Las seis estrategias siguientes deberían aplicarse a lo largo del proceso de tecnificación, independientemente del programa específico que se brinde, con el objeto de facilitar el aprendizaje:

4.2.1.1. Organización previa

Mediante esta estrategia se propone que el instructor, actuando como un canalizador, incentive mediante la lectura y recursos audiovisuales la creación de una estructura de conocimientos de las estudiantes, donde se reconozcan los saberes previos y facilite la adopción de la nueva información.

Para que esta estrategia brinde los resultados esperados, se deben cumplir ciertas características¹², para lo cual se proponen las fases iniciales de formación siguientes:

- a) Primero, identificar el conocimiento relevante de las estudiantes respecto a las diferentes fases del proceso agrícola, industrial y de consumo de bebidas de café. Esto permitirá directamente obtener información relativa al tema de la formación e

¹² González Álvarez, Claudia María; Aplicación del Constructivismo Social en el Aula, 2012.

indirectamente permite a las estudiantes expresarse y abrir los canales de comunicación en ambas vías, entre ellas y los instructores.

- b) Segundo, dar una visión general del material a estudiar, de manera esquemática y con secuencia lógica, destacando aquellos puntos coincidentes y relaciones importantes entre el conocimiento nuevo y el ya establecido en su vida. Esto brindará valor a lo expresado por las estudiantes y a los instructores les ayudará en reconocer las áreas que deberán reforzar, aclarar dudas y desechar mitos respecto al tema.
- c) Tercero, proveer un contexto que les permita a las estudiantes desarrollar adecuadamente las coincidencias y relaciones importantes detectadas con anterioridad. Esta fase pretende que la asimilación de nuevos conocimientos se efectúe de manera significativa; para ello, se propone que las estudiantes identifiquen sus propias preferencias de consumo de café, labores remuneradas y no remuneradas en las cuales han participado relativas al consumo, venta y preparación de la bebida; y lo anterior, se escale a niveles más amplios de familia, comunidad y país.

Es primordial que en esta estrategia se cumplan las tres fases anteriores, ya que de no hacerlo se volvería una mera comparación introductoria en detrimento del aprendizaje significativo indicado anteriormente. De los aspectos teóricos generales a facilitar relativos al café en El Salvador, las estudiantes al finalizar deberían haber obtenido lo siguiente:

Competencia

Lograr diferenciar las prácticas culturales y de mantenimiento de la calidad del café salvadoreño, respecto a productos de otros orígenes.

Indicador de logro

Describe los diferentes eslabones de la cadena agroindustrial de café en El Salvador.

Contenidos

Cultivo del café en El Salvador, teoría del espresso, reglamentos internacionales de barismo, teoría del tueste, instrucciones para tostar, enfriamiento del café tostado.

4.2.1.2. Contextualización de la formación

Para lograr la contextualización de la formación en café, las temáticas que se irán abordando deben relacionarse con el entorno más cercano de las estudiantes, es decir, su familia, comunidad y estructura del sector café a nivel local. Debe facilitarse la posibilidad de interactuar con la comunidad y tomar aprendizaje de ella. Para lograrlo debe partirse de las necesidades, intereses, problemas y sentir de las estudiantes.

Para lo anterior, se propone que se identifiquen e inviten mujeres de la comunidad o de asociaciones de mujeres, para que compartan sus experiencias y el camino empírico que las ha llevado a desempeñarse como productoras, baristas, catadoras, procesadoras, torrefactoras, comercializadoras o exportadoras de café, y que bajo cualquier formato abierto de interacción se planteen los problemas superados y las expectativas actuales que enfrentan. De los intercambios, las estudiantes al finalizar deberían haber obtenido lo siguiente:

Competencia

Explica la estructura de los entes autorizados para la comercialización del café en El Salvador.

Indicador de logro

Describe las diferencias y similitudes entre productores, intermediarios, beneficiadores, pergamineros, torrefactores y exportadores.

Contenidos

Estructura de comercialización de café.

4.2.1.3. Generación de conflictos cognitivos

Esta estrategia permite “retar la mente” de las estudiantes, lo cual se logrará mediante preguntas, problemas y situaciones que las hagan reflexionar para resolver el conflicto planteado.

A lo largo de la experiencia en la formación, deberán planteárseles problemáticas de la materia, las cuales las estudiantes deberán tratar de resolver en la teoría y comprobar en la medida de lo posible con la estrategia de la experimentación, por ejemplo: ¿es

beneficioso el cultivo del café en El Salvador?, ¿cómo le beneficia a su comunidad las actividades agrícolas, industriales y de comercialización relativas al café?, ¿cómo lograr los tuestes correctos del grano según la variedad de café utilizado?, ¿qué tipo de granulometría utilizar en el molido según la bebida a preparar?, ¿cuáles atributos pueden resaltarse o menguarse mediante el tueste del grano?, ¿qué pasaría si la leche utilizada en la preparación de capuchinos no posee la temperatura y grasa recomendada?, etc. En general, el instructor tendrá libertad de formular preguntas que generen los conflictos necesarios que estimulen el deseo de aprender y resolver por parte de las estudiantes, permitiendo de esta forma ser más que simples receptoras de información.

4.2.1.4. Trabajando en equipo

Mediante esta estrategia se busca la interacción de las estudiantes entre sí y con la comunidad, por ello deben plantearse pequeños proyectos que deberán desarrollar fuera del aula, adecuados al tiempo de duración de la formación y los medios que tendrán para lograrlos. Ejemplos de proyectos pueden ser la identificación y descripción de lugares en la comunidad donde se comercialice café, obtener pequeñas cantidades de café tostado o sin tostar para experimentar con ellas en el aula e identificar lugares o personas que puedan convertirse en proveedoras de café para los futuros emprendimientos.

Es importante que las estudiantes logren identificar por sus propios medios fuera del aula aspectos como la obtención de materia prima para una tostadora, negocios de venta de café servido ya existentes como posibles competencias o fuente de empleo, precios de comercialización de materias primas; así como, otros aspectos y necesidades que deberán enfrentarse en la realidad al tratar de poner en práctica la formación recibida, pero de igual forma el instructor es responsable de encontrar un balance adecuado entre la exigencia del proyecto indicado como las posibilidades de las estudiantes y la realidad de la comunidad. Para poner en práctica lo anterior, utilizando la metodología de proyectos, es factible utilizar una pequeña ficha de contenido como el ejemplo siguiente:

Tabla 9

Proyecto:	Localización de negocios y precios de ventas de café		
Metas:	-Identificar lugares y precios de comercialización de café. -Comprobar las rentabilidades obtenidas en la comercialización de bebidas de café.		
Actividades:	Responsable:	Tiempo:	
-Investigar los lugares y precios de comercialización de café en estados pergamino u oro en la comunidad.	Grupo 1	2 horas	
-Investigar los lugares y precios de donde se comercializa café listo para el consumo en la comunidad.	Grupo 2	2 horas	
-Presentar ante la clase los lugares identificados y precios obtenidos.	Grupo 1 y 2	Representantes de los grupos	
Cierre:	-Se establecerán los diferenciales de precios entre los precios de productos en materia prima versus productos terminados.		

Fuente: Elaboración propia

Al término del proyecto, las estudiantes deberían haber obtenido lo siguiente:

Competencia

Dominio teórico y práctico de la comercialización de café en su comunidad.

Indicador de logro

Identifica oportunidades de abastecimiento, emprendimiento o empleo.

Contenidos

Estructura comunitaria de comercialización de café.

4.2.1.5. Experimentación

Esta estrategia es la puesta en práctica de los nuevos conocimientos y comprobaciones resultantes de los conflictos cognitivos planteados. Con esta estrategia, las estudiantes son

puestas mano a la obra en la utilización de equipos e instrumentos propios de cada una de las tres disciplinas de la formación en café; así como, el uso de sus propias habilidades sensoriales.

Competencias

Elabora espressos y capuccinos, efectúa torrefacción en el tono Agrtron requerido, utiliza el protocolo de análisis sensorial de café.

Indicador de logro

Desarrolla habilidades básicas en cata, barismo y torrefacción de café.

Contenidos

Preparación de la taza perfecta, revisión del espresso, bebidas con leche, preparación del café para ser tostado, revisión del tueste, fisiología de la catación.

4.2.1.6. Evaluación de la experimentación

A fin de evaluar los logros de la formación durante las prácticas desarrolladas por los estudiantes, se propone utilizar la ficha individualizada siguiente que registre los resultados de cada jornada de práctica, a fin que el instructor pueda medir los avances e identificar los aspectos de mejora individual y grupal:

Tabla 10

Registro de experimentación realizada					
Estudiante: _____					
Instructor: _____					
Experimento:	Evaluación (marcar con una X)				Aspectos de mejora:
	A	B	C	D	
Elaboración de Espresso					
Elaboración de Capuccino					
Cata					
Tueste					

Fuente: Elaboración propia

Al sistematizar los resultados del anterior registro propuesto, se pueden identificar las estudiantes que presentan habilidades por encima de la media; y que pueden posteriormente, integrarse a la formación como instructoras al obtener el nivel adecuado.

4.2.2. Programas específicos de tecnificación

Se detallan los programas manejados por el Consejo Salvadoreño del Café en cada una de las temáticas de especialización, donde el contenido denominado “Cultivo del café” es común para los tres y con ello se permite que la estudiante pueda iniciar sus estudios con cualquiera de las opciones. Además, el contenido llamado “Teoría del tueste” es recurrente para la torrefacción y la catación, ya que se espera que la catadora sepa reconocer el estado del tueste con el cual efectuará sus análisis.

4.2.2.1. Programas relacionados a la torrefacción

Aspectos generales

Número de estudiantes por curso:

- Mínimo 14, máximo 16

Pre-requisitos:

Nivel básico, conformado por tres unidades de estudio:

- Saber leer y escribir
- Con o sin experiencia en la temática

Nivel intermedio, conformado por tres unidades de estudio:

- Haber cursado el nivel básico

Duración por nivel:

- 12 horas

- 4 horas teóricas
- 8 horas prácticas

Descripción

Este módulo establece las bases teóricas y metodológicas correctas del buen procesamiento del café con un tueste que responda a las exigencias del mercado de consumo. Se mostrará y capacitará a las alumnas sobre la importancia que conlleva el tueste de café, y su relación directa en la aceptación según la utilización, es decir: en barismo, catación, métodos manuales de preparación, etc.

Objetivos

- Identificar el comportamiento de las diferentes variedades de café ante la acción del calor durante la torrefacción o tueste.
- Tipificar y caracterizar las técnicas existentes, realizar un buen tueste para obtener una excelente bebida.

Equipamiento e insumos necesarios

Para cada curso se necesita trasladar desde las instalaciones centrales del CSC los equipos e insumos siguiente para cada locación identificada en territorio:

- 1 tostadora a gas con capacidad de 1 libra
- 2 calentadores de agua
- 1 molino de muestras
- 1 cañón proyector
- 1 laptop
- 2 tambos de gas de 25 libras c/u
- 2 mesas con dimensiones de 100 cm alto x 250 cm largo x 80 cm ancho
- 2 básculas digitales
- 4 cronómetros digitales
- 30 tazas de cerámica
- 20 cucharas de catación

- Vasos desechables
- Papelería, lapiceros y tablas de apoyo

Contenido temático

Cultivo del café

Esta unidad es común y permite a la estudiante esbozar conocimientos históricos, agronómicos, culturales y químicos del café, que le permitan dimensionar la importancia del cultivo a nivel económico, social y ambiental para el país y sus habitantes; de igual manera, iniciarla en el conocimiento de aquellos aspectos claves que permiten el mantenimiento de la calidad del grano desde su cultivo hasta la preparación de la bebida.

- Historia y orígenes del café en El Salvador
- Variedades cultivadas de café en El Salvador
- Labores culturales y viveros de café
- Diferentes estados de la madurez del café
- Composición química del café

Preparación del café para ser tostado

Esta unidad permite comprender y desarrollar la fase previa al proceso de torrefacción, en el cual el grano en estado oro es clasificado con el objeto de suprimir expresiones no deseadas e la posterior bebida.

Esta fase permite tratar sobre:

- Como influyen los defectos e imperfecciones
- Clasificación de los granos de café por su apariencia

Teoría del tueste

El desarrollo de la unidad persigue que las estudiantes asimilen el objetivo de la torrefacción, los elementos que se interrelacionan en el tueste y la medición del mismo según el fin de uso del café tostado.

Los aspectos a considerar son:

- En qué consiste el tueste de café
- Componentes básicos de una tostadora
- Clases de calor
- Factores que influyen en el tueste
- Cómo determinar el tueste ideal
- Primer *crack*
- Medición de intensidad de tueste (sistema Agtron)

Instrucciones para tostar

Esta unidad permite desarrollar la interrelación del equipo, el calor y prácticas que permitan un tueste adecuado.

Las temáticas puntuales son:

- Indicaciones en el manejo de temperaturas
- Consejos prácticos al tostar
- Conocer partes de una tostadora

Revisión del tueste

Permite comparar las prácticas realizadas por las estudiantes contra el parámetro sensorial y clasificación según la escala Agtron esperada, a fin de permitirles identificar las desviaciones y las formas de corregirlo.

Las temáticas desarrolladas son:

- Evaluación del tono
- Análisis sensorial

Enfriamiento del café tostado

Esta fase de enseñanza les permite a las estudiantes reconocer y comprender los efectos posteriores de la aplicación del calor en la torrefacción.

Puntualmente se abordarán los temas de:

- Enfriamiento
- Cambios físicos del grano
- Cafeína
- Componentes volátiles
- Componentes fenólicos

Resultados esperados

Cognitivos

- Relativos a los aspectos agrícolas, técnicos, teóricos, analíticos y culturales necesarios para la elaboración y apreciación de las diferentes formas de tueste del café.
- Reflexión sobre la importancia del mantenimiento de la calidad del café salvadoreño por medio del tueste, efectuando el máximo provecho de este.

Procedimentales

- Capacidad de utilizar y transferir los aprendizajes recibidos en su desarrollo como tostadora.
- Incentivar la creatividad del estudiante por medio del ensayo de formas expresivas y prácticas de los conocimientos adquiridos.

Actitudinales

- Asimilación del acervo profesional de la torrefacción, que la motive a crecer en su pasión por el café.
- Incentivar la proyección del aprendizaje recibido con su entorno comunitario y las futuras generaciones.
- Favorecer la capacidad del estudiante de emprender una práctica de calidad en el tueste del café.

4.2.2.2. Programas relacionados a la catación

Aspectos generales

Número de estudiantes por curso:

- Mínimo 14, máximo 16

Pre-requisitos:

Nivel básico, conformado por tres unidades de estudio:

- Saber leer y escribir
- Con o sin experiencia en la temática

Duración por nivel:

- 18 horas
- 4 horas teóricas (se propone el prerrequisito de haber cursado barismo o torrefacción a fin de obviar estas horas y ajustar el curso a 3 días por semana)
- 14 horas prácticas

Descripción

Este módulo establece las bases teóricas y metodológicas para las evaluaciones físico-organolépticas del café. En el desarrollo del mismo se conoce y capacita a las alumnas

sobre la importancia de lograr distinguir los diferentes atributos del café y con base a ello diferenciar las calidades en el mismo.

Objetivo

- Compartir conocimiento básico y efectuar prácticas evaluadas para que las alumnas tengan clara la apreciación, selección y disfrute de un buen café.

Equipamiento e insumos necesarios

Para cada curso se necesita trasladar desde las instalaciones centrales del CSC los equipos e insumos siguientes para cada locación identificada en territorio:

- 1 tostadora capacidad de 1 libra a gas
- 2 calentadores de agua
- 1 Molino de muestras
- 1 cañón proyector
- 1 laptop
- 2 tambos de gas de 25 libras c/u
- 2 mesas con dimensiones de 100 cm alto x 250 cm largo x 80 cm ancho
- 2 básculas digitales
- 4 cronómetros digitales
- 30 tazas de cerámica
- 20 cucharas de catación
- Vasos desechables
- Papelería, lapiceros y tablas de apoyo

Contenido temático

Cultivo del café

Esta unidad es común y permite a la estudiante esbozar conocimientos históricos, agronómicos, culturales y químicos del café, que le permitan dimensionar la importancia del

cultivo a nivel económico, social y ambiental para el país y sus habitantes; de igual manera, iniciarla en el conocimiento de aquellos aspectos claves que permiten el mantenimiento de la calidad del grano desde su cultivo hasta la preparación de la bebida.

- Historia y orígenes del café en El Salvador
- Variedades cultivadas de café en El Salvador
- Labores culturales y viveros de café
- Diferentes estados de la madurez del café
- Composición química del café

Teoría del tueste

El desarrollo de la unidad persigue que las estudiantes asimilen el objetivo de la torrefacción, los elementos que se interrelacionan en el tueste y la medición del mismo, según el fin de uso del café tostado.

Los aspectos a considerar son:

- En qué consiste el tueste de café
- Componentes básicos de una tostadora
- Clases de calor
- Factores que influyen en el tueste
- Cómo determinar el tueste ideal
- Primer *crack*
- Medición de intensidad de tueste (sistema AGTRON)

Fisiología de la catación

Esta fase de enseñanza les permite a las estudiantes reconocer y aplicar el mecanismo fisiológico de los sentidos, en función de la evaluación de la bebida de café.

Puntualmente se abordarán los temas de:

- En qué consiste la catación.
- Aromas en el café.
- Qué es un catador.
- Por qué se cata un café.
- Qué se evalúa y cómo se hace.
- Fisiología.
- Factores que afectan a la catación.
- Análisis físico.
- Determinación de defectos.
- Tostado y molido.
- Infusión.
- Proceso de la catación.
- Atributos en el café.
- Acidez, cuerpo, dulzura.
- Factores que inciden en atributos.
- Daños en café y causas.
- Sentido del gusto.
- Glosario de términos del café.

Resultados esperados

Cognitivos

- Relativos a formar técnicas que conozcan, evalúen e identifiquen las diferentes variedades de café producidas en El Salvador.

- Propiciar una reflexión sobre la importancia del correcto procesamiento del café como herramienta que permita resaltar la excelente calidad de grano que se produce.

Procedimentales

- Facultar a la estudiante para que esté en capacidad de practicar a diario las enseñanzas transmitidas.
- Incentivar la dedicación del estudiante por medio del ensayo y prácticas de los conocimientos adquiridos.

Actitudinales

- Proporcionar a la estudiante una base teórica sólida que pueda asimilarla y complementarla con la experiencia en el ejercicio de la catación.
- Motivar el crecimiento en la profesión como catadora e incentivar la pasión por el café en general y la producción nacional en particular.
- Favorecer la capacidad de la estudiante de emprender una práctica de calidad en el tema café.

4.2.2.3. Programas relacionados al barismo

Aspectos generales

Número de estudiantes por curso:

- Mínimo 14, máximo 16

Pre-requisitos:

Nivel básico, conformado por tres unidades de estudio:

- Saber leer y escribir
- Con o sin experiencia en la temática

Nivel intermedio, conformado por tres unidades de estudio:

- Haber cursado el nivel básico

Duración por nivel:

- 12 horas
- 4 horas teóricas
- 8 horas prácticas

Descripción

Este módulo inicia fundamentando a la participante en las bases teóricas y metodológicas para comprender y lograr elaborar una bebida a base de café espresso. En la asignatura convergen y se profundiza en los estudios y prácticas que se han hecho del café desde la fase agrícola; así como, los diferentes métodos para preparar la bebida.

La enseñanza se fundamenta en las formas de expresión pertinentes al campo del café y los distintos métodos para elaborar bebidas, entre ellas:

- Espressos
- Capuchinos
- Cortaditos
- Americanos
- Latte
- Moka
- Otros

Objetivos

- Identificar la calidad del café salvadoreño y los mejores métodos aplicables para elaborar bebidas que logren expresar dicha calidad a través de una práctica cuidadosa.
- Instruir sobre sobre los diferentes métodos de preparación de bebidas, desarrollando en las alumnas las capacidades que las diferencien como expertas en la materia.

Equipamiento e insumos necesarios

Para cada curso se necesita trasladar desde las instalaciones centrales del CSC los equipos e insumos siguientes para cada locación identificada en territorio:

- 2 máquinas de espresso de 2 cuerpos
- 2 molinos para espresso
- 1 cañón proyector
- 1 laptop
- 2 mesas de acero inoxidable con dimensiones de 100 cm alto x 100 cm ancho x 200 cm largo
- 2 mesas de acero inoxidable con dimensiones de 110 cm de alto x 80 cm de ancho x 200 cm de largo
- 30 tazas de cerámica
- 2 tamper
- 4 juegos de toallas de 3 colores diferentes
- Basureros
- 6 garrafones de agua
- 32 litros de leche de 3% de grasa mínimo
- 1 mandil por estudiante

Contenido temático

Cultivo del café

Esta unidad es común y permite a la estudiante esbozar conocimientos históricos, agronómicos, culturales y químicos del café, que le ayuden a dimensionar la importancia del cultivo a nivel económico, social y ambiental para el país y sus habitantes; de igual manera, iniciarla en el conocimiento de aquellos aspectos claves que del mantenimiento de la calidad del grano desde su cultivo hasta la preparación de la bebida.

Puntualmente se abordan los temas:

- Historia y orígenes del café en El Salvador
- Variedades cultivadas de café en El Salvador
- Labores culturales y viveros de café

- Diferentes estados de la madurez del café
- Composición química del café

Preparación de la taza perfecta

Mediante la práctica inicial, utilizando los equipos de preparación de bebidas, se abordan los aspectos del buen uso y seguridad personal al momento de las preparaciones de bebidas y aspectos básicos de los diferentes insumos y cuidados debidos para lograr extracciones adecuadas de la bebida.

La práctica puntualizará aspectos de:

- Proceso de extracción
- Temperatura adecuada del equipo
- La importancia del agua utilizada
- Tiempo de extracción
- Composición de la bebida
- Limpieza

Teoría del espresso

La unidad permite, mediante la práctica, asegurar que la estudiante comprenda y logre adecuadas extracciones de espresso, siendo éstos la base primordial de preparaciones más avanzadas de bebidas.

Las estudiantes deberán conocer, asumir y realizar lo siguiente:

- Definición de barista
- Definición de café espresso
- 4 M del café espresso (Molido, Mezcla, Máquina y Mano)
- Pasos para crear un espresso
- Factores que influyen en un espresso

- Espumado de leche y factores influyentes
- Reconocer a un buen barista

Reglamentos internacionales de barismo

La unidad se centra en explicar y aplicar las regulaciones vigentes establecidas en las competencias nacionales e internacionales. En ellos se abordan los aspectos sobre equipos eléctricos utilizados para la molienda, utilización de leche, tiempo de preparación, evaluación de la bebida, otros aspectos sensoriales y técnicos evaluados por los jueces.

Para lo anterior, en el curso se abordará puntualmente:

- Explicación de formatos para evaluaciones de competencias

Revisión del espresso

Esta unidad persigue que las estudiantes afinen sus capacidades en la preparación de la bebida del espresso, utilizando los conocimientos y experticias logradas.

En la instrucción se abordarán las temáticas:

- Preparando un buen espresso
- Espresso perfecto
- Verificación y limpieza
- Variables que afectan al espresso

Bebidas con leche

Una vez dominada la preparación correcta del espresso, la estudiante está lista para desarrollar de manera práctica sus habilidades para la combinación de leche para la creación de bebidas. La fase última de esta unidad permite iniciar a las estudiantes en la creación de figuras básicas con la única utilización de espuma de leche conocido como *latte art*.

Los aspectos a resaltar en la unidad son:

- Grasa en la leche, factores a tomar en cuenta
- Preparación de la leche
- Calentar y espumar la leche
- Arte Latte básico

Resultados esperados

Cognitivos

- Relativos a los aspectos técnicos, teóricos, analíticos y culturales necesarios para la elaboración y apreciación de las diferentes bebidas elaboradas.
- Reflexión sobre la importancia del mantenimiento de la calidad del café salvadoreño, efectuando el máximo provecho de este.

Procedimentales

- Capacidad de utilizar y transferir los aprendizajes recibidos en su desarrollo como barista.
- Incentivar la creatividad del estudiante por medio del ensayo de formas expresivas y prácticas de los conocimientos adquiridos.

Actitudinales

- Asimilación del acervo profesional como barista, que la mueva a crecer en su pasión por el café.
- Incentivar la proyección del aprendizaje recibido con su entorno comunitario y las futuras generaciones.
- Favorecer la capacidad del estudiante de emprender una práctica de calidad en las bebidas elaboradas.

4.2.3. Días y horarios

De acuerdo al levantamiento de datos con usuarias del Programa Ciudad Mujer, el tiempo requerido por cada tipo de curso, y los desplazamientos de los especialistas, la propuesta se ha diseñado según la tabla siguiente:

Tabla 11

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Mañana	2da. Jornada de capacitaciones	3era. Jornada de capacitaciones/ Retiro de equipos		Instalación de equipos	1era. Jornada de capacitaciones	
Tarde						

Fuente: Elaboración propia

Al considerar las 52 semanas anuales, y los 3 períodos vacacionales aplicables a los servidores públicos del CSC, especialistas en las temáticas, resultan 49 semanas equivalentes a la cantidad de cursos totales máximos a realizar por año.

4.2.4. Condiciones de las instalaciones

Las condiciones de la formación, por ser dual en teoría y práctica, deben considerar aspectos básicos en las instalaciones que se ejecutarán, tanto para las mujeres participantes, los servidores públicos como especialistas en las temáticas y el equipamiento a utilizar.

Las instalaciones deben de cumplir requisitos mínimos de:

- Área de por lo menos 30 metros cuadrados para desarrollar los cursos
- Energía eléctrica, con opción de 220 voltios
- Bien ventilado
- Bien iluminado
- Servicio de agua potable
- Áreas externa para desagüe de líquidos utilizados
- Techado

- Áreas físicas restringidas para resguardo de los equipos
- Libre de malos olores
- Pared limpia que permita proyección
- Sillas suficientes para las estudiantes

4.2.5. Estimación anual de cursos

La capacidad de atención anual, es decir la oferta de los cursos y cantidad de usuarias, se estima en la tabla siguiente:

Tabla 12

Temática	Cursos (3 días c/u)			Usuarias		
	Capacidad total	Mínimo calculado (65%)	Máximo calculado (80%)	Capacidad total	Mínimo calculado	Máximo calculado
Torrefacción	17	11	13	272	154	208
Catación	11	7	9	176	98	144
Barismo	21	14	17	336	196	272
Totales	49	32	39	784	448	624

Fuente: Elaboración propia

Para los cálculos de la tabla anterior, se consideró una capacidad total en el tiempo para efectuar 49 cursos anuales, ajustándola de acuerdo a estimaciones prudentes, según los cursos efectuados de entre 65% y 80% de uso de la capacidad instalada.

Lo anterior, indica que la proyección de usuarias atendidas puede rondar entre 448 y 624 por año, de cumplirse los supuestos y parámetros indicados anteriormente.

4.2.6. Estimación económica-financiera del modelo

Se establece el monto de la inversión, según las estimaciones para un primer año de funcionamiento del modelo, suponiendo exista contrapartida a nivel municipal de local y condiciones para el funcionamiento de la formación teórica y práctica.

4.2.6.1. Inversión en equipamiento

De acuerdo con valores del mercado para el año 1, se indican los equipamientos para la realización de las tres modalidades de formación analizadas, según la tabla siguiente:

Tabla 13

Equipo	Unidades	Monto en US\$
Tostadora	1	18,000.00
Vehículo	1	17,000.00
Máquina de espresso	2	9,000.00
Calentador de agua	2	3,400.00
Molino para espresso	2	2,100.00
Mesas	3	2,100.00
Molino para muestras	1	1,400.00
Computadora portátil	1	1,000.00
Cañón proyector	1	1,000.00
Báscula	2	475.00
Pizarra	1	75.00
Mantenimiento de equipos	1	4,300.00
Varios	-	2,700.00
Total		62,550.00

Fuente: Elaboración propia

4.2.6.2. Inversión por cursos

La inversión en los cursos, expresada en dólares, se indica en la tabla que sigue para los extremos de participación detallados en el apartado 4.2.5, tabla 12:

Tabla 14

Inversión por cursos (básico e intermedio)			
Cifras expresadas en US\$			
Concepto	Torrefacción en ambos niveles	Catación nivel básico	Barismo en ambos niveles
Tarifario	120.00	75.00	135.00
Costo total curso de 6 o 3 días con 14 estudiantes	1,680.00	1,050.00	1,890.00
Costo total curso de 6 o 3 días con 16 estudiantes	1,920.00	1,200.00	2,160.00
<i>Inversión anual mínima</i>	18,480.00	7,350.00	26,460.00
<i>Inversión anual máxima</i>	24,960.00	10,800.00	36,720.00

Fuente: Elaboración propia con tarifas publicadas por CSC.

4.2.6.3. Inversión social por modalidad de aprendizaje

La inversión a efectuarse, para cada una de las modalidades, se estima en:

- Torrefactora con formación intermedia, 24 horas \$220.24
- Catadora con formación básica, 18 horas \$175.24
- Barista con formación intermedia, 24 horas \$235.24

Dichos montos consideran el máximo calculado de usuarias (Tabla 12), la distribución del costo por equipamiento (Tabla 13) y el tarifario respectivo (Tabla 14).

4.2.7. Alianzas para la implementación

Para la implementación del modelo de formación **PAI mujeres** es básico establecer convenios interinstitucionales de manera que se logren sinergias entre diversas entidades nacionales y extranjeras de la manera siguiente:

- Secretaría de Inclusión Social de la Presidencia de la República con el Consejo Salvadoreño del Café, relativo al establecimiento del modelo de formación en café directamente en los territorios.

- Consejo Salvadoreño del Café con el Instituto Salvadoreño de Formación Profesional, a fin de financiar el costo de la realización de los procesos de formación profesional en territorios.
- Consejo Salvadoreño del Café con la Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo, como un referente que permita financiar proyectos de emprendedurismo resultantes de los grupos beneficiarios de la formación; así como, la incorporación de casos exitosos de mujeres de los países en los que desarrolla sus proyectos y programas en la temática de la torrefacción y del barismo, que se conviertan en facilitadoras dentro del modelo y ejemplos a seguir a nivel nacional.
- Secretaría de Inclusión Social con entidades territoriales como: municipalidades, organizaciones no gubernamentales, otras entidades estatales con la cuales ya laboren. Lo anterior, en el sentido de obtener locaciones acorde a las necesidades de implementación del modelo.

4.2.8. Alineación estratégica del modelo de formación

La alineación estratégica permite establecer los vasos comunicantes de la estrategia del más alto nivel del Gobierno de la República con sus brazos ejecutores, es decir, con las entidades que en sus respectivos campos de acción son responsables de lograr lo planteado.

4.2.8.1. Plan Quinquenal de Desarrollo y Planes Estratégicos

Plan Quinquenal de Desarrollo

En 2015, el gobierno del presidente de la República, Profesor Salvador Sánchez Cerén presentó el “Plan Quinquenal de Desarrollo 2014-2019: El Salvador productivo, educado y seguro” el cual se convierte en el instrumento de política pública de más alto nivel, con el objetivo de orientar el accionar del órgano ejecutivo para dicho quinquenio.

De acuerdo a lo anterior, las diversas entidades del gobierno deben convertirse en participantes activos de la implementación de dicho instrumento.

Según dicho plan, su naturaleza descansa en los principios de: carácter estratégico, gestión para resultados, participativo, medible, realista y factible.

Sintéticamente, el plan contempla tres prioridades o apuestas estratégicas, así:

1. Estimular el empleo productivo a través de un modelo de crecimiento económico sostenido.
2. Impulsar la educación con inclusión y equidad social.
3. Fortalecer la seguridad ciudadana.

De dichos pilares, se desagregan 11 objetivos, 55 estrategias y 282 líneas de acción; de las cuales cada entidad gubernamental debe encauzar para el mismo período las prioridades de su accionar de acuerdo a su ámbito, por tanto la propuesta del presente estudio debe reflejar alineación congruente respecto a lo establecido en el PQD 2014-2019 y los respectivos planes institucionales de las entidades involucradas. El evidenciar dicha alineación pretende sustentar que lo planteado en el presente documento descansa en los principios ya establecidos y la razón de ser para los participantes.

Secretaría de Inclusión Social

La Secretaría de Inclusión Social elabora su Plan Estratégico Institucional e identifica en el PQD 4 objetivos, 5 estrategias y 12 líneas de acción a las cuales alinear efectivamente su accionar.

Consejo Salvadoreño del Café

El Consejo Salvadoreño del Café presenta para aprobación de su máxima autoridad el borrador de Plan Estratégico en el cual se han identificado 7 objetivos, 11 estrategias y 26 líneas de acción que se alinean al ámbito de trabajo de la institución.

4.2.8.2. Alineación de los planes y la propuesta

La alineación entre el Plan Quinquenal de Desarrollo, los respectivos Planes Estratégicos Institucionales y la propuesta del presente estudio, se ejemplifica en la tabla siguiente:

Tabla 15

<u>Plan Quinquenal de Desarrollo 2014-2019:</u>	<u>Plan Estratégico Institucional SIS:</u>
<ul style="list-style-type: none"> ○ Objetivo 5, Acelerar el tránsito hacia una sociedad equitativa e incluyente 	<ul style="list-style-type: none"> • Mediante las sedes de Ciudad Mujer: ○ Eje, Prestar servicios especializados en las sedes de Ciudad Mujer

<ul style="list-style-type: none"> ○ Estrategia 3, Avance en la garantía de los derechos de los grupos poblacionales prioritarios ○ Línea de acción 1, Consolidar la institucionalidad y las estrategias especializadas para garantizar los derechos de las mujeres 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Resultado, Incrementada la cantidad de mujeres que reciben atención por medio de las sedes de Ciudad Mujer ○ Indicadores, Promedio de mujeres atendidas en las sedes de Ciudad Mujer por trimestre
<p><u>Plan Estratégico Institucional CSC:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mediante la Escuela de Café de El Salvador: ○ Eje, Competitividad del sector cafetalero ○ Objetivo, Gestionar el reconocimiento de la Escuela de Café de El Salvador como un centro de formación profesional ○ Indicador, Certificación de competencias 	<p><u>Alineación PQD→SIS/CSC:</u></p> <p><i>“Consultoría para Ciudad Mujer en la aplicación de un modelo de tecnificación en torrefacción, catación y barismo del café en coordinación con el Consejo Salvadoreño del Café(CSC); municipio de Colón, Departamento de La Libertad”</i></p>

Fuente: elaboración propia con base a lo establecido en Plan Quinquenal de Desarrollo 2014-2019 y los Planes Estratégicos Institucionales de la SIS y el CSC.

La matriz, según la tabla anterior, permite que se intercepten a nivel de objetivos, estrategias, líneas de acción e indicadores planteados por el Gobierno de la República y las dos entidades involucradas. Con lo anterior, se demuestra que la propuesta planteada tiene correspondencia en dichos sentidos.

4.3. Impactos de la tecnificación brindada

Como resultado de la tecnificación, se espera contar por año un rango entre 624 y 448 formaciones técnicas brindadas en las tres modalidades ofertadas; y, al contrastarlo con las preferencias de cursos, según la encuesta efectuada con usuarias del Programa Ciudad Mujer, aproximadamente el 46.7% de mujeres habrán recibido las tres temáticas en cuestión. Por lo anterior, se calcula que entre 291 y 209 estudiantes contarán con formación completa especializada en café.

Al generar estas nuevas capacidades técnicas mediante la formación propuesta, el siguiente reto de las entidades participantes en la presente consultoría, es facilitar oportunidades para que las mujeres desarrollen actividades remuneradas aplicando la tecnificación recibida y les permita avanzar en la búsqueda de su autonomía económica, dichas opciones son: el empleo y el autoempleo.

A continuación, se plantean las posibilidades para cada una de esas opciones.

4.3.1. Empleo

Esta posibilidad de emplearse permitiría avanzar en la calidad del trabajo a desempeñar, debido a las cualificaciones de las personas tecnificadas, de igual manera, permite contar con un ingreso mensual estable y tener derecho a los prestaciones sociales y previsionales respectivas. Por otra parte, requiere el cumplimiento de horarios específicos, efectuar las actividades y tareas que se le pidan y la poca probabilidad de obtener mayores ingresos extras al salario pactado.

4.3.1.1. Impacto esperado en los ingresos de las usuarias

Incorporarse a un empleo en las temáticas especializadas de café versus la actividad predominante de recolección o corta de café que actualmente realizan, brindaría un aumento el ingreso mensual de las mujeres de la manera siguiente: por cambiar el sector en el que laborarían, según los montos de salarios mínimos contenidos en el Decreto Ejecutivo No. 5, publicado en el Diario Oficial número 240, Tomo 417 del 22 de diciembre de 2017:

- Un aumento aproximado entre el 11.9% y 49.9%, al pasar de la recolección de cosecha (\$202.88) a la catación en beneficio de café (\$227.22); o, de la recolección de cosecha (\$202.88) a la torrefacción, catación o barismo de café en comercios o servicios (\$304.17), respectivamente.

Es de notar que, por el principio de libre contratación, las variaciones anteriores son ejemplificativas tomando como base las tarifas de salario mínimo legal vigentes.

4.3.1.2. Factibilidad de empleos

Se establece una proyección de mujeres que optarán por empleos, utilizando la Tasa Global de Participación Activa de la Encuesta de Hogares de Propósitos Múltiples 2016, la cual indica que el 47.3% de mujeres se encuentran ocupadas u ofertando su fuerza laboral. Con lo anterior, se calcula que entre 295 y 212 mujeres estarían dentro de esta variable.

Para establecer posibles empleadores, se establecieron dos fuentes de consulta, el primero son los registros del CSC, al 31 de mayo de 2017, según los cuales en el sector café existen entidades registradas y actualizadas que pueden considerarse probables empleadores para absorber nuevo personal tecnificado y son las siguientes:

Tabla 16

Ente	Cantidad
Beneficiadores	49
Exportadores	63
Torrefactores	11
Total	123

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

Los anteriores entes requieren, dadas las actividades necesarias en sus procesos de producción, personas con conocimiento en catación y torrefacción.

Además, existen negocios que por sus características es factible la contratación de personal con conocimientos en las tres temáticas de café, de dichos tipos de negocios no existe en el país un registro que los identifique por la característica del procesamiento o venta de café para consumo como requisito específico, pero para efectos de la presente consultoría estos se han identificado y agrupado con base a clasificación comercial de la manera siguiente:

Tabla 17

Negocios	Cantidad
Cafeterías	172
Restaurantes	1,388
Café	181
Pastelerías	11
Total	1,752

Fuente: Páginas Amarillas: Directorio de empresas de El Salvador

4.3.1.3. Oferta y demanda de la especialización

La forma propuesta de lograr conectar la nueva oferta de mujeres con conocimientos en las tres temáticas con los demandantes y potenciales empleadores es mediante la utilización del servicio del Programa Ciudad Mujer denominado “Bolsa de Empleo”, la cual es desarrollada por el Ministerio de Trabajo y ubicada en la sede del Programa, con el objetivo de facilitar la intermediación y asesoría laboral. El servicio incluye identificación de vacantes, inscripción en base de datos, elaboración de hojas de vida, charla informativa del como presentarse a una entrevista de trabajo, exposición de ofertas de empleo para mujeres de la localidad, entre otros.

4.3.2. Autoempleo

Para establecer una proyección de la cantidad de mujeres tecnificadas que optarán por iniciar un emprendimiento a partir de los servicios recibidos, se utilizará el parámetro denominado Actividad Emprendedora Temprana (TEA) para El Salvador y Tasa de Abandono del Negocio, indicadores que surgen del estudio del Global Entrepreneurship Monitor (GEM), el cual es un proyecto internacional de medición, investigación y promoción del emprendimiento.

La TEA de El Salvador para el período 2014-2015 se ubicó en 19.5%, es decir, que el 19.5% de la población adulta entre 18 y 64 años poseía un emprendimiento de menos de 42 meses de iniciado, lo cual se considera, según esta metodología, como el momento en que los negocios empiezan a generar retornos o dividendos de su operación.

Según lo anterior, en el presente documento se considerará que existirá un aproximado entre 87 y 122 mujeres que iniciarán emprendimientos y llegarán al período de 42 meses de operación; además, habrá una tasa de abandono del 10.8%, es decir, que de dichas emprendedoras un aproximado entre 14 y 9 mujeres abandonarán esta opción.

4.3.2.1. Proyección y evaluación del negocio

Si la persona opta por este camino, debe considerar que existen pasos previos al establecimiento de un negocio, los cuales al cumplirlos brindan mayor certeza y confianza para continuar en la persecución del éxito y superar los obstáculos que se presentan. Para lo anterior, es importante el acompañamiento de las entidades adecuadas y las cuales ya

se encuentran integradas en el Programa Ciudad Mujer, dichas entidades brindan servicios en el contexto de creación de emprendimientos en individual o en asociatividad¹³.

A manera de referencia, se proveen los presupuestos siguientes por equipamientos básicos a considerar para cada modalidad de emprendimiento:

Tabla 18

Presupuesto básico: Torrefacción y Catación		
Equipo	Cantidad	Monto US\$
Tostadora de 6 lb	1	12,000.00
Molino de 3 lb	1	1,500.00
Báscula	1	150.00
Mesa	2	150.00
Cajas plásticas	3	100.00
Colorímetro de disco	1	350.00
Selladora	1	350.00
Medidor de humedad	1	350.00
Tazas (exclusivo para Catación)	50	250.00
Total		15,200.00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 19

Presupuesto básico: Barismo (Cafetería)		
Equipo	Cantidad	Monto US\$
Máquina de espresso (de dos grupos)	1	4,500.00
Molino de espresso	1	1,200.00
Accesorios de equipos (tamper, picheles, etc.)	1	200.00
Cristalería	50	400.00
Total		6,300.00

Fuente: Elaboración propia

¹³Ciudad Mujer. Crea tu empresa. Recuperado de <http://www.ciudadmujer.gob.sv/crea-tu-empresa-2/>

4.3.2.2. Acompañamiento y asistencia técnica y legal

La Comisión Nacional de la Micro y Pequeña Empresa actúa dentro del módulo de autonomía económica y efectúa el acompañamiento para:

- Asesoría técnica para aclarar ideas de negocio y tipo de empresa a iniciar, con lo cual se identificarán las necesidades, experiencias y recursos con los que se cuenta para la misma.
- Asesoría sobre aspectos legales a cumplir como: número de identificación tributaria, registros sanitarios, registro de marca, etc.
- Desarrollo del plan de negocio y ruta a seguir para su cumplimiento.
- Elaboración de plan de inversión y apoyo técnico para elaborar el presupuesto de funcionamiento.

4.3.2.3. Alternativas de financiamiento

Una vez se cuenta con lo necesario en aspectos técnicos y legales, dentro del Programa Ciudad Mujer, interactúan otras dos entidades: el Fondo Solidario para la Familia Microempresaria (FOSOFAMILIA) y el Banco de Fomento Agropecuario (BFA). Estos brindan atención en microcréditos y créditos para el inicio o fortalecimiento de negocios. Las líneas crediticias poseen las características generales siguientes¹⁴:

- Las líneas de crédito inician desde \$50 hasta más de \$50,000.00.
- Los plazos de pago van de 24 meses si es para capital de trabajo; y 48 meses, para activo fijo.
- Por incapacidad de maternidad, se suspende temporalmente el pago hasta por tres meses.

¹⁴Transparencia Activa. Financiamiento. Recuperado de <http://www.transparenciaactiva.gob.sv/familias-microempresarias-pueden-obtener-financiamiento-a-traves-fosofamilia>

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- En El Salvador existe una brecha amplia de desigualdades de las mujeres respecto a los hombres, lo cual se evidencia en temas como la tenencia de la tierra y el empleo en el sub sector café, dónde el 35% de propiedades son de mujeres y las labores de campo y cosecha que requieren mayores esfuerzos físicos y menor toma de decisiones y conocimientos, presentan porcentajes de participación del 70%.
- La SIS, mediante el Programa Ciudad Mujer; y, el CSC, mediante su unidad denominada Escuela de Café de El Salvador, poseen experiencia brindando servicios según sus mandatos de creación ya que han generado capacidades y conocimientos para la atención de poblaciones, la primera a más de 150 mil mujeres en el Módulo de Autonomía Económica y el segundo a más de 5 mil estudiantes en general.
- Existen cooperantes comunes para ambas entidades, como el Gobierno de la República de China Taiwán y la Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo.
- No existe formación tecnicificada en las temáticas de catación, torrefacción y barismo con un enfoque de género.
- Se estableció el interés de mujeres, provenientes de zonas con fuerte arraigo en el cultivo de café, por participar en una iniciativa encaminada a formarlas en las temáticas del modelo.

RECOMENDACIONES

- Establecer un convenio y desarrollar un plan de trabajo conjunto entre SIS y CSC, que permita atender con formación tecnicificada en café a las usuarias de Ciudad Mujer, con énfasis en las zonas de producción cafetalera.
- Gestionar apoyo de recursos, entre los cooperantes comunes al Programa Ciudad Mujer y del Consejo Salvadoreño del Café y con las otras entidades de dicho Programa.
- Facilitar, que una vez el modelo se encuentre en ejecución, que las usuarias con tecnicificación se integren al funcionamiento del mismo, con el objeto de que en el futuro sea dirigido, mantenido e impulsado por mujeres; y, que brinde experiencias de aprendizaje significativo, integrando su entorno, necesidades, problemas, conocimientos previos y cultura.

BIBLIOGRAFÍA

Libros y publicaciones

- González Álvarez, Claudia María, (2012). *Aplicación del Constructivismo Social en el Aula*. Guatemala: Organización de Estados Iberoamericanos.
- Hernández Sampieri, Roberto; Fernández-Collado, Carlos; Baptista Lucio, Pilar. (2006) *Metodología de la Investigación*. 4º Edición. México: Mc Graw Hill.
- Presidencia de la República. 2016. Respuesta de acceso a la información pública. 016-2016. Recuperado de: <http://www.transparencia.gob.sv/>
- Secretaría de Inclusión Social. 2015. Estructura Organizativa. Plan Estratégico Institucional 2014-2019. Recuperado de <http://www.inclusion-social.gob.sv>
- Sánchez Masferrer, Manuel. *El Emprendimiento en El Salvador, Informe Nacional 2014-2015*: Recuperado de <https://www.esen.edu.sv>

Legislación

- Decreto Ejecutivo No. 24, Reglamento Interno del Órgano Ejecutivo. Diario Oficial No. 70, Tomo No. 303, 18 de abril de 1989.
- Decreto Legislativo No. 353, Ley del Consejo Salvadoreño del Café. Diario Oficial No. 200, Tomo No. 305, 30 de octubre de 1989.
- Decreto Legislativo No. 38, Constitución. Diario Oficial No. 234, Tomo No. 281, 16 de diciembre de 1983.

Páginas web

- Chemonics International Inc. 2005. Normas y estándares de catación para la región de Centroamérica. Recuperado de: http://pdf.usaid.gov/pdf_docs/Pnadg946.pdf
- Ciudad Mujer. 2018. Inicio. Recuperado de: <http://www.ciudadmujer.gob.sv/>
- Consejo Salvadoreño del Café. 2018. Servicios. Recuperado de: <http://www.csc.gob.sv/>
- DIGESTYC. 2017. EHPM-2016. Recuperado de: www.digestyc.gob.sv
- International Coffee Organization. 2010-2017. Estadísticas de Comercio. Recuperado de: <http://www.ico.org/ES/>
- International Trade Centre. 2011. Guía del Exportador (Tercera Edición). Recuperado de: <http://www.intracen.org/default.aspx>
- International Trade Centre. 2012-2016. Estadísticas del Comercio Internacional. <http://www.intracen.org/default.aspx>

GLOSARIO

- **Agtron:** por *Agtron Gourmet Scale*, el cual es un sistema preparado por la Asociación Americana de Cafés Especiales para clasificar el grado de tueste mediante el color. Dicho sistema, utiliza ocho discos de color numerados con los cuales se compara una muestra de café finamente molida y tostada, generalmente aplastada sobre un disco Petri; de esta manera, se le asigna al tostado un número aproximado en la escala y esto permite utilizar el mismo lenguaje cuando se habla del tostado del café.
- **Barismo:** actividad especializada de preparación de bebidas con base en café, para lo cual, es necesario contar con mucha experiencia teórica y práctica en temáticas como tipos de café, grados de tueste, orígenes, variedades, equipos para la preparación del café, calidad del agua, etc.
- **Beneficiado:** serie de pasos o etapas del procesamiento a las que se somete el grano de café para quitar o eliminar todas sus capas o cubiertas de la forma más eficiente sin afectar su calidad y su rendimiento, es decir es la transformación industrial primaria del grano.
- **Beneficiado húmedo:** proceso de beneficiado en el cual se utiliza el agua como medio de transporte en los diferentes pasos o etapas.
- **Beneficiado seco:** proceso de beneficiado que no utiliza agua y contempla el secado directo de los frutos para su posterior eliminación de capas cubiertas.
- **Café bajo sombra:** método de cultivo de ciertas variedades de café plantados bajo árboles de mayor tamaño, que los protegen de la acción directa de los rayos solares.
- **Café en oro:** también conocido como café verde, el cual no posee ninguna cubierta por haber sido eliminadas en el proceso de beneficiado y se encuentra listo para la torrefacción o tueste.
- **Café pergamino:** café seco del proceso de beneficiado húmedo, el cual aún posee el endocarpio o cascarilla.
- **Café uva o cereza fresca:** fruto de café maduro y fresco con su pulpa o cubiertas.
- **Cafés al sol:** método de cultivo de ciertas variedades de café que no necesitan de la protección de los rayos solares por medio de otra vegetación.
- **Cafés de único origen:** cafés provenientes de un único país de producción, es decir, sin mezclarlos con otros cafés.

- **Capuccino:** bebida preparada con café espresso y espuma de leche.
- **Catación:** análisis sensorial de las características de la infusión de café.
- **Consumo interno:** actividad de consumo de café realizada dentro del territorio físico del país.
- **Contrato C:** mercado de la Bolsa de Nueva York donde se transa a futuro el café.
- **Corta:** acción de cosechar el café, para lo cual deben de seleccionarse manualmente, de las ramas de los arbustos, los granos maduros.
- **Despulpado:** separación de los granos de café del mucílago del mismo, mediante el uso de presión.
- **Espresso:** infusión de café preparada mediante un máquina a presión de vapor de agua.
- **Mezclas de café:** combinación de cafés para obtener el nivel de precios, sabor deseado o consistencia en el sabor.
- **Secado en patio:** secado del café por acción de los rayos solares, para lo cual se distribuye en patios de cemento o ladrillo en capas de aproximadamente 3.5 centímetros de alto.
- **Torrefacción:** es la operación en la cual son formados, bajo la acción del calor, los principios aromáticos que no existen previamente, en su mayoría, en la semilla del café. Consiste en calentar los granos a una temperatura que provoque modificaciones químicas, físicas y físico-químicas que hace que de éstos se pueda obtener una infusión cuyas cualidades sean satisfactorias.
- **Trillado:** descascarado o pelado de la cuberita del grano, eliminando por pulimento las cáscaras
- **Vivero:** lugar o sitio donde permanecerán las plantas de café procedentes del germinador o semillero hasta alcanzar el desarrollo necesario para el trasplante al campo.

ANEXOS



**INVESTIGACIÓN PARA OPTAR AL GRADO DE
MAESTRÍA EN CONSULTORÍA EMPRESARIAL:
“CONSULTORÍA SOBRE UN MODELO EN CIUDAD
MUJER PARA FORMAR PROFESIONALES EN LAS
ÁREAS DE CATACIÓN, TORREFACCIÓN Y BARISMO
DE CAFÉ”**



ANEXO 1: Cuestionario Usuarias

Propósito del instrumento: obtener información sobre la demanda de capacitación técnica en café para las áreas de catación, torrefacción y barismo de café por parte de usuarias del Módulo de Autonomía Económica del Programa Ciudad Mujer de la Secretaría de Inclusión Social, Sede Colón, La Libertad.

Indicaciones: marque con una **X** la opción de respuesta que considere más adecuada o complemente según la indicación.

1. Indique el rango de su edad:

Igual o menor de 15 años De 16 a 39 años De 40 o más años

2. Indique el grado de estudio realizado:

Básico Bachillerat o Universitario

3. ¿Ha recibido cursos o capacitaciones en el módulo de autonomía económica de Ciudad Mujer?

En el pasado Actualmente

4. ¿Cuál es la temática del curso recibido?

Temática:



**INVESTIGACIÓN PARA OPTAR AL GRADO DE
MAESTRÍA EN CONSULTORÍA EMPRESARIAL:
“CONSULTORÍA SOBRE UN MODELO EN CIUDAD
MUJER PARA FORMAR PROFESIONALES EN LAS
ÁREAS DE CATACIÓN, TORREFACCIÓN Y BARISMO
DE CAFÉ”**



5. Actualmente, ¿desarrolla alguna actividad emprendedora?

Si

No

Explique:

6. ¿Cuál de las siguientes actividades ha desarrollado relacionadas al café?

Viveros

Siembra

Corta

Secado en patio

Selección de granos

Comercialización

Otras

Ninguna

7. Si marcó una opción de la pregunta anterior, diferente a “Ninguna”, indique los años que realizó la actividad:

Menos de 1 año

De 1 a 3 años

Más de 3 años

8. Marque si tiene algún conocimiento o ha realizado las siguientes actividades con café:

Tostaduría

Catación

Barismo

Explique:



**INVESTIGACIÓN PARA OPTAR AL GRADO DE
MAESTRÍA EN CONSULTORÍA EMPRESARIAL:
“CONSULTORÍA SOBRE UN MODELO EN CIUDAD
MUJER PARA FORMAR PROFESIONALES EN LAS
ÁREAS DE CATACIÓN, TORREFACCIÓN Y BARISMO
DE CAFÉ”**



9. Si eligió una o más opciones del número anterior, indique los años que realizó la actividad:

Menos de 1 año

De 1 a 3 años

Más de 3 años

10. ¿Estaría interesada en ser capacitada en tostaduría, catación o barismo de café?

Si

No

Si la respuesta anterior fue “No”, ha finalizado el cuestionario, muchas gracias por su tiempo.

11. Si la respuesta anterior fue “Si”, ¿cuál temática le interesaría? (Puede elegir más de una.)

Tostaduría

Catación

Barismo

12. Marque los días de la semana que podría recibir la capacitación:

Lunes
Jueves

Martes
Viernes

Miércoles

13. ¿Cuál jornada le sería más fácil para participar en la capacitación?

Por la mañana

Por la tarde

Todo el día



INVESTIGACIÓN PARA OPTAR AL GRADO DE
MAESTRÍA EN CONSULTORÍA EMPRESARIAL:
“CONSULTORÍA SOBRE UN MODELO EN CIUDAD
MUJER PARA FORMAR PROFESIONALES EN LAS
ÁREAS DE CATACIÓN, TORREFACCIÓN Y BARISMO
DE CAFÉ”



ANEXO 2: Cuestionario Consumidores

Propósito del instrumento: obtener información sobre la demanda de consumo de café con preparación especializada.

Indicaciones: marque con una **X** la opción de respuesta que elija o complemente según la indicación.

1. Indique su sexo:

Femenino

Masculino

2. Indique el rango de su edad:

De 14 a 20 años
Mayor de 30 años

De 21 a 25 años

De 26 a 30 años

3. Indique su nivel escolar:

Básico

Bachillerat
o

Universitario

4. ¿Es usted consumidor(a) de café?

Si

No

Si la respuesta anterior fue “No”, ha finalizado el cuestionario, muchas gracias por su tiempo.



**INVESTIGACIÓN PARA OPTAR AL GRADO DE
MAESTRÍA EN CONSULTORÍA EMPRESARIAL:
“CONSULTORÍA SOBRE UN MODELO EN CIUDAD
MUJER PARA FORMAR PROFESIONALES EN LAS
ÁREAS DE CATACIÓN, TORREFACCIÓN Y BARISMO
DE CAFÉ”**



5. ¿Cuál es la frecuencia con la que toma café?

Todos los días	<input type="text"/>	2 a 3 veces por semana	<input type="text"/>	1 vez por semana	<input type="text"/>
		2 a 3 veces por mes	<input type="text"/>	1 vez por mes	<input type="text"/>

6. ¿Cuántas tazas consume, el día que lo hace?

1	<input type="text"/>	2	<input type="text"/>	3	<input type="text"/>
4	<input type="text"/>	5	<input type="text"/>	6	<input type="text"/>
Más de 6	<input type="text"/>				

7. ¿Cuál es su bebida de café más consumida?

Percolado	<input type="text"/>	Americano	<input type="text"/>	Espresso	<input type="text"/>
Cappuccino	<input type="text"/>	Soluble	<input type="text"/>	Café de olla	<input type="text"/>
Café helado	<input type="text"/>	Otro, especifique:	_____		

8. ¿En cuál lugar, mayoritariamente, consume su café?

Casa	<input type="text"/>	Trabajo	<input type="text"/>	Universidad	<input type="text"/>
Cafeterías	<input type="text"/>	Otro, especifique:	_____		

9. ¿Qué lo(a) motiva a tomar café?



**INVESTIGACIÓN PARA OPTAR AL GRADO DE MAESTRÍA EN CONSULTORÍA EMPRESARIAL:
“CONSULTORÍA SOBRE UN MODELO EN CIUDAD MUJER PARA FORMAR PROFESIONALES EN LAS ÁREAS DE CATACIÓN, TORREFACCIÓN Y BARISMO DE CAFÉ”**



Es relajante

Costumbre

Otro

Es rico

Levanta el ánimo

Estimula

Quita el sueño

10. Marque si tiene algún conocimiento o ha realizado las siguientes actividades con café:

Tostaduría

Ninguna

Catación

Barismo

Explique:

11. ¿Considera que la tecnificación de las personas, en las actividades del número anterior, contribuyen a una mejor bebida para el consumidor?

Si

No

12. ¿Preferiría una taza de café preparada por alguien tecnificado en tostaduría, catación o barismo?

Si

No

13. Si la respuesta anterior fue “Si”, ¿estaría dispuesto(a) a pagar más por una taza de café preparada por alguien tecnificado?

Si

No



**INVESTIGACIÓN PARA OPTAR AL GRADO DE
MAESTRÍA EN CONSULTORÍA EMPRESARIAL:
“CONSULTORÍA SOBRE UN MODELO EN CIUDAD
MUJER PARA FORMAR PROFESIONALES EN LAS
ÁREAS DE CATACIÓN, TORREFACCIÓN Y BARISMO
DE CAFÉ”**



ANEXO 3: Guía de entrevistas

Fecha: ____/____/____/

Nombre del entrevistado: _____

Entidad o Institución: _____

OBJETIVO:

Identificar cooperantes o instituciones que financien la operatividad del modelo y/o posterior acompañamiento de las usuarias capacitadas.

PREGUNTAS:

1. ¿Actualmente su organización desarrolla programas o proyectos de cooperación en conjunto con la Secretaría de Inclusión Social o el Consejo Salvadoreño del Café?, ¿Cuáles?

2. Entre los proyectos de desarrollo ejecutados o en ejecución por su entidad o de su conocimiento ¿Existe modelos de tecnificación dirigidos exclusivamente a mujeres para temáticas relativas al café? ¿Cuáles?

3. ¿Estaría dispuesta su organización el apoyar, mediante recursos, la tecnificación de mujeres en temáticas de catación, torrefacción y barismo de café?

ANEXO 4: Propuesta de convenio

PROPUESTA DE CONVENIO ENTRE LA SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y EL CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ PARA LA EJECUCIÓN CONJUNTA DEL MODELO DE TECNIFICACIÓN EN TORREFACCIÓN, CATACIÓN Y BARISMO DEL CAFÉ A USUARIAS DEL PROGRAMA CIUDAD MUJER

Nosotros, (Nombre Titular) mayor de edad, (profesión), del domicilio de la ciudad de -----, departamento de -----, con Documento Único de Identidad Personal número -----, actuando en nombre y representación en mi calidad de Secretaria/o de la SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL, tal y como lo compruebo con: a) Decreto Ejecutivo número UNO de fecha uno de junio del año dos mil nueve, publicado el uno de junio del mismo año en el Diario Oficial número Noventa y Nueve del Tomo número Trescientos Ochenta y Tres, de la que consta la creación de la “Secretaría de Inclusión Social”, Institución adscrita a la Presidencia de la República, del domicilio de la ciudad de San Salvador, con número de identificación tributaria cero seiscientos catorce - cero diez mil seiscientos nueve - ciento dos - cero, y b) Acuerdo Ejecutivo número ----- de Nombramiento de Secretarios de la Presidencia de la República de El Salvador de fecha -----, publicado el -----, de la que consta mi nombramiento como Secretaria/o de la Secretaría de Inclusión Social; y por otra parte (Nombre Titular) mayor de edad, (profesión), del domicilio de la ciudad de -----, departamento de -----, con Documento Único de Identidad Personal número -----, actuando en nombre y representación en mi calidad de Director Ejecutivo del CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ, tal y como lo compruebo con: a) Decreto Legislativo número Trescientos Cincuenta y Tres de fecha diecinueve de octubre de mil novecientos ochenta y nueve, publicado el treinta del mismo mes y año en el Diario Oficial número Doscientos, Tomo número Trescientos Cinco, de la que consta la creación del “Consejo Salvadoreño del Café”, con número de identificación tributaria número -----, b) Acuerdo Ejecutivo número ----- de la Presidencia de la República de El Salvador de fecha, publicado el -----, de la que consta mi nombramiento como Director Ejecutivo del Consejo Salvadoreño del Café, y c) Certificación del punto de Acta de Sesión de Directorio número -----, de fecha -----, por medio de la cual se autorizó al Director Ejecutivo la firma del presente Convenio.

CONSIDERANDO:

- I) Que la Constitución de la República de El Salvador, en el artículo 1 reconoce a la persona humana como el origen y el fin de la actividad del Estado y en consecuencia, es obligación del Estado asegurar a los habitantes de la República, el goce de la libertad, la salud, la cultura, el bienestar económico y la justicia social.
- II) Que el Plan Quinquenal de Desarrollo 2014-2019 establece en el objetivo 5, estrategia 3, línea de acción 1 el consolidar la institucionalidad y las estrategias especializadas para garantizar los derechos de las mujeres.

POR TANTO:

Acordamos suscribir el presente Convenio para la ejecución entre la Secretaría de Inclusión Social, que en adelante se denominará “SIS” y el Consejo Salvadoreño del Café, que en adelante se denominará “CSC”, del Modelo de tecnificación en torrefacción, catación y barismo del café a usuarias del programa ciudad mujer, el cual se regirá por las cláusulas siguientes:

I) OBJETIVO DEL CONVENIO.

Desarrollar el modelo de tecnificación en temáticas de torrefacción, catación y barismo de café, dirigido a usuarias del módulo de autonomía económica de Ciudad Mujer.

II) NATURALEZA.

Para los efectos del presente instrumento, se entenderá que el mismo versa sobre la coordinación y ejecución conjunta que permita la utilización de bienes y servicios institucionales para el desarrollo de formación técnica en temáticas de café.

III) COMPROMISOS DE LAS PARTES.

a. Por parte de la SIS

- i. Desarrollar las convocatorias de usuarias, facilitación de locales y condiciones aceptables para la realización de los eventos de formación.
- ii. Gestionar cooperantes que permitan la captación de recursos adicionales para el desarrollo del modelo.
- iii. Coordinar con las municipalidades los apoyos necesarios para la ejecución del mismo.
- iv. Monitorear y evaluar las actividades realizadas por el Consejo Salvadoreño del Café, en el marco del presente convenio.
- v. Realizar las acciones necesarias a su alcance para facilitar la adecuada ejecución del modelo.

- b. Por parte del CSC
 - i. Brindar los equipos, insumos y personal experto necesario para la adecuada ejecución del modelo.
 - ii. Gestionar cooperantes que permitan la captación de recursos adicionales para el desarrollo del modelo.
 - iii. Facilitar la participación de usuarias formadas en el modelo, en las actividades propias de formación y promoción de café de la institución.
 - iv. Realizar las acciones necesarias a su alcance para facilitar la adecuada ejecución del modelo.

IV) ANEXOS.

Forma parte integral del convenio el Plan de Trabajo Conjunto entre la SIS y el CSC.

V) VIGENCIA.

El presente convenio entrará en vigencia a partir de la fecha de suscripción y vencerá el -----, pudiendo ser prorrogado o modificado por mutuo acuerdo de las partes, previa solicitud escrita con por lo menos treinta días de anticipación.

VI) CAUSAS DE TERMINACIÓN DE CONVENIO.

El presente convenio podrá darse por terminado al sucederse las siguientes causas:

- a. Caso fortuito o fuerza mayor,
- b. Mutuo acuerdo de las partes.

VII) DISPOSICIONES GENERALES.

- a. Para la coordinación técnica y notificaciones correspondientes del presente convenio, se establecen los siguientes funcionarios: por parte de la SIS, -----; por parte del CSC, -----.
- b. La direcciones de notificación serán para medios físicos y electrónicos según corresponda: por la SIS -----; y, por el CSC -----.

En fe de lo anterior, firmamos el presente Convenio en dos originales de igual tenor, los cuales quedarán en poder de cada una de las partes, en la ciudad de San Salvador, a los ----- días del mes de ----- de dos mil -----.

Secretaria/o de Inclusión Social

Directora/o Ejecutiva/o