

PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL

Sabores de mi Tierra – V-60 Coffee Team

Cátedra del Café: escuela formativa de cultura cafetera, catación y barismo

Estrategia de formación integral, apropiación territorial, emprendimiento escolar y construcción de proyecto de vida

Institución	Institución Educativa Técnica Agroindustrial y Empresarial Martín Pomala
Municipio	Ataco, Tolima
Línea de trabajo	Centro de interés / Cátedra del Café / Formación integral / Cultura cafetera / Catación / Barismo
Intensidad actual	1 hora semanal, los miércoles
Población beneficiaria	Estudiantes de básica secundaria y media
Docente líder	Juan David Guzmán Sánchez, Laura catalina Cruz Huepa, John Alexis Ramírez Arias, Elkin Daniel Martínez Lozano, Herbert Jair Diaz Diaz Carlos Alberto Vargas, Carmen Eliana Devia Agudelo.
Fecha	2026

Tabla de contenido

1. Presentación
2. Contextualización territorial
3. Antecedentes de la experiencia
4. Planteamiento del problema
5. Pregunta orientadora
6. Justificación
7. Objetivo general
8. Objetivos específicos
9. Población beneficiaria
10. Marco institucional y pedagógico
11. Metodología de implementación
12. Malla formativa actual del centro de interés
13. Propuesta de malla formativa ampliada para básica y media
14. Articulación curricular
15. Alianzas estratégicas para el fortalecimiento del proyecto
16. Formación constante del cuerpo docente
17. Iniciativa piloto para el corredor cafetero del sur del Tolima
18. Tienda escolar cafetera como ambiente real de aprendizaje
19. Viabilidad y sostenibilidad del proyecto
20. Aporte social y comunitario del proyecto
21. Recursos disponibles
22. Recursos requeridos
23. Evaluación y seguimiento
24. Resultados esperados
25. Proyección institucional y comunitaria
26. Solicitud institucional ante la Secretaría de Educación
27. Conclusión
28. Referencias preliminares
29. Anexos sugeridos

1. Presentación

El proyecto Sabores de mi Tierra – V-60 Coffee Team es una experiencia pedagógica orientada al fortalecimiento de la formación integral de los estudiantes mediante el reconocimiento, estudio, valoración y práctica de la cultura cafetera, la catación y el barismo. La iniciativa surge en la Institución Educativa Técnica Agroindustrial y Empresarial Martín Pomala como respuesta al interés genuino de un grupo de estudiantes por aprender sobre café, desarrollar habilidades sensoriales y técnicas, participar en espacios de representación institucional y proyectar el conocimiento escolar hacia el territorio.

Inicialmente, la experiencia se desarrolló bajo el nombre Sabores de mi Tierra, como centro de interés institucional con una intensidad horaria de una hora semanal. Con el avance del proceso, la participación de estudiantes en ferias y concursos cafeteros, la obtención de reconocimientos y el fortalecimiento de una identidad colectiva, la iniciativa evolucionó hasta formalizarse como V-60 Coffee Team, grupo estudiantil que representa el componente práctico, visible y formativo del proyecto.

Más que un espacio extracurricular, el proyecto se ha convertido en una estrategia de uso significativo del tiempo libre, de construcción de comunidad, de formación entre pares y de orientación hacia proyectos de vida relacionados con el café, la agroindustria, la economía local, el emprendimiento y la apropiación del territorio. En este sentido, el café se comprende no solo como producto agrícola, sino como eje pedagógico capaz de integrar conocimientos científicos, técnicos, culturales, comunicativos, socioemocionales y productivos.

En su proyección actual, Sabores de mi Tierra – V-60 Coffee Team busca avanzar hacia la creación de una Cátedra del Café institucional, con un espacio físico dotado, una ruta formativa clara, docentes en formación permanente, alianzas estratégicas y una perspectiva piloto para el corredor sur del Tolima.

2. Contextualización territorial

El municipio de Ataco, ubicado en el sur del departamento del Tolima, posee una marcada vocación rural y agrícola. Según información oficial de la Alcaldía Municipal de Ataco, el municipio está conformado por la cabecera municipal, el corregimiento de Santiago Pérez y 105 veredas, lo cual evidencia la importancia de las dinámicas rurales, campesinas, productivas y comunitarias en la vida local (Alcaldía Municipal de Ataco, s. f.).

En este contexto, el café constituye una actividad de gran relevancia social, económica y cultural. La caficultura no solo representa una fuente de ingreso para muchas familias, sino también una expresión de identidad territorial, trabajo campesino, tradición familiar y posibilidad de desarrollo local. Durante los últimos años, el departamento del Tolima ha impulsado iniciativas orientadas a cafés especiales, análisis sensorial, tosti3n, métodos de preparaci3n, barismo, planes de negocio y fortalecimiento del talento regional mediante la Escuela Regional del Café (Gobernaci3n del Tolima, 2025).

Este panorama plantea un reto y, al mismo tiempo, una oportunidad para la escuela: formar estudiantes que comprendan la cadena cafetera más allá de la producción primaria, reconociendo el valor agregado que puede generarse mediante la calidad, la catación, el procesamiento, la preparación, la comunicación del producto y el emprendimiento.

Desde esta perspectiva, la escuela no puede estar aislada de las transformaciones productivas del municipio. Por el contrario, debe convertirse en un escenario donde los estudiantes aprendan a mirar su territorio con otros ojos, identificando en el café una posibilidad de conocimiento, innovación, identidad, liderazgo y proyecto de vida.

3. Antecedentes de la experiencia

La experiencia tiene su origen en el centro de interés Sabores de mi Tierra, iniciativa que inició antes de la llegada del actual docente líder a la institución, en agosto de 2025. Previamente, en el municipio se había realizado una feria cafetera en la cual un grupo de estudiantes, motivados por el acompañamiento de algunos docentes, participó en actividades relacionadas con la catación y la preparación de cafés filtrados.

Durante esta participación, los estudiantes demostraron habilidades destacadas para la evaluación sensorial y la elaboración de bebidas filtradas, logrando obtener un primer puesto. Este reconocimiento despertó mayor motivación en el grupo y generó el deseo de continuar con un proceso de formación más organizado en torno al café.

Con la llegada del docente líder en agosto de 2025, la iniciativa empezó a fortalecerse pedagógica e institucionalmente. A partir del interés de los estudiantes, se fue consolidando un grupo con identidad propia, que posteriormente adoptó el nombre V-60 Coffee Team. Esta denominación surgió como símbolo de apropiación, pertenencia y representación estudiantil, acompañada de la creación de un logo y de la participación en diferentes eventos y concursos regionales.

Hacia finales del año 2025, con apoyo de la rectoría, se adquirió la primera máquina de espresso, lo que permitió ampliar el proceso formativo hacia la preparación de bebidas a base de café y abrir nuevas posibilidades de aprendizaje en barismo. El año escolar cerró con una acción de visibilidad institucional significativa: durante la visita de la Gobernadora al municipio, los estudiantes del grupo estuvieron encargados de preparar y ofrecer bebidas de café a los asistentes, demostrando sus habilidades y representando positivamente a la institución.

Al iniciar el año escolar 2026, la iniciativa se reanudó con cuatro estudiantes pertenecientes al grupo inicial. De manera consensuada, se determinó que estos estudiantes asumirían un rol de liderazgo en la formación de los nuevos integrantes, especialmente en catación, mientras ellos mismos avanzarían en su proceso de profundización en barismo. Esta decisión fortaleció el aprendizaje entre pares y permitió reconocer a los estudiantes no solo como participantes, sino como monitores y multiplicadores del conocimiento.

Durante el año 2026 se realizó una nueva convocatoria para conformar el grupo. Aunque inicialmente asistieron varios estudiantes, la participación se fue reduciendo debido a las

dificultades propias de una actividad en contrajornada, especialmente por las obligaciones familiares, académicas y personales de los estudiantes. Sin embargo, quienes han permanecido han consolidado un grupo con alto sentido de pertenencia, responsabilidad y afecto por el proceso.

Gracias a la gestión de la rectoría, se destinaron nuevos recursos para fortalecer la dotación del proyecto, permitiendo adquirir otra máquina de Espresso, una licuadora profesional, métodos V60 y Aeropress. La llegada de estos equipos amplió las posibilidades formativas y motivó al grupo a proyectarse hacia la participación en el regional de Aeropress que se realizará en Ibagué el 24 de mayo de 2026.

Actualmente, el proyecto se estructura en dos grandes momentos formativos durante el año: en el primer semestre se enfatiza la catación y la cultura cafetera, mientras que en el segundo semestre se profundiza en barismo, métodos de preparación y bebidas a base de café. Paralelamente, el grupo proyecta la creación de una marca educativa de café, priorizando el uso de cafés de la región como estrategia para apoyar la economía local y fortalecer la identidad territorial.

Línea de Tiempo del proceso

Momento	Evolución del proceso
Antes de agosto de 2025	Convocatoria inicial del centro de interés Sabores de mi Tierra. Participación de estudiantes en feria cafetera municipal, demostración de habilidades en catación y cafés filtrados, y obtención de un primer puesto.
Agosto de 2025	Llegada del docente líder y fortalecimiento pedagógico e institucional de la iniciativa.
Segundo semestre de 2025	Formalización del grupo V-60 Coffee Team, creación de identidad visual y participación en concursos regionales.
Noviembre de 2025	Adquisición de la primera máquina de espresso con apoyo de rectoría.
Cierre de 2025	Participación visible durante la visita de la Gobernadora al municipio, preparando bebidas para asistentes.
Inicio de 2026	Reanudación con cuatro estudiantes del grupo inicial y definición de roles de formación entre pares.
Primer semestre de 2026	Nueva convocatoria, formación en catación y fortalecimiento del grupo base.
2026	Adquisición de nuevos equipos: segunda máquina de espresso, licuadora profesional, métodos V60 y Aeropress.
Mayo de 2026	Proyección de participación en el regional de Aeropress en Ibagué.
Proyección	Creación de marca educativa de café y consolidación de la Cátedra del Café.

4. Planteamiento del problema

En el municipio de Ataco, la caficultura constituye una actividad productiva, cultural y social de gran importancia. Sin embargo, pese al avance del territorio en procesos asociados a cafés especiales, transformación, catación y comercialización, muchos estudiantes no cuentan con espacios formativos suficientemente estructurados que les permitan comprender la cadena cafetera desde una perspectiva integral.

La escuela, como escenario de formación, tiene el reto de articular sus procesos pedagógicos con las realidades del territorio. En contextos rurales y agroindustriales, esta articulación resulta fundamental para que los estudiantes reconozcan el valor de las actividades productivas locales, desarrollen competencias pertinentes y construyan proyectos de vida conectados con las oportunidades de su comunidad.

Aunque el centro de interés Sabores de mi Tierra y el grupo V-60 Coffee Team han demostrado un impacto positivo en los estudiantes, el proceso aún enfrenta desafíos relacionados con la intensidad horaria limitada, la permanencia de los participantes, la disponibilidad de horarios en contra jornada, la necesidad de una ruta formativa clara, la consolidación de monitores estudiantiles, la formación del cuerpo docente, la creación de alianzas estratégicas, la sostenibilidad financiera y la proyección institucional del proyecto.

A lo anterior se suma la necesidad de fortalecer estrategias pedagógicas que promuevan el uso significativo del tiempo libre, el liderazgo, la disciplina, la responsabilidad, el trabajo colaborativo, la formación entre pares y el sentido de pertenencia. En este caso, el café se presenta como un eje integrador capaz de vincular saberes escolares, cultura territorial, habilidades técnicas, emprendimiento y desarrollo socioemocional.

Por ello, se hace necesario formular y consolidar el proyecto Sabores de mi Tierra – V-60 Coffee Team como una Cátedra del Café institucional, articulada con los centros de interés, el PTAFI 3.0, las apuestas de formación integral, los aliados estratégicos del sector cafetero y una perspectiva piloto para el corredor sur del Tolima.

5. Pregunta orientadora

¿Cómo consolidar la experiencia Sabores de mi Tierra – V-60 Coffee Team como una Cátedra del Café que fortalezca la formación integral, la apropiación territorial, el liderazgo estudiantil, el uso significativo del tiempo libre, la sostenibilidad, ¿la creación de alianzas estratégicas y la construcción de proyectos de vida en estudiantes de básica secundaria y media?

6. Justificación

El proyecto Sabores de mi Tierra – V-60 Coffee Team se justifica por su pertinencia territorial, pedagógica, socioemocional, productiva y comunitaria. Su desarrollo responde a la necesidad de construir experiencias educativas que conecten la escuela con la realidad del municipio, especialmente en un territorio donde el café ocupa un lugar importante dentro de la vida económica, cultural y familiar.

Desde la dimensión territorial, el proyecto permite que los estudiantes reconozcan el café como un producto representativo de su contexto y como una posibilidad de desarrollo local. Al trabajar con cafés de la región, el grupo no solo aprende sobre catación y preparación, sino que también aporta a la valoración de la economía interna, la identidad campesina y las oportunidades que ofrece la cadena cafetera.

Desde la dimensión pedagógica, la experiencia permite integrar diferentes áreas del conocimiento. A través del café se pueden abordar contenidos de ciencias naturales,

química, matemáticas, lenguaje, ciencias sociales, ética, tecnología, agroindustria y emprendimiento. La preparación de una bebida, la evaluación sensorial, el cálculo de proporciones, el análisis de variables de extracción y la descripción de atributos de taza se convierten en situaciones reales de aprendizaje activo.

Desde la dimensión socioemocional, el proyecto ha demostrado ser una red de apoyo entre estudiantes. La relación construida dentro del grupo ha generado vínculos de confianza, colaboración, afecto, responsabilidad y acompañamiento. Este componente evidencia que la formación no se limita a la adquisición de una habilidad técnica, sino que contribuye al desarrollo del ser, al fortalecimiento de la autoestima, al liderazgo y a la orientación del proyecto de vida.

Desde la dimensión productiva y emprendedora, el proyecto abre posibilidades para que los estudiantes comprendan el café como una cadena de valor. La catación, el barismo, la transformación, la preparación de bebidas, la comunicación del producto, el servicio al cliente, la marca educativa, la tienda escolar cafetera y la participación en eventos permiten que los jóvenes visualicen oportunidades reales de formación, empleo, emprendimiento y continuidad académica.

Finalmente, la iniciativa se articula con el enfoque de formación integral promovido por los centros de interés y el PTAFI 3.0, al generar un espacio donde los estudiantes aprenden desde la experiencia, el territorio, la colaboración y la práctica. El Ministerio de Educación Nacional ha planteado que el PTAFI 3.0 promueve procesos educativos orientados al desarrollo del ser y al fortalecimiento de capacidades para enfrentar los retos del siglo XXI (Ministerio de Educación Nacional, 2024).

7. Objetivo general

Consolidar el proyecto Sabores de mi Tierra – V-60 Coffee Team como una Cátedra del Café institucional, orientada al fortalecimiento de competencias científicas, técnicas, sensoriales, comunicativas, socioemocionales y emprendedoras, mediante experiencias pedagógicas que promuevan la apropiación territorial, el liderazgo estudiantil, la formación docente, las alianzas estratégicas, el uso significativo del tiempo libre, la sostenibilidad y la construcción de proyectos de vida en estudiantes de básica secundaria y media.

8. Objetivos específicos

1. Reconocer la importancia social, cultural, económica y ambiental del café en el municipio de Ataco y en el sur del Tolima.
2. Desarrollar habilidades básicas y progresivas en cultura cafetera, catación, análisis sensorial, métodos filtrados y bebidas a base de espresso.
3. Fortalecer el liderazgo estudiantil mediante procesos de formación entre pares, en los cuales los integrantes con mayor trayectoria acompañen a los nuevos participantes.
4. Promover el uso significativo del tiempo libre mediante una experiencia educativa que favorezca la disciplina, la responsabilidad, la permanencia, el trabajo en equipo y el sentido de pertenencia.
5. Integrar saberes de diferentes áreas del conocimiento mediante actividades prácticas asociadas al café, la medición, la observación, la comunicación, el análisis sensorial y el emprendimiento.
6. Impulsar la creación de una marca educativa de café como producto del ejercicio académico y como estrategia de valoración de cafés regionales.
7. Articular el proyecto con el enfoque de formación integral, los centros de interés institucionales y el acompañamiento del PTAFI 3.0.
8. Gestionar alianzas estratégicas con la Escuela Regional del Café del Tolima, la Universidad del Tolima, el SENA, el Comité de Cafeteros, productores y otros actores públicos o privados.
9. Fortalecer la formación permanente del cuerpo docente mediante procesos de capacitación, visitas técnicas, pasantías o comisiones de servicio, según corresponda.
10. Proyectar la Cátedra del Café como iniciativa piloto para el corredor sur del Tolima, con alcance inicial hacia Planadas, Rioblanco, Chaparral, Ataco, Ortega y San Antonio.
11. Explorar la creación de una tienda escolar cafetera como ambiente real de aprendizaje y estrategia de sostenibilidad.
12. Proyectar el grupo V-60 Coffee Team como una experiencia significativa de representación institucional, participación regional y apropiación social del conocimiento.

9. Población beneficiaria

El proyecto está dirigido a estudiantes de básica secundaria y media de la Institución Educativa Técnica Agroindustrial y Empresarial Martín Pomala interesados en la cultura

cafetera, la catación, el barismo, los métodos de preparación, el emprendimiento y la representación institucional.

Actualmente, la experiencia se desarrolla como centro de interés con participación voluntaria en contrajornada. Sin embargo, se proyecta su fortalecimiento como espacio formativo ampliado para estudiantes de grados sexto a undécimo, con una ruta progresiva que permita abordar el café desde diferentes niveles de complejidad según la edad, el grado escolar y los intereses de los estudiantes.

También se consideran beneficiarios indirectos las familias, productores locales, docentes, comunidad educativa y actores del sector cafetero, en la medida en que el proyecto promueve la valoración de los cafés de la región y la articulación entre escuela, territorio y comunidad.

10. Marco institucional y pedagógico

El proyecto se enmarca en la estrategia de centros de interés, entendidos por el Ministerio de Educación Nacional como espacios pedagógicos que permiten ampliar las oportunidades de aprendizaje, promover la formación integral y articular los intereses de los estudiantes con experiencias significativas dentro y fuera del aula (Ministerio de Educación Nacional, s. f.).

Asimismo, se articula con el Programa de Tutorías para el Aprendizaje y la Formación Integral – PTAFI 3.0, en la medida en que promueve una educación contextualizada, territorial, participativa y orientada al desarrollo integral. La presencia de un tutor PTAFI 3.0 en la institución representa una oportunidad para fortalecer el diseño pedagógico, la sistematización de la experiencia, la articulación curricular y la proyección del proyecto.

Desde el punto de vista metodológico, la propuesta se fundamenta en aprendizaje basado en proyectos, aprendizaje experiencial, formación entre pares, educación situada y contextualizada, apropiación social del conocimiento, formación para el emprendimiento, uso significativo del tiempo libre y desarrollo de competencias para la vida.

En este sentido, el café funciona como un eje articulador del currículo y como una herramienta pedagógica para aprender ciencia, técnica, cultura, comunicación, economía, servicio, liderazgo y territorio.

11. Metodología de implementación

La metodología del proyecto se organiza en fases progresivas que permiten pasar de la sensibilización y convocatoria a la formación técnica, la práctica, la proyección, la sostenibilidad y la consolidación institucional.

Fase 1. Sensibilización y convocatoria

Esta fase busca presentar el proyecto a la comunidad estudiantil, socializar la historia del grupo, convocar nuevos integrantes e identificar intereses, habilidades y disponibilidad de los participantes.

- Presentación del proyecto en espacios institucionales.
- Socialización de experiencias previas del V-60 Coffee Team.
- Convocatoria a estudiantes interesados.
- Inscripción de participantes.
- Diagnóstico inicial de saberes e intereses.

Fase 2. Formación en cultura cafetera

En esta fase se abordan elementos básicos sobre el café, el territorio, la cadena productiva, la historia cafetera, los cafés especiales y la importancia de Ataco dentro del contexto regional.

- Conversatorios sobre café y territorio.
- Reconocimiento de cafés locales.
- Elaboración de mapas de la cadena cafetera.
- Análisis de la relación entre café, familia y comunidad.

Fase 3. Formación en catación y análisis sensorial

Esta fase permite desarrollar habilidades para reconocer aromas, sabores, defectos y atributos básicos del café.

- Reconocimiento de sentidos.
- Ejercicios de aroma y memoria sensorial.
- Triangulación de muestras.
- Catación básica.
- Registro de atributos de taza.
- Comparación de cafés regionales.

Fase 4. Formación en métodos de preparación

En esta fase los estudiantes aprenden a preparar café mediante métodos filtrados y a controlar variables de extracción.

- Preparación en V60.

- Preparación en Aeropress.
- Comparación de recetas.
- Control de molienda, gramaje, temperatura, tiempo y relación café/agua.
- Elaboración de bitácoras de preparación.

Fase 5. Formación en barismo

Esta fase se enfoca en el uso de la máquina de espresso, la preparación de bebidas a base de café y la introducción al servicio.

- Reconocimiento de la máquina de espresso.
- Calibración básica.
- Preparación de espresso.
- Preparación de americano, cappuccino y latte.
- Introducción a bebidas frías y mezcladas.
- Buenas prácticas de higiene y atención.

Fase 6. Liderazgo y formación entre pares

Los estudiantes con mayor trayectoria asumen el rol de monitores, acompañando a los nuevos integrantes y fortaleciendo su propio liderazgo.

- Asignación de roles.
- Formación de monitores.
- Tutorías internas.
- Planeación de sesiones por parte de estudiantes líderes.
- Evaluación colaborativa.

Fase 7. Proyección institucional y comunitaria

Esta fase busca visibilizar el proceso y conectar el proyecto con eventos, aliados y oportunidades externas.

- Participación en ferias institucionales.
- Participación en concursos regionales.
- Servicio de bebidas en eventos escolares.
- Relación con productores locales.
- Creación de marca educativa de café.
- Socialización de resultados ante la comunidad.

Fase 8. Sostenibilidad y pilotaje regional

Esta fase busca garantizar que la Cátedra del Café tenga continuidad, aliados, recursos, docentes formados y posibilidad de réplica en el corredor sur del Tolima.

- Gestión de convenios estratégicos.
- Formación docente permanente.
- Organización de la tienda escolar cafetera.

- Sistematización de evidencias.
- Diseño de materiales replicables para otras instituciones.

12. Malla formativa actual del centro de interés

Nombre del espacio: Sabores de mi Tierra – V-60 Coffee Team. Intensidad: 1 hora semanal.

Día de trabajo: miércoles. Modalidad: centro de interés / contrajornada / formación integral.

Organización anual: primer semestre, catación; segundo semestre, barismo y preparación.

Periodo	Eje formativo	Contenidos principales	Producto esperado
Primer periodo	Identidad cafetera y territorio	Historia del grupo, café en Ataco, cadena cafetera, cafés regionales, identidad estudiantil.	Bitácora personal: “Mi relación con el café y mi territorio”.
Segundo periodo	Catación básica	Fragancia, aroma, acidez, dulzor, cuerpo, balance, defectos, triangulación, perfil básico de taza.	Jornada interna de catación.
Tercer periodo	Métodos de preparación	V60, Aeropress, molienda, temperatura, tiempo, relación café/agua, recetas.	Recetario escolar de métodos filtrados.
Cuarto periodo	Barismo y proyección	Espresso, bebidas con leche, servicio, higiene, costos básicos, marca educativa.	Muestra final o feria escolar de café.

13. Propuesta de malla formativa ampliada para básica y media

La siguiente propuesta plantea la posibilidad de convertir el proyecto en un espacio formativo progresivo para estudiantes de básica secundaria y media, articulado con áreas como ciencias naturales, química, matemáticas, lenguaje, sociales, ética, agroindustria y emprendimiento.

Básica secundaria: grados sexto a noveno

Grado	Módulo	Propósito formativo	Contenidos principales	Producto final
6°	Café, territorio e identidad	Reconocer el café como parte de la cultura local y familiar.	Historia del café, café en mi familia, partes de la planta, territorio cafetero, cuidado ambiental.	Mapa afectivo del café en mi comunidad.
7°	La planta, el grano y la cadena productiva	Comprender el recorrido del café desde la finca hasta la taza.	Cultivo, cosecha, beneficio, secado, almacenamiento, tostión básica, comercialización.	Infografía de la cadena productiva del café.
8°	Introducción a la catación	Desarrollar habilidades sensoriales básicas.	Sentidos, aroma, sabor, acidez, dulzor, cuerpo, defectos básicos, triangulación.	Rueda sensorial escolar del café.
9°	Métodos de preparación y variables de extracción	Preparar café controlando variables básicas.	V60, Aeropress, molienda, temperatura, tiempo, relación café/agua, registro de recetas.	Recetario escolar de cafés filtrados.

Media: grados décimo y undécimo

Grado	Módulo	Propósito formativo	Contenidos principales	Producto final
10°	Catación, calidad y cafés especiales	Analizar la calidad del café desde una perspectiva sensorial y técnica.	Protocolos básicos de catación, atributos, defectos, procesos, perfil de taza, cafés regionales.	Perfil sensorial de cafés de la región.

11°	Barismo, emprendimiento y marca educativa	Diseñar propuestas de valor agregado alrededor del café.	Espresso, bebidas con leche, servicio, costos, marca, empaque, comercialización, pitch.	Presentación de marca educativa o emprendimiento escolar.
-----	---	--	---	---

14. Articulación curricular

Área	Aportes al proyecto
Ciencias naturales	Anatomía humana, Importancia de los sentidos en el análisis sensorial, fenología de cultivos, ecosistemas, Impacto ambiental, procesos y operaciones unitarias, transformación de la materia
Física	Presión, Temperatura, Leyes de Termodinámica, Filtración, Decantación, Principio de embolo, Turbulencia, entre otros.
Química	pH, acidez, compuestos aromáticos, extracción, soluciones, temperatura, cambios físicos y químicos
Matemáticas	Proporciones, porcentajes, costos, rendimiento, estadística básica, lectura de datos
Lenguaje	Descripción sensorial, escritura de bitácoras, argumentación, exposición oral, comunicación de producto
Inglés	Traducción, etiquetado, utilización de segunda lengua para presentación ferias internacionales.
Ciencias sociales	Historia del café, economía regional, territorio, cultura campesina, relaciones sociales de producción
Ética y valores	Trabajo en equipo, responsabilidad, respeto, liderazgo, servicio y cooperación
Tecnología agroindustria y	Procesamiento, transformación, calidad, inocuidad, equipos y métodos de preparación
Asistencia Administrativa.	Propuesta económica, Proyectos, Formalización empresarial, legislación tributaria, gestión documental.
Emprendimiento	Marca, costos, modelo de negocio, comercialización, servicio al cliente y pitch
Educación física.	Habilidades sensoriales y motrices.

15. Alianzas estratégicas para el fortalecimiento del proyecto

La consolidación de Sabores de mi Tierra – V-60 Coffee Team como Cátedra del Café requiere la creación de alianzas estratégicas que permitan fortalecer la formación técnica, pedagógica, investigativa, productiva y comunitaria del proyecto. Estas alianzas son fundamentales para garantizar que la iniciativa no dependa únicamente del esfuerzo institucional interno, sino que se articule con actores del territorio y del sector cafetero que puedan aportar conocimiento, experiencia, acompañamiento, certificación, dotación, escenarios de práctica y posibilidades de proyección.

Las alianzas estratégicas permitirán ampliar el alcance del proyecto, mejorar la calidad de los procesos formativos, generar oportunidades para los estudiantes y docentes, y vincular la escuela con las dinámicas reales de la cadena cafetera. En este sentido, el proyecto propone avanzar hacia una red de cooperación interinstitucional que integre actores educativos, productivos, gremiales, públicos y privados.

15.1. Aliados prioritarios

- Secretaría de Educación.
- Alcaldía Municipal de Ataco.
- Gobernación del Tolima.
- Escuela Regional del Café del Tolima, ubicada en el municipio del Líbano.
- Universidad del Tolima.
- Comité Departamental y Comités Municipales de Cafeteros.
- SENA.
- Productores y asociaciones cafeteras locales y regionales.
- Cafeterías de especialidad.
- Empresas privadas del sector agroindustrial, gastronómico y turístico.
- Padres de familia y comunidad educativa.

15.2. Relevancia de las alianzas

- Fortalecer la formación técnica de estudiantes y docentes.
- Acceder a procesos de capacitación especializada en catación, barismo, tosti3n, calidad y preparaci3n de caf3.
- Facilitar visitas pedag3gicas, pasantías, talleres y prácticas en escenarios reales.
- Gestionar recursos, equipos e insumos para el aula-taller o laboratorio escolar de caf3.
- Promover procesos de certificaci3n o reconocimiento formativo.
- Vincular productores locales como proveedores de caf3s regionales.
- Fortalecer la investigaci3n escolar y la sistematizaci3n de la experiencia.
- Apoyar la creaci3n de la marca educativa de caf3.
- Proyectar el proyecto hacia eventos, ferias, concursos y escenarios regionales.

15.3. Convenios estratégicos propuestos

De manera particular, se propone gestionar convenios o acuerdos de cooperación con los siguientes actores:

Aliado	Aporte esperado	Acciones posibles
Escuela Regional del Café del Tolima – Líbano	Formación técnica especializada en catación, barismo, tostión, métodos de preparación, análisis físico-sensorial y planes de negocio.	Formación para docentes líderes; talleres para estudiantes monitores; visitas pedagógicas; asesoría para protocolos de catación y preparación; acompañamiento técnico a la Cátedra del Café.
Universidad del Tolima	Acompañamiento académico, pedagógico, investigativo, agroindustrial y de proyección social.	Sistematización de la experiencia; formación docente; asesoría en investigación escolar; vinculación con semilleros o grupos de investigación; apoyo para documentar la experiencia significativa.
SENA	Formación técnica, emprendimiento, buenas prácticas de manufactura, servicio al cliente y simulación de unidad productiva escolar.	Acompañamiento para la tienda escolar cafetera; talleres de emprendimiento; formación en manipulación, servicio y costos; articulación con la lógica de SENA Empresa.
Comité de Cafeteros y asociaciones productoras	Conocimiento del sector cafetero, acceso a productores, cafés regionales y cultura de calidad.	Muestras de café regional; charlas de productores; visitas a fincas; participación en eventos; apoyo para marca educativa.
Alcaldía, Gobernación y sector privado	Apoyo institucional, gestión de recursos, transporte, dotación, eventos y visibilidad regional.	Convenios, patrocinios, compra o donación de equipos, apoyo a concursos y ferias, fortalecimiento de la iniciativa piloto regional.

16. Formación constante del cuerpo docente

Para garantizar la sostenibilidad pedagógica y técnica de la Cátedra del Café, se requiere fortalecer la formación permanente del cuerpo docente vinculado al proyecto. La iniciativa

no puede depender únicamente de la motivación de los estudiantes o de un docente líder; necesita contar con un equipo institucional capacitado que pueda acompañar, orientar, evaluar y proyectar el proceso en el tiempo.

La formación docente debe entenderse como una condición esencial para la calidad, continuidad y expansión del proyecto. En este sentido, se propone que los docentes vinculados a la Cátedra del Café participen periódicamente en procesos de actualización relacionados con cultura cafetera, catación, análisis sensorial, barismo, emprendimiento, agroindustria, didáctica de proyectos productivos, sistematización de experiencias y educación rural contextualizada.

16.1. Líneas de formación docente

- Cultura cafetera y cadena productiva del café.
- Catación y análisis físico-sensorial.
- Métodos filtrados de preparación.
- Espresso y bebidas a base de café.
- Tostión básica y calidad del café.
- Buenas prácticas de manufactura e inocuidad.
- Emprendimiento escolar y unidades productivas educativas.
- Diseño curricular de la Cátedra del Café.
- Sistematización de experiencias pedagógicas.
- Investigación escolar y apropiación social del conocimiento.

16.2. Comisión de servicio para formación docente

Se propone gestionar ante la Secretaría de Educación la posibilidad de establecer una figura administrativa pertinente —comisión de servicio, permiso académico o autorización institucional, según la normatividad aplicable— que permita la participación de docentes líderes en procesos de formación, visitas técnicas, capacitaciones, pasantías o encuentros con aliados estratégicos.

Esta figura permitiría que los docentes puedan asistir a espacios de formación especializada sin que ello se perciba como una actividad aislada o personal, sino como una acción institucional orientada al fortalecimiento de la Cátedra del Café. La comisión de servicio sería especialmente importante para procesos desarrollados con la Escuela Regional del Café del Tolima, la Universidad del Tolima, el SENA, el Comité de Cafeteros u otras entidades aliadas.

16.3. Propósito de la formación docente

- Garantizar la continuidad del proyecto en el tiempo.
- Evitar que la experiencia dependa exclusivamente de una persona.
- Mejorar la calidad técnica de las prácticas con estudiantes.
- Fortalecer la articulación curricular.
- Consolidar un equipo docente multiplicador.

- Asegurar condiciones de seguridad, higiene y calidad en las prácticas.
- Sistematizar y evaluar el impacto pedagógico del proyecto.

17. Iniciativa piloto para el corredor cafetero del sur del Tolima

La Cátedra del Café se proyecta como una iniciativa piloto con alcance regional, inicialmente desde la Institución Educativa Técnica Agroindustrial y Empresarial Martín Pomala, pero con posibilidad de generar aprendizajes, metodologías y materiales replicables en otros municipios del sur del Tolima.

El proyecto reconoce que municipios como Planadas, Rioblanco, Chaparral, Ataco, Ortega y San Antonio comparten una fuerte relación con la producción cafetera, la ruralidad, los procesos agroindustriales, la economía campesina y la necesidad de generar oportunidades educativas pertinentes para niños, niñas, adolescentes y jóvenes.

Desde esta perspectiva, la institución puede convertirse en un referente inicial para el diseño de una estrategia formativa regional que articule educación, cultura cafetera, competencias técnicas, emprendimiento, liderazgo juvenil y apropiación del territorio.

17.1. Alcance regional propuesto

- Planadas.
- Rioblanco.
- Chaparral.
- Ataco.
- Ortega.
- San Antonio.

17.2. Sentido regional de la propuesta

La propuesta busca reconocer que la caficultura del sur del Tolima no solo requiere productores, sino también jóvenes formados en calidad, catación, preparación, servicio, transformación, comercialización, comunicación y emprendimiento. Por ello, la Cátedra del Café puede constituirse en una estrategia educativa para fortalecer el relevo generacional, la identidad rural, la innovación escolar y el arraigo territorial.

17.3. Proyección como modelo replicable

- Una malla formativa adaptable a otras instituciones.
- Guías pedagógicas sobre cultura cafetera, catación y barismo.
- Protocolos escolares para prácticas de café.
- Un modelo de aula-taller o laboratorio escolar de café.
- Estrategias de formación entre pares.
- Rutas de articulación con aliados regionales.
- Experiencias de emprendimiento escolar cafetero.
- Procesos de sistematización e investigación pedagógica.

18. Tienda escolar cafetera como ambiente real de aprendizaje

Como estrategia de sostenibilidad, emprendimiento y formación práctica, se propone estudiar la posibilidad de crear una tienda escolar cafetera vinculada a la Cátedra del Café. Esta tienda no se concibe únicamente como un punto de venta, sino como un ambiente real de aprendizaje donde los estudiantes puedan aplicar conocimientos de barismo, servicio al cliente, costos, inventarios, higiene, comunicación, trabajo en equipo, administración básica y responsabilidad social.

La tienda escolar cafetera podría ajustarse o simular las directrices pedagógicas desarrolladas por estrategias como SENA Empresa, en las que se promueve el aprendizaje en ambientes reales o simulados de producción, servicio y gestión. La estrategia SENA Empresa se ha descrito como un mecanismo para complementar la formación integral y optimizar recursos técnicos y económicos dentro de los centros de formación (Hernández, 2017). Bajo esta lógica, los estudiantes asumirían roles dentro de una unidad productiva escolar, fortaleciendo competencias técnicas, administrativas, financieras, comunicativas y actitudinales.

La creación de la tienda deberá revisarse de acuerdo con las orientaciones institucionales, sanitarias, administrativas, contables y de convivencia aplicables a la institución educativa, garantizando transparencia en el manejo de recursos, seguridad alimentaria, supervisión docente y reinversión pedagógica de los excedentes.

18.1. Propósito de la tienda escolar cafetera

- Crear un escenario de práctica para estudiantes de la Cátedra del Café.
- Fortalecer competencias de emprendimiento y administración básica.
- Promover el consumo responsable de cafés regionales.
- Apoyar la sostenibilidad económica del proyecto.
- Visibilizar la marca educativa de café.
- Generar cultura de servicio, calidad e higiene.
- Integrar saberes de matemáticas, química, lenguaje, emprendimiento, ética y agroindustria.

18.2. Funcionamiento propuesto

La tienda escolar cafetera podría funcionar de manera gradual y regulada, iniciando con actividades institucionales, ferias escolares, muestras pedagógicas o eventos especiales. Posteriormente, si las condiciones institucionales, sanitarias, administrativas y normativas lo permiten, podría avanzar hacia un modelo más permanente.

- Reglamentación interna.
- Supervisión docente.
- Manejo transparente de recursos.
- Inventario de insumos y equipos.
- Protocolos de higiene y buenas prácticas.

- Definición de roles estudiantiles.
- Uso de cafés regionales.
- Registro contable básico.
- Reinversión de excedentes en el proyecto.

18.3. Roles estudiantiles posibles

- Barista escolar.
- Auxiliar de preparación.
- Encargado de inventario.
- Encargado de costos.
- Encargado de atención al cliente.
- Encargado de comunicación y marca.
- Encargado de limpieza e higiene.
- Encargado de bitácora y registros.

19. Viabilidad y sostenibilidad del proyecto

La sostenibilidad del proyecto requiere una estrategia integral que combine apoyo institucional, formación docente, alianzas estratégicas, dotación progresiva, participación estudiantil, vinculación comunitaria y generación de recursos propios. Para que la Cátedra del Café permanezca en el tiempo, debe dejar de ser una iniciativa dependiente de esfuerzos individuales y convertirse en una apuesta institucional formal.

19.1. Viabilidad pedagógica

El proyecto es viable pedagógicamente porque se articula con la formación integral, los centros de interés, el PTAFI 3.0, la educación rural contextualizada y las áreas del currículo. Además, el café permite integrar contenidos de ciencias, matemáticas, lenguaje, sociales, ética, agroindustria, tecnología y emprendimiento.

19.2. Viabilidad institucional

La iniciativa ya cuenta con trayectoria, identidad, estudiantes líderes, apoyo de rectoría, dotación inicial, participación en eventos y reconocimiento dentro de la comunidad educativa. Estos elementos demuestran que no se trata de una propuesta que parte de cero, sino de una experiencia en marcha que necesita fortalecerse y formalizarse.

19.3. Viabilidad técnica

El proyecto cuenta con equipos iniciales como máquinas de espresso, licuadora profesional, métodos V60 y Aeropress. Aunque requiere mayor dotación, ya existe una base técnica que permite desarrollar prácticas de catación, preparación y barismo.

19.4. Viabilidad económica

La sostenibilidad económica puede fortalecerse mediante gestión de recursos ante entidades públicas y privadas, alianzas con asociaciones cafeteras, participación en

convocatorias, patrocinios, donaciones, uso de cafés regionales con acuerdos solidarios, creación gradual de una tienda escolar cafetera y reinversión de excedentes en insumos, mantenimiento y formación.

19.5. Estrategias para la sostenibilidad

- Formalizar la Cátedra del Café dentro del Proyecto Educativo Institucional o como estrategia pedagógica institucional.
- Crear un comité interno de coordinación.
- Formar docentes multiplicadores.
- Consolidar estudiantes monitores.
- Diseñar una malla formativa progresiva.
- Sistematizar evidencias e impactos.
- Establecer alianzas mediante convenios.
- Gestionar recursos de manera anual.
- Crear un fondo o mecanismo transparente para la reinversión de recursos generados por la tienda escolar cafetera.

20. Aporte social y comunitario del proyecto

El proyecto Sabores de mi Tierra – V-60 Coffee Team plantea un aporte social que va más allá de la formación técnica en café. Su mayor valor está en la posibilidad de construir comunidad, fortalecer vínculos, promover el uso significativo del tiempo libre, generar sentido de pertenencia y ofrecer a los estudiantes una alternativa de proyecto de vida conectada con su territorio.

20.1. Aporte a los estudiantes

El proyecto aporta a los estudiantes al brindarles un espacio de formación, acompañamiento y reconocimiento. Dentro del grupo, los jóvenes no solo aprenden a catar o preparar café; también desarrollan disciplina, responsabilidad, liderazgo, comunicación, confianza, trabajo en equipo y capacidad para servir a otros. La experiencia ha permitido construir una red de apoyo entre los integrantes, con una calidez filial que fortalece el acompañamiento mutuo, la permanencia y la motivación.

20.2. Aporte a las familias y a la comunidad

El proyecto permite acercar la escuela a las familias, productores y comunidad cafetera local. Al priorizar cafés de la región, se promueve la economía interna, se reconoce el trabajo campesino y se fortalece la relación entre educación y producción local.

20.3. Aporte al territorio

La Cátedra del Café contribuye al fortalecimiento de la identidad territorial y al relevo generacional en la caficultura. Además, permite que los jóvenes reconozcan oportunidades en su propio municipio y en la región, evitando que el territorio sea visto únicamente desde sus limitaciones.

20.4. Aporte a la educación rural

Como experiencia pedagógica, el proyecto ofrece una ruta para demostrar que la educación rural puede ser innovadora, pertinente y conectada con las cadenas productivas locales. En este sentido, la Cátedra del Café puede convertirse en un modelo de formación integral que articula saber escolar, cultura productiva, emprendimiento y desarrollo comunitario.

21. Recursos disponibles

- Primera máquina de espresso adquirida con apoyo de rectoría en 2025.
- Segunda máquina de espresso adquirida en 2026.
- Licuadora profesional.
- Métodos V60.
- Métodos Aeropress.
- Café regional para prácticas.
- Logo e identidad visual del V-60 Coffee Team.
- Estudiantes monitores con experiencia previa.
- Acompañamiento docente.
- Apoyo de rectoría.
- Acompañamiento desde PTAFI 3.0.
- Experiencias de participación en ferias, concursos y eventos institucionales.

22. Recursos requeridos

- Adecuación de un aula-taller o laboratorio escolar de café.
- Molinos de café manuales o eléctricos.
- Grameras de precisión.
- Hervidores con control de temperatura.
- Jarras para leche.
- Termómetros.
- Vasos de catación.
- Cucharas de catación.
- Filtros para V60 y Aeropress.
- Café regional para prácticas continuas.
- Insumos de limpieza e higiene.
- Delantales o uniformes del equipo.
- Material impreso para bitácoras, guías y formatos de catación.
- Apoyo para transporte y participación en eventos regionales.
- Formación especializada para docentes y estudiantes líderes.
- Recursos para visitas pedagógicas a la Escuela Regional del Café, Universidad del Tolima, SENA u otros aliados.
- Equipos y mobiliario para la futura tienda escolar cafetera.

23. Evaluación y seguimiento

La evaluación del proyecto será principalmente formativa, participativa y basada en evidencias. No se centrará únicamente en resultados técnicos, sino también en el proceso de aprendizaje, la permanencia, el compromiso, el liderazgo, la apropiación territorial, la sostenibilidad y el impacto comunitario.

Criterio	Evidencia
Asistencia y permanencia	Registro de participación en sesiones.
Compromiso	Cumplimiento de roles y responsabilidades.
Aprendizaje técnico	Preparación de métodos, catación y manejo de equipos.
Aprendizaje conceptual	Bitácoras, talleres, exposiciones y socializaciones.
Trabajo en equipo	Participación colaborativa y apoyo entre pares.
Liderazgo	Formación de nuevos integrantes y representación del grupo.
Apropiación territorial	Uso y valoración de cafés regionales.
Proyección	Participación en eventos, ferias y concursos.
Gestión de alianzas	Convenios, visitas, capacitaciones y actividades con aliados.
Sostenibilidad	Recursos gestionados, reinversión, tienda escolar cafetera y continuidad anual.
Impacto social	Participación de familias, comunidad y productores locales.

24. Resultados esperados

24.1. En los estudiantes

- Desarrollo de habilidades en catación, métodos de preparación y barismo.
- Fortalecimiento del sentido de pertenencia por el territorio.
- Uso significativo del tiempo libre.
- Mayor liderazgo, responsabilidad y trabajo en equipo.
- Construcción de proyectos de vida asociados al café, la agroindustria, el emprendimiento o la formación técnica y profesional.
- Participación en eventos institucionales y regionales.
- Comprensión del café como oportunidad de formación, empleo, emprendimiento y transformación social.

24.2. En los docentes

- Fortalecimiento de capacidades técnicas y pedagógicas en cultura cafetera, catación, barismo, emprendimiento y educación rural contextualizada.
- Consolidación de un equipo docente multiplicador.
- Mayor capacidad para articular el proyecto con el currículo y los centros de interés.
- Participación en procesos de formación mediante comisiones de servicio, convenios o permisos académicos.

24.3. En la institución

- Consolidación de una experiencia significativa de formación integral.
- Fortalecimiento de los centros de interés.
- Mayor visibilidad institucional.
- Articulación con PTAFI 3.0.
- Posibilidad de integrar el proyecto a la malla curricular o a espacios formativos institucionales.
- Creación de una marca educativa de café.
- Puesta en marcha de una tienda escolar cafetera como ambiente real de aprendizaje.

24.4. En la comunidad

- Valoración de cafés de la región.
- Relación entre escuela, productores y familias.
- Promoción de la economía local.
- Fortalecimiento de la cultura cafetera.
- Proyección de jóvenes con capacidades para aportar al desarrollo territorial.
- Generación de una experiencia piloto replicable en otros municipios del corredor sur del Tolima.

25. Proyección institucional y comunitaria

El proyecto se proyecta como una escuela formativa permanente en cultura cafetera, catación y barismo, con capacidad de articularse al currículo institucional y a procesos de formación integral. A corto plazo, se busca fortalecer el grupo base, garantizar la continuidad de las sesiones, consolidar la formación de monitores, participar en eventos regionales y avanzar en la gestión de alianzas estratégicas.

A mediano plazo, se espera organizar un laboratorio escolar de café, ampliar la participación estudiantil, construir una ruta formativa por grados, fortalecer la relación con productores de la región y gestionar convenios con la Escuela Regional del Café del Tolima, la Universidad del Tolima, el SENA y el Comité de Cafeteros. También se proyecta la creación de una marca educativa de café que permita visibilizar el trabajo académico, promover cafés locales y desarrollar competencias emprendedoras.

A largo plazo, Sabores de mi Tierra – V-60 Coffee Team aspira a convertirse en una Cátedra del Café institucional, en una experiencia significativa de educación rural y en una iniciativa piloto para el corredor sur del Tolima, con posibilidad de ser adaptada por instituciones de municipios como Planadas, Rioblanco, Chaparral, Ataco, Ortega y San Antonio.

26. Solicitud institucional ante la Secretaría de Educación

La principal solicitud ante la Secretaría de Educación es obtener acompañamiento, reconocimiento y apoyo para avanzar en la creación de un espacio institucional más concreto, permanente y dotado, orientado a la implementación de una Cátedra del Café al interior de la Institución Educativa Técnica Agroindustrial y Empresarial Martín Pomala.

Esta solicitud parte del reconocimiento de que el proyecto Sabores de mi Tierra – V-60 Coffee Team ha superado la condición de actividad aislada o extracurricular, y se ha convertido en una experiencia pedagógica con identidad, trayectoria, participación estudiantil, impacto socioemocional, proyección territorial y posibilidades de articulación curricular. Por ello, se propone que la Secretaría de Educación acompañe el tránsito del actual centro de interés hacia una estrategia formativa institucional más estructurada, sostenible y articulada con la formación integral.

26.1. Propósito de la solicitud

Gestionar el apoyo institucional necesario para consolidar una Cátedra del Café como espacio formativo permanente, que permita fortalecer en los estudiantes competencias científicas, técnicas, sensoriales, comunicativas, socioemocionales y emprendedoras, a partir del reconocimiento del café como eje cultural, productivo y pedagógico del territorio.

26.2. ¿Qué se busca concretamente?

Se busca que la Secretaría de Educación acompañe y respalde la creación de un espacio escolar formal para la enseñanza de la cultura cafetera, la catación y el barismo.

- La adecuación de un aula-taller o laboratorio escolar de café dentro de la institución.
- La dotación básica y progresiva de equipos, métodos, utensilios e insumos para catación, preparación y barismo.
- El acompañamiento pedagógico para estructurar la Cátedra del Café como una ruta formativa institucional.
- La articulación del proyecto con los centros de interés, el PTAFI 3.0, la formación integral y el currículo escolar.
- El reconocimiento del proyecto como experiencia significativa de educación rural, apropiación territorial y construcción de proyecto de vida.
- La gestión de alianzas con entidades del sector cafetero, instituciones técnicas, universidades, productores, asociaciones y actores públicos o privados.
- La formación permanente del cuerpo docente mediante procesos de capacitación y figuras administrativas pertinentes, como comisión de servicio o permisos académicos, según corresponda.

- La exploración de una tienda escolar cafetera como ambiente real de aprendizaje y estrategia de sostenibilidad.

26.3. Alcance esperado de la Cátedra del Café

La Cátedra del Café se proyecta como un espacio formativo que pueda desarrollarse inicialmente desde el centro de interés Sabores de mi Tierra, pero con posibilidad de ampliarse progresivamente hacia una propuesta curricular para básica secundaria y media. Su propósito no es reemplazar las áreas académicas existentes, sino articularlas alrededor de un eje territorial pertinente para la institución y el municipio.

- Cultura cafetera e identidad territorial.
- Historia y economía del café en Ataco, el Tolima y Colombia.
- Cadena productiva del café.
- Calidad, cafés especiales y análisis sensorial.
- Catación escolar.
- Métodos filtrados de preparación.
- Barismo y bebidas a base de espresso.
- Transformación, valor agregado y emprendimiento.
- Marca educativa de café.
- Proyecto de vida, liderazgo y trabajo colaborativo.

26.4. Sentido de la solicitud

La solicitud ante la Secretaría de Educación no se limita a la adquisición de equipos. Lo que se busca es consolidar una apuesta pedagógica de largo alcance, en la que el café se convierta en un eje de formación integral, apropiación del territorio y proyección de los estudiantes. En este sentido, el apoyo solicitado permitiría pasar de una experiencia valiosa pero limitada por el tiempo, los recursos y la contrajornada, hacia una propuesta institucional más estable, dotada y reconocida, capaz de fortalecer la identidad agroindustrial de la institución y aportar al desarrollo educativo del municipio.

26.5. Solicitud puntual

- 1. Acompañar la formalización de la Cátedra del Café como estrategia pedagógica institucional.**
- 2. Apoyar la adecuación y dotación de un espacio físico para el funcionamiento del aula-taller o laboratorio escolar de café.**
- 3. Brindar orientación pedagógica para integrar la propuesta a los centros de interés, al PTAFI 3.0 y a la formación integral.**
- 4. Apoyar la gestión de alianzas estratégicas con entidades del sector cafetero y agroindustrial.**
- 5. Reconocer el proyecto como experiencia significativa de educación contextualizada, ruralidad, cultura cafetera y proyecto de vida.**
- 6. Respaldar la participación de los estudiantes en eventos, ferias, concursos y espacios de visibilización regional.**
- 7. Facilitar o estudiar mecanismos administrativos para la formación docente, tales como comisión de servicio, permisos académicos o autorizaciones institucionales, de acuerdo con la normatividad vigente.**
- 8. Acompañar la viabilidad de una tienda escolar cafetera como ambiente real de aprendizaje, con criterios pedagógicos, administrativos, sanitarios y de sostenibilidad.**

27. Conclusión

Sabores de mi Tierra – V-60 Coffee Team demuestra que el café puede convertirse en una poderosa herramienta pedagógica para conectar la escuela con el territorio, fortalecer la formación integral y abrir oportunidades de futuro para los estudiantes.

La experiencia ha nacido del interés real de los jóvenes, se ha fortalecido mediante el liderazgo estudiantil, ha recibido apoyo institucional y ha logrado proyectarse en escenarios locales y regionales. Su valor no está únicamente en enseñar a preparar una bebida, sino en formar estudiantes capaces de reconocer su territorio, trabajar en equipo, liderar procesos, servir a la comunidad, valorar la economía local y proyectarse hacia nuevas posibilidades de vida.

En este sentido, el café es el punto de partida; la verdadera apuesta es la formación de jóvenes con identidad, conocimiento, sensibilidad, disciplina y visión de futuro. La creación de una Cátedra del Café institucional permitiría transformar esta experiencia en una propuesta educativa sostenible, replicable y con impacto social para Ataco y el corredor sur del Tolima.

28. Referencias preliminares

- Alcaldía Municipal de Ataco. (s. f.). Información del municipio de Ataco, Tolima. <https://www.ataco-tolima.gov.co/MiMunicipio/Paginas/Informacion-del-Municipio.aspx>
- Gobernación del Tolima. (2025). Convocatoria: Escuela Regional de Café. <https://tolima.gov.co/escuela-cafe>
- Gobernación del Tolima. (2024). Gobernadora Matiz firma convenio para crear la primera Escuela Regional de Café en Colombia. <https://tolima.gov.co/noticias/6173-gobernadora-matiz-firma-convenio-por-5-000-millones-para-crear-la-primera-escuela-regional-de-cafe-en-colombia>
- Ministerio de Educación Nacional. (s. f.). Centros de Interés para la Formación Integral. <https://www.mineduacion.gov.co/portal/micrositios-institucionales/Centros-de-Interes-para-la-Formacion-Integral/>
- Ministerio de Educación Nacional. (2024). Con el programa de Tutorías para el Aprendizaje se impulsa la construcción de una formación integral. <https://www.mineduacion.gov.co/portal/salaprensa/Comunicados/419722:Con-el-programa-de-Tutorias-para-el-Aprendizaje-se-impulsa-la-construccion-de-una-formacion-integral-para-5000-establecimientos-educativos>
- Ministerio de Educación Nacional. (2025). Programa de Tutorías para el Aprendizaje y Formación Integral PTAFI 3.0. https://www.mineduacion.gov.co/1780/articles-425213_recurso_14.pdf
- Hernández, L. F. H. (2017). SENA Empresa, una estrategia de formación pedagógica. Revista Vía Innova. <https://revistas.sena.edu.co/index.php/RVI/article/view/1181>
- Federación Nacional de Cafeteros – Comité Tolima. (2024). Premiación de los mejores cafés del Tolima y participación de municipios cafeteros. <https://tolima.federaciondecafeteros.org/listado-noticias/este-sabado-2-de-noviembre-se-premiaran-los-mejores-cafes-del-tolima/>

29. Anexos sugeridos

- Registro fotográfico de prácticas de catación y barismo.





- Logo e identidad visual del V-60 Coffee Team.



- Evidencias de participación en ferias, concursos y eventos institucionales.





- Inventario de equipos disponibles.