



Educación Media General



Ministerio
del Poder Popular
para la Educación
Inclusión y Calidad



Docente: Lorianis Celiz
5 to año “A” y “B”

Fecha de entrega de la actividad:
31 de enero 2022
celizlorianis@gmail.com

Área de formación: Geografía Historia y Ciudadanía

Tema Indispensable

La sociedad multiétnica y pluricultural, diversidad e interculturalidad, patrimonio y creación cultural

Tema Generador

La agricultura como proceso fundamental para la independencia alimentaria

Referentes Teóricos-Prácticos

La historia del café venezolano como el principal rubro de exportación agrícola.

Desarrollo del Tema

A continuación se presenta un texto que debes leer con detenimiento, con ayuda de un familiar realiza el análisis correspondiente para cumplir con la asignación.

El primer cafeto que llegó a Venezuela fue sembrado por misioneros españoles asentados en la cuenca del río Caroní, en 1730. El café lo trajeron de Brasil, donde había llegado a su vez desde la República de Surinam y de Cayena, la capital de la Guayana Francesa. Una década después de su introducción en Venezuela, y partir de 1740 el cultivo de café empezó a propagarse a la gobernación de Caracas y, poco a poco, al resto del país.

En 1776 ya se registraron cafetales en Cumaná y Río Caribe, y en 1780 el cultivo se extendió a occidente, llegando a tierras andinas, como Mérida, donde a pesar de una temprana introducción, las plantaciones no empezaron a constituirse como tales hasta después de la Guerra de Independencia (1810-1823).



Ministerio
del Poder Popular
para la Educación
Inclusión y Calidad



Educación Media General

En Chacao, en las cercanías de Caracas, se levantaron las primeras plantaciones cafetaleras en 1784. El pionero fue Bartolomé Blandín, fundador de la Hacienda Blandín (hoy, Hacienda la Castellana). Esta experiencia fue secundada por los presbíteros Sojo y Mohedano, en la “Hacienda San Felipe Neri”, y la “Hacienda la Floresta”, respectivamente, extendiéndose progresivamente el cultivo a muchas otras partes de Venezuela.

Fue así, que el café llegó a partir de 1784 a San Antonio, Las Minas y a los valles de Aragua, pasando luego a las provincias de Carabobo y Barcelona. El cultivo de café en el estado de Táchira, por su parte, se inició en 1794 gracias a la iniciativa de Gervasio Rubio, quien lo plantó en su Hacienda la Yegüera (conocida a partir de 1855 como la Hacienda Rubio); mientras que en Trujillo, el impulsor de la caficultura fue Francisco de Labastida quien inició el cultivo de café en este territorio del oeste del país en 1801. Desde aquí y siguiendo los Andes tachirenses, el cafeto continuó su viaje hasta Colombia, penetrando en el país vecino por Cúcuta y Salvador de las Palmas.

Desde principios del siglo XIX hasta mediados del siglo XX, el cultivo de café en Venezuela desplazó al del cacao y fue el motor que dinamizó la economía nacional. Su cultivo y comercialización contribuyó a la apertura de carreteras y vías fluviales, a la consolidación, también, de centros urbanos en las zonas cafeteras y a la transformación del Puerto de Maracaibo, en principal puerta de salida de mercaderías del país.

En 1900 empezó a operar la que se convertiría en la primera empresa tostadora venezolana, Café Fama de América, fundada por el español de origen canario, Bernardo González Palenzuela. Era la época del primer gobierno de Antonio Guzmán Blanco, y a pesar de la economía inestable y las diversas dificultades que se presentaban en la Venezuela de entonces, Bernardo González empezó a comprar granos de café, a molerlos, a tostarlos manualmente y a venderlos de casa en casa. Desde entonces, su Café ha formado parte de la cultura cafetera de los venezolanos.

En aquella época y hasta la mitad de la década de 1950, el café vivió muy buenos años en Venezuela, posicionando a este origen entre los cinco máximos productores del mundo. Sin embargo, el rápido desarrollo de la industria petrolera frenó la actividad cafetalera. Se produjo un trasvase de mano de obra de un sector a otro y la producción y las exportaciones cayeron de forma drástica. Venezuela no tenía suficiente café y poco más del 40% de la producción se lograba vender al exterior.

El hecho positivo fue que a pesar de la nueva situación, se hizo un esfuerzo importante para no restar calidad al café que se producía, beneficiando de forma directa al mercado interior que como habitualmente pasa en los países productores, hasta ese momento se había estado proveyendo de las calidades que resultaban menos atractivas para la exportación. A partir de entonces, el mercado doméstico pasó a disponer de cafés arábica de las variedades Típica, Bourbon, Caturra y Catuai, que los tostadores locales preparaban y vendían en latas y algunas marcas, también, en bolsas de vacío, previa desgasificación.



Educación Media General



Ministerio
del Poder Popular
para la Educación
Inclusión y Calidad



IMPORTANCIA SOCIAL, CULTURAL Y ECONÓMICA DEL CAFÉ EN VENEZUELA

El café sigue siendo un cultivo de importancia social y cultural en Venezuela, pero su peso económico ha dejado de ser el que era. Se estima que actualmente más de 50.000 familias viven de forma directa de su producción en el país. En la última década se ha constatado una creciente incursión de jóvenes profesionales tanto en el sector productivo como en el de la industrialización artesanal y comercialización de café. Sin embargo, la gran mayoría de los productores actuales de café, no culminó su educación básica, y por ende, son poco innovadores y reacios a los cambios de tecnologías en materia de manejo agronómico, fertilización y buenas prácticas de postcosecha.

A diferencia de otros muchos países productores, en los que el asociacionismo entre los caficultores es una práctica habitual, en Venezuela no existe esta tradición y a excepción de unos pocos casos como la Cooperativa Café Grano de Oro de Biscucuy, en el estado Portuguesa, no hay organizaciones de este tipo en el país y las que se asemejan tienen un perfil más mercantilista, y han suprimido la asistencia técnica a sus asociados o accionistas. La Cooperativa Café Grano de Oro la integran 50 pequeños productores, que producen de 0,5 a 5 toneladas de café de alta calidad al año. Cultivan cafés de las variedades Catuai amarillo, Caturra rojo y Mundo Novo rojo.

Toda su producción es bajo sombra, y con un manejo de nutrición foliar y edáfica basada en fertilizantes líquidos y microorganismos eficientes. En su afán por recuperar la referencia del café venezolano, están trabajando para crear una marca colectiva que agrupe y comercialice las marcas artesanales a través de las que, actualmente, comercializan sus cafés. El proyecto contempla un protocolo de calidad que comience por jerarquizar las calidades según la escala y los descriptores sensoriales de SCA. El desafío es lograr primero, un posicionamiento a nivel nacional, y luego, internacional en nichos de mercado donde exista diáspora venezolana, como Perú, Chile, Argentina, Estados Unidos, Canadá y España. Mientras, en el estado de Mérida, algunos caficultores dedicados al cultivo orgánico se están intentando organizar con miras de producir cafés diferenciados y de alta calidad.



Actividades de Evaluación



- ✚ **Elabora un video donde expongas los siguientes aspectos:**
 - ✚ Breve historia del café venezolano.
 - ✚ Importancia cultural y económica del café.
 - ✚ Áreas de producción.
 - ✚ Calidad del café venezolano.
 - ✚ Calificación comercial de los granos.
 - ✚ Expectativas con respecto a la producción y consumo.



Educación Media General



Ministerio
del Poder Popular
para la **Educación**
Inclusión y Calidad



Orientaciones Generales

✚ El video puede ser grabado por el mismo estudiante, también puede ser elaborado a través de imágenes y texto.

Aspectos a evaluar:

- *Creatividad y presentación : 5 puntos*
- *Coherencia en la explicación del tema: 10 puntos*
- *Relación y jerarquización de conceptos. 5 puntos*

20 puntos

Convivir de actividad 1.

*Presentación de la actividad.
Responsabilidad y puntualidad en la entrega.
Seguimiento de orientaciones.
Retroalimentación docentes- estudiante.*

10 puntos.

Bibliografía, Referencia Orientadora:

<http://www.forumdelcafe.com/noticias/cafe-venezuela>

- *Horarios de atención al estudiante. 4:00 a 7:00 pm por teléfono*
- *También pueden contactarme por correo durante todo el día*
- *Correo por donde deben enviar la actividad celizlorianis@gmail.com*





Educación Media General



Ministerio
del Poder Popular
para la **Educación**
Inclusión y Calidad

