



UNIDAD CURRICULAR: ESTUDIO TÉCNICO Y ALMACENAMIENTO DEL CAFÉ

CÓDIGO: UC3.3142.0174

TIPO DE UNIDAD CURRICULAR (UC): ESPECÍFICA/TÉCNICA

TOTAL DE HORAS ACADÉMICAS: 90 HORAS

Caracas, agosto 2023

Ministerio del Poder Popular para el Proceso Social de Trabajo (MPPPST)

Instituto Nacional de Capacitación y Educación Socialista (INCES)

El Instituto Nacional de Capacitación y Educación Socialista (INCES), es un organismo autónomo con personalidad jurídica y patrimonio propio, adscrito al Ministerio del Poder Popular para la educación (MPPE). Este Instituto fue creado por Ley el 22 de Agosto de 1959 y reglamentado por Decreto el 11 de Marzo de 1960 bajo la denominación de Instituto Nacional de Cooperación Educativa (INCE). En el año 2014, de acuerdo al Decreto Nº 1.414 de fecha 13 de noviembre de 2014, publicado en la Gaceta Oficial Extraordinaria Nº 6.155 de fecha 19 de Noviembre de 2014, se reforma la Ley del INCES, con la finalidad de reorganizarlo y adecuarlo a los intereses del país y al proceso de reconversión industrial, proceso que enmarca posteriormente su concepción y visión, dentro del ámbito de un socialismo abierto y participativo.

Aviso de Derechos de Autor

© Instituto Nacional de Capacitación y Educación Socialista (INCES). Todos los derechos reservados.

La Unidad Curricular: **Estudio técnico y almacenamiento del café**, incluyendo su metodología, materiales educativos curriculares y didácticos, guías, videos y cualquier otro recurso de aprendizaje asociado, es propiedad exclusiva del Instituto Nacional de Capacitación y Educación Socialista (INCES). Todos los derechos están reservados y protegidos por la Ley sobre el Derecho de Autor de Venezuela de 1993.

La Unidad Curricular: **Estudio técnico y almacenamiento del café**, está destinada exclusivamente para uso institucional y sin fines de lucro en actividades académicas de formación, capacitación, actualización, nivelación, especialización, inducción y acreditación de conocimientos por experiencia en ejercicio, en conjunto con el Instituto Nacional de Capacitación y Educación Socialista (INCES).

El Material Educativo Curricular (MEC) del INCES, está sujeto a las siguientes condiciones de uso para su democratización y despliegue

1. *La reproducción total o parcial del Material Educativo Curricular (MEC), debe reconocer explícitamente los derechos del autor.*
2. *La distribución del Material Educativo Curricular (MEC), es gratuita y solo está permitida a través de los canales oficiales de la institución.*
3. *Las modificaciones deben ser canalizadas a través de la Gerencia General de Currículo y Didáctica o sus dependencias en las Gerencias Regionales del Instituto Nacional de Capacitación y Educación Socialista (INCES).*
4. *Las adaptaciones curriculares solo se permitirán para contextualizar la formación y autoformación productiva sostenible a la población a ser atendida, sin alterar los criterios de calidad o el objeto principal de la misma.*

El incumplimiento de este aviso será sancionado de acuerdo con lo estipulado en la legislación venezolana vigente, referida a los Derechos de Autor.

Teléfono: +58 212 603 12 10

Correo electrónico: curriculo@inces.gob.ve

Dirección: Av. Nueva Granada con calle Chile, Edificio INCES.

Código Postal 1041, Caracas - Venezuela

FICHA RESUMEN DE LA UNIDAD CURRICULAR			
Área de Conocimiento	Profesionales de las ciencias y la ingeniería de nivel medio	Área ocupacional	Técnicos y profesionales de nivel medio en ciencias biológicas y afines
Sub Área Ocupacional	Técnicos agropecuarios	Código de la Unidad Curricular	UC3.3142.0174
Unidad Curricular	Estudio técnico y almacenamiento del café	Tipo de Unidad Curricular	Específica/Técnica
Total horas de formación	90	Modalidad de Formación y Autoformación Productiva	1. Presencial.
Propósito clave de la Unidad Curricular			
Formar a los (as) participantes con los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para su desempeño eficiente en el estudio técnico y almacenamiento del café siguiendo los procedimientos técnicos establecidos y cumpliendo con las normas de seguridad e higiene.			
Dirigido a			Nivel de dominio esperado
• Público en general.			• Nivel I. Desempeño rutinario.
Sinopsis (pertinencia)			
La Unidad Curricular está estructurada y organizada sistemáticamente en tres (3) ejes temáticos: 1. Estudio Técnico del Café, 2. Distribución de la Planta Procesadora, 3. Recepción de Café, cuyos contenidos han sido diseñados por logros, es decir, competencias de lo más simple a lo más complejo. Por medio de este método se propicia la oportunidad de aprender nuevas ocupaciones, de acuerdo a las posibilidades del participante. En este sentido, es importante resaltar que un gran porcentaje del éxito de esta formación dependerá del interés, las prácticas y la autodisciplina del participante.			
Ejes transversales de la formación y autoformación, colectiva, integral y permanente		Perfil del facilitadora (o)	
• Trabajo productivo, cooperativo y liberador • Protección y conservación del ambiente • Valores éticos • Equidad de género • Pensamiento sistémico/complejo • Seguridad y Salud en el trabajo • Método dialéctico/sistémico		• Ing. Agrónomo • TSU en Agropecuaria • Técnico Medio en Fitotecnia • Técnico Agropecuario • Experiencia mínima de 3 años en el manejo industrial del café	
Perfil genérico de ingreso del participante		Consideraciones del perfil genérico de ingreso del participante (si la hubiere)	
• Mayor de 15 años		Formación o acreditación de conocimientos para adquirir las habilidades matemáticas, de redacción y manejo de tecnologías libres, a fin de cumplir con los requisitos de ingreso. Puede acreditar o realizar equivalencias en las Unidades Curriculares, cumpliendo con los procedimientos establecidos por el INCES en el proceso de Acreditación de Conocimientos por Experiencia en Ejercicio.	
Perfil de egreso de la Unidad Curricular (Competencia General)			
Realiza el estudio técnico y distribuye la planta para el almacenamiento del café, siguiendo los procedimientos técnicos establecidos y cumpliendo las normas de seguridad e higiene.			

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Estudio técnico y almacenamiento del café	Específica/Técnica	UC3.3142.0174

1. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Realiza estudio técnico del café, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene.					30
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
1.-Estudio Técnico del Café 1.1. Especies de cafeto 1.2. Muestreo 1.3. Características de grano de café	1.a. Las especies de cafeto son identificadas, aplicando los conocimientos adquiridos sobre el estudio técnico del café.	-Estructura lógica, sencilla y resumida. -Organización de ideas en temas, subtemas y conceptos - Cumple las normas de seguridad e higiene. - Observación de actitudes y valores.	- Mapa Mental y Conceptual de las especies de cafeto, muestreo y características de grano de café	- Especies de Cafeto. - Muestreo en café - Características del grano	8
	1.b. Las características del grano son Identificadas de forma precisa, en el estudio técnico del café.				10
	1.c. El muestreo de café es realizado, siguiendo las normas de seguridad e higiene.				12
Total Horas					30

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
Actividad a emplear: para activar y guiar conocimientos previos; • Discusiones guiadas Discursivas y enseñanza: • Líneas de tiempo Para ayudar a organizar la información nueva por aprender: • Mapa conceptual • Resúmenes	Recursos y medios instruccionales • Denominación del recurso: Tableros didácticos: uso de la pizarra acrílica para reforzar las explicaciones. Impresos: Manuales y documentos sobre torrefacción del café Materiales visuales: imágenes fijas proyectables, diapositivas y mapas del contenido de los subtemas Recursos educativos digitales 1. Servicios telemáticos: internet, páginas web, blog, tours virtuales, correo electrónico, chats, foros, móvil, plataformas, herramientas web, aplicaciones web, entre otros.	• Exposición • Técnica de la pregunta • Estudio dirigido
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Elaboración de mapas mentales , en los que el participante demuestre los conocimientos adquiridos	
2) Metacognitivas.	El participante explica de forma eficiente las tareas asignadas, a través de un ensayo	
3) Estrategia de regulación de recursos:	La técnica del debate como estrategia motivadora del aprendizaje, a objeto de que el participante sea capaz de construir conocimientos fuera y dentro del área educativa.	
4) Motivacionales:	Satisfacción personal relacionada con los conocimientos adquiridos como motivación intrínseca . Confianza de ser valorado como un excelente profesional desde el punto de vista de la motivación extrínseca	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 1. Estudio Técnico del Café			
<i>Diagnóstica</i>	1.-Procedimiento: El participante describirá mediante un gráfico de progreso el estudio técnico del café b.- Técnica: Observación sistemática c.- Instrumento: Gráfico de Progreso	Unidireccional Participación activa individual	Inicio
<i>Formativa</i>	a.-Procedimiento: Se asignará al participante elaborar un mapa conceptual en el cual sintetice los aspectos resaltantes correspondiente al contenido desarrollado. b.- Técnica: Esquemas y Mapas c.- Instrumento: Mapas Mentales y Conceptual.	Coevaluación Participación activa grupal	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	a.-Procedimiento: Se asignará al participante elaborar un mapa conceptual en el cual sintetice los aspectos resaltantes correspondiente al contenido desarrollado.. b.- Técnica: : Esquemas y Mapas c.- Instrumento: Mapas Mentales y Conceptual	Unidireccional Participación activa individual	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Realiza estudio técnico del café, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene.		

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Estudio técnico y almacenamiento del café	Específica/Técnica	UC3.3142.0174

2. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Distribuye la planta procesadora según las condiciones físicas y ambientales del galpón, siguiendo los procedimientos técnicos establecidos y cumpliendo con las normas de seguridad e higiene					30
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
2. Distribución de la Planta Procesadora 2.1. Condiciones del galpón 2.1.1. Condiciones físicas: 2.1.2. Condiciones ambientales 2. 2 Áreas de almacenamiento 2.2 .1. Tipos 2.2.2. Condiciones físicas 2.2.3. Condiciones ambientales 2.3. Importancia 2.4. Memoria descriptiva de los proceso de torrefacción. 2.5. Instrumentos 2.6. Normas de seguridad e higiene 2.7. Técnica de trabajo	2.a. La planta procesadora es descrita, según las condiciones físicas y ambientales del galpón para el almacenamiento del café, siguiendo las normas de controlaría sanitaria.	- Presentación personal. - Dominio del tema. - Sigue el procedimiento para la distribución de la planta procesadora. - Cumple normativas de seguridad e higiene. - Observación de actitudes y valores.	- Informe sobre la distribución de la planta procesadora.	- Condiciones del galpón - Físicas - Ambientales	10
	2.b. La planta procesadora se distribuye, de acuerdo a las condiciones físicas y ambientales del galpón, para el almacenamiento del café, siguiendo las normas de controlaría.				10
	2.c. Las condiciones físicas y ambientales del galpón son evaluadas, de acuerdo a las normativas establecidas, para el almacenamiento del café.				10
	Total Horas				

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
Actividad a emplear: para activar y guiar conocimientos previos; - El Maestro Técnico Productivo (MTP) establece con el participante las analogías en la distribución de la planta procesadora Discursivas y enseñanza: - El Maestro Técnico Productivo (MTP) establece semejanzas estructurales en el tema tratado Para ayudar a organizar la información nueva por aprender: - El docente formula una situación de análisis de los puntos más resaltantes del tema.	Recursos y medios instruccionales Denominación del recurso: Tableros didácticos: uso de la pizarra acrílica para reforzar las explicaciones. Impresos: Manuales y documentos Materiales visuales: imágenes fijas proyectables, diapositivas y mapas del contenido de los subtemas Recursos educativos digitales 1.- Servicios telemáticos: internet, páginas web, blog, tours virtuales, correo electrónico, chats, foros, móvil, plataformas, herramientas web, aplicaciones web, entre otros.	- Exposición - Lluvia de ideas - Técnica de la pregunta - Demostración
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Elaboración de mapas conceptuales , en los que el participante demuestre los conocimientos adquiridos a través de la estrategia de la organización	
2) Metacognitivas.	El participante explica de forma eficiente las tareas asignadas, a través de un cuadro sinóptico	
3) Estrategia de regulación de recursos:	La técnica del debate como estrategia motivadora del aprendizaje, a objeto de que el participante sea capaz de construir conocimientos fuera y dentro del área educativa.	
4) Motivacionales:	Satisfacción personal relacionada con los conocimientos adquiridos como motivación intrínseca . Confianza de ser valorado como un excelente profesional desde el punto de vista de la motivación extrínseca	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 2. Distribución de la Planta Procesadora			
<i>Diagnóstica</i>	a.- Procedimiento: Se asignará al participante investigación sobre la distribución de la planta procesadora b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales. c.- Instrumento: investigación	Unidireccional Participación activa individual	Inicio
<i>Formativa</i>	a.- Procedimiento: Se asignará al realizar una demostración de la distribución de la planta procesadora b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales c.- Instrumento: Demostración.	Unidireccional Participación activa individual	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	Procedimiento: Se asignará al participante realizar un informe sobre la distribución de la planta procesadora b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales c.- Instrumento: informe	Coevaluación Participación activa grupal	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Distribuye la planta procesadora según las condiciones físicas y ambientales del galpón.		

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Estudio técnico y almacenamiento del café	Específica/Técnica	UC3.3142.0174

3. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Clasifica muestras, premezcla, teniendo en cuenta la aplicación del control integrado de plagas en café, siguiendo los criterios técnicos establecidos y cumpliendo con las normas de seguridad e higiene.					30
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
3. Recepción de Café 3.1. Romana 3.1.1 Tipos 3.1.2. Funcionamiento 3.1.3. Características 3.2. Clasificadora 3.2.1. Tipos 3.3. Toma de muestra 3.3.1. Clasificación de la muestra 3.4. Valor según Gaceta Oficial. 3.5. Almacén de materia prima. 3.5.1. Premezcla 3.6. Control integrado de plagas y enfermedades de café	3.a. El procedimiento para la clasificación de las muestras, premezclas y control integrado de plagas es explicado, de acuerdo a los criterios técnicos establecidos.	- -Presentación prolija y organizada. - Sigue el procedimiento técnico para la clasificación de las muestras, premezclas y control integrado de plagas. - Cumple normativas de seguridad e higiene. - Observación de actitudes y valores.	- Muestras y premezclas clasificadas.	--Romana. -Clasificadora -Toma de muestra -Manejo integrado de plagas	8
	3.b. Las muestras, premezclas y control integrado de plagas son clasificadas, durante la recepción del café.				12
	3.c. Las muestras, premezclas y control integrado de plagas, son organizadas, en el almacenamiento del café.				10
Total Horas					30

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
Actividad a emplear: para activar y guiar conocimientos previos; - Organizadores previos (OP) Discursivas y enseñanza: - Discusiones guiadas. - Cuadros sinópticos. Para ayudar a organizar la información nueva por aprender: - Resumen	Recursos y medios instruccionales Denominación del recurso: Tableros didácticos: uso de la pizarra acrílica para reforzar las explicaciones. Impresos: Manuales y documentos Materiales visuales: imágenes fijas proyectables, diapositivas y mapas del contenido de los subtemas Recursos educativos digitales 1.- Servicios telemáticos: internet, páginas web, blog, tours virtuales, correo electrónico, chats, foros, móvil, plataformas, herramientas web, aplicaciones web, entre otros.	- Juego o desempeño de roles. - Lluvia de ideas - Técnica de la pregunta - Proyecto
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Elaboración de mapas conceptuales , en los que el participante demuestre los conocimientos adquiridos a través de la estrategia de la organización	
2) Metacognitivas.	Elaboración de un ensayo donde el participante demuestre los conocimientos adquiridos de los temas planteados	
3) Estrategia de regulación de recursos:	La técnica del debate como estrategia motivadora del aprendizaje, a objeto de que el participante sea capaz de construir conocimientos fuera y dentro del área educativa.	
4) Motivacionales:	Satisfacción personal relacionada con los conocimientos adquiridos como motivación intrínseca . Confianza de ser valorado como un excelente profesional desde el punto de vista de la motivación extrínseca	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 3. Recepción de Café			
<i>Diagnóstica</i>	a.-Procedimiento: Se realizará un debate sobre la recepción del café b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales c.- Instrumento: Pruebas Orales Debate	Unidireccional Participación activa individual	Inicio
<i>Formativa</i>	a.-Procedimiento: Se asignará al participante realizar prácticas sobre la recepción del café b.- Técnica: Pruebas pedagógicas c.- Instrumento: Prácticas	Unidireccional Participación activa individual	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	a.-Procedimiento: Se asignará al participante elaborar una exposición sobre la recepción del café. b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales c.- Instrumento: Exposición.	Coevaluación Participación activa grupal	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Clasifica muestras, premezcla, teniendo en cuenta la aplicación del control integrado de plagas en café.		

RECURSOS Y ESPACIOS DE FORMACIÓN Y AUTOFORMACIÓN PRODUCTIVA									
Denominación de la Unidad Curricular			Modalidad de formación y autoformación productiva			Código de unidad curricular		N° de participantes	
Estudio técnico y almacenamiento del café			Presencial			UC3.3142.0174		25	
DESCRIPCIÓN									
Materiales			Cantidad	Unidad de Medida		Especificaciones			
Cuadernos			20	Resma		Detalles del material solicitado			
Lápices			20	Unidad					
Sacapunta			2	Cajas					
Marcadores			5	Litros					
Leyes			5	Docena					
Equipos			Cantidad	Unidad de Medida		Especificaciones			
Asperjadora			1	Unidad					
Equipos Multimedias			1						
Equipo Portátil			1						
Herramientas			Cantidad	Unidad de Medida		Especificaciones			
Romana 0 peso 600 Kg.			1	Unidad					
Maquina clasificadora			1	Unidad					
Montacargas			1	Unidad					
Balanza			1	Unidad					
Calculadora manual			1	Unidad					
Equipos de Seguridad e Higiene			Cantidad	Unidad de Medida		Especificaciones			
Extintor de incendios. Botas, guantes, Lentes de seguridad			25	Unidad					
Infraestructura requerida del espacio de formación y autoformación, productiva (aulas/talleres/entidades de trabajo)									
Características del espacio de formación y autoformación productiva			Ambiente de formación teórico-práctico con capacidad para 25 persona dotado con aire acondicionado, extracción, iluminación, instalaciones eléctricas, 4 tomacorrientes de 110 voltios.						
Dimensiones del espacio físico (m²)		Acceso a Internet		Conexión de red		Audio		Video	
		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
		X		X		X		X	
Mobiliario			Cantidad	Unidad de Medida		Especificaciones			
Sillas			25	Unidad					
Mesas			25	Unidad					
Carteleras			1	Unidad					

Pizarra acrílica	1	Unidad	
Escritorio	1	Unidad	
Silla Ejecutiva	1	Unidad	
Pantalla para proyectar	1	Unidad	
Dispensador de agua	1	Unidad	Para consumo humano
Televisor Androide	1	Unidad	
Capacidad instalada del espacio (número)			
Mínima	Máxima		
6	25		
Saldo Productivo de la formación y autoformación productiva			
Evidencias de Producto (Resultado de Aprendizaje)		Campo de Aplicación	
- Realiza el estudio técnico y distribuye planta para el almacenamiento del café, siguiendo los procedimientos técnicos establecidos y cumpliendo las normas de seguridad e higiene.		- Comunas. - Bases de Misiones. - Finca. - Empresas industriales - Departamento de calidad en los procesos de producción - Departamento de planeación, programación y control de producción.	

COLECTIVO DE LA MESA DE EVALUACIÓN, CONSTRUCCIÓN Y DESARROLLO CURRICULAR PERMANENTE				
Rol	Nro.	Nombre y Apellido	Dependencia / Unidad	Nivel de Formación
COORDINACIÓN GENERAL	01	Delia Gimón	División de Formación Profesional	MsC Agricultura Tropical
	02	Yarliny Cordero	Unidad de Currículo y Didáctica	Universitario
APOYO TÉCNICO (CONOCEDORES DEL ESTADO DEL ARTE)	03	Livis Yendis	División de Formación Profesional	Universitario
	04	Ellicet Marchan	CFS Industrial Maturín	Técnico Medio en Fitotecnia
	05	José Luis Bello	CFS Industrial Maturín	Universitario
	06	Ysrael Marcano	CEMUDECA	Bachiller (Productor)
	07	Ramon Marín	CEMUDECA	Básica (Productor)
	08	Lesbia González	División de Formación Profesional	Universitario en curso
	09	Geniurkis Caldera	Unidad de Currículo y Didáctica	Universitario
SISTEMATIZACIÓN DE LA UNIDAD CURRICULAR	10	Odalís López	Unidad de Currículo y Didáctica	Universitario

N°	Tutor Nacional del Proyecto de Formación y Autoformación Productiva	Revisado por	Fecha de Revisión
1	Liz Marcano	Liz Marcano	28 de abril de 2024

RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES

TEMA 1	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
Estudio Técnico del Café	1. Video: Recepción de café en beneficio seco. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=fRocOWZM7HU .
TEMA 2	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
Distribución de la Planta Procesadora	1. Video: Planta procesadora. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=AwX4w_2ce0s . 2. Red. https://es.slideshare.net/JulioBailonCandeira1/estudio-tecnico-de-cafe-organico-liderpdf
TEMA 3	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
Recepción de Café	1. Video: Recepción de café en beneficio seco. YouTube https://www.youtube.com/watch?v=fRocOWZM7HU .

REFERENCIAS RECOMENDADAS

Díaz, F. y Barriga, A. (2002). Estrategias docentes para el aprendizaje significativo: una interpretación constructivista (compilación con fines instruccionales). McGraw Hill.

INCES (2020). Normas Técnicas del INCES. Caracas: Instituto Nacional de Capacitación y Educación Socialista, Gerencia General de Formación Profesional, Gerencia de Currículo y Didáctica. 186 p

INCES (2008). Cuadernillo. Estudio técnico y almacenamiento del café, Gerencia General de Formación Profesional. 27 p

Instituto de Capacitación Agrícola INAGRO. (1983). "beneficio del café". Venezuela

Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras, Fondas y Convenio Cuba Venezuela (2008). Manual para el manejo agronómico del café. 78 p