



Cosecha y Beneficio de Café

Unidad Curricular

Caracas, agosto 2023



Gobierno Bolivariano
de Venezuela

Ministerio del Poder Popular
para la Educación

Instituto Nacional
de Capacitación y Educación Socialista



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	Técnico Agropecuario.	Código de la Unidad Curricular	UC3.3142.0173
Unidad Curricular	Cosecha y Beneficio de Café	Tipo de Unidad Curricular	Específica/Técnica
Total horas de formación	60	Modalidad de Formación y Autoformación Productiva	Presencial.
Propósito clave de la Unidad Curricular			
Formar a los y las participantes con los conocimientos, habilidades y destrezas necesarias, para la cosecha y beneficio del café, siguiendo la técnica de trabajo y cumpliendo con las normas de seguridad e higiene laboral.			
Dirigido a			Nivel de dominio esperado
Público en general.			Nivel I. Desempeño rutinario.
Síntesis (pertinencia)			
La unidad curricular está estructurada y organizado sistemáticamente en tres (3) ejes temáticos: 1. Cosecha del café, 2. Beneficios del café, 3. Etapa seca del beneficio del 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		- Ing. Agrónomo - TSU en Agropecuaria - Técnico Medio en Fitotecnia - Técnico Agropecuario - Experiencia mínima de 3 años en el manejo industrial del café - Liderazgo. - Trabajo en equipo. - Disciplina. - Responsabilidad.	

	Ética profesional
Perfil genérico de ingreso del participante	Consideraciones del perfil genérico de ingreso del participante (si la hubiere)
Mayor de 15 años de edad	- Nociones básicas de matemática. - Redacción de informes técnicos - Nociones de Tecnologías libres - Ortografía y Redacción
Perfil de egreso de la Unidad Curricular (Competencia General)	
Aplica los procedimientos para la cosecha y beneficio del café, siguiendo las normas de bioseguridad y salud laboral.	

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Cosecha y Beneficio de Café	Específica/Técnica	UC3.3142.0173

1. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Identifica los procesos a seguir en la cosecha y beneficios del café, de acuerdo a las técnicas de trabajo establecidas.					20
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
1.-Cosecha del café 1.1. Definición e importancia. 1.2. Etapas. 1.3. Normas de seguridad e higiene.	1.a. Explica detalladamente la definición e importancia de la cosecha del café.	-Presencia de manera Prolija. -Cumple las medidas de bioseguridad.	- Exposición sobre la cosecha del café	-Definición e importancia. -Etapas.	6
	1.b. Describe correctamente las etapas de la cosecha del café	-Dominio del tema.		-Normas de seguridad e higiene	7
	1.c. -Aplica cuidadosamente las Normas de seguridad e higiene				7
Total Horas					20

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
Actividad a emplear: para activar y guiar conocimientos previos • Inicio Aprendizaje basado en problemas (ABP) • Desarrollo El discurso expositivo-explicativo del docente • Cierre Resúmenes	Recursos y medios instruccionales Denominación del recurso: • Tablero didáctico:Pizarra • Materiales visuales: Imágenes fijas proyectables diapositivas, murales, mapas, afiches, fotografías. Recursos educativos digitales 1.Servicios telemáticos: internet, páginas web, blog, tours virtuales, correo electrónico, chats, foros, móvil, plataformas, herramientas web, aplicaciones web, entre otros	• Proyecto • Lluvia de ideas • Técnica de la pregunta • Demostración
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Elaboración de mapas mentales, en los que el participante demuestre los conocimientos adquiridos.	
2) Metacognitivas.	Elaboración de un ensayo donde el participante demuestre los conocimientos adquiridos de los temas planteados.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Fomentar la técnica de 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:	Reconocimiento al logro, para que con disposición y entusiasmo realice y culmine satisfactoriamente actividades inherentes al proceso enseñanza / aprendizaje.	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 1. Cosecha del café			
<i>Diagnóstica</i>	a.-Procedimiento: El participante señalará dentro de una serie graduada de ítems, aquellos que acepta, prefiere o que considera mejores o verdaderos sobre la cosecha del café. b.- Técnica: Observación sistemática c.- Instrumento: Escalas de estimación: numérica, literal, gráficas y descriptivas.	Unidireccional Participación activa individual	Inicio
<i>Formativa</i>	a.-Procedimiento: Se asignará al participante elaborar un mapa conceptual en el cual sintetice los aspectos resaltante correspondiente a la cosecha del café. b.- Técnica: Esquemas y Mapas c.- Instrumento: Conceptuales.	Coevaluación Participación activa grupal	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	a.-Procedimiento: Se asignará al participante elaborar una exposición que contemple los aspectos resaltante correspondiente al contenido desarrollado. b.-Técnica: Análisis de producciones escritas y orales c.- Instrumento: Orales: Exposiciones	Unidireccional Participación activa individual	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Identifica los procesos a seguir en la cosecha y beneficios del café, de acuerdo a las técnicas de trabajo establecidas.		

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Cosecha y Beneficio de Café	Específica/Técnica	UC3.3142.0173

2. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Destaca la importancia de los tipos de beneficios del café y su importancia en el proceso de tratamiento de los residuos, aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.					20
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
2. Beneficios del café 2.1. Finalidad e importancia del beneficio del café. 2.2 Beneficio Húmedo. 2.3. Beneficios Natural 2.4 Tratamiento de los residuos del beneficio.	2.a. Identifica correctamente la Finalidad e importancia del beneficio del café.	-Presentación personal. .-Dominio de tema. - tono de voz.	- Debate sobre la importancia del beneficio del café -Exposición del procesamiento del beneficio húmedo y natural del café. -Demostración del procedimiento de beneficios del café.	Finalidad e importancia del beneficio del café.	6
	2.b. Explica el procedimiento del beneficio húmedo y beneficio natural forma clara y precisa del café.			Beneficio Húmedo y Beneficio Natural. Tratamiento de los residuos del beneficio.	7
	2.c. Planifica minuciosamente el proceso Tratamiento de los residuos del beneficio				7
Total Horas					20

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
Actividad a emplear: para activar y guiar conocimientos previos Inicio Cuadros sinópticos Desarrollo Analogías Cierre Objetivos o intenciones	Recursos y medios instruccionales Denominación del recurso: - Tablero didáctico:Pizarra - Materiales visuales: Imágenes fijas proyectables diapositivas, murales, mapas, afiches, fotografías. Recursos educativos digitales 1.Servicios telemáticos: internet, páginas web, blog, tours virtuales, correo electrónico, chats, foros, móvil, plataformas, herramientas web, aplicaciones web, entre otros	- Proyecto - Lluvia de ideas - Técnica de la pregunta - Demostración
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Elaboración de cuadro sinóptico, donde el participante demuestre los conocimientos adquiridos.	
2) Metacognitivas.	Elaboración de un resumen donde el participante demuestre los conocimientos adquiridos de los temas planteados.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Fomentar la técnica de 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. Beneficios del café			
<i>Diagnóstica</i>	a.-Procedimiento: Se asignará al participante elaborar una exposición que contemple e identifique el procedimiento que se realiza en el beneficio del café. b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales. c.- Instrumento: Orales: diálogos, exposiciones, debates.	Unidireccional Participación activa individual	Inicio
<i>Formativa</i>	a.-Procedimiento: El participante elaborará un informe detallado sobre la importancia beneficio del café. b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales. c.- Instrumento: Escritas: informes, investigaciones, portafolios, asignaciones-tareas.	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 correspondientes al contenido desarrollado. b.- Técnica: Esquemas y Mapas c.- Instrumento: Conceptuales, Semánticos.	Hetero-evaluación Unidireccional	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Destaca la importancia de los tipos de beneficios del café y su importancia en el proceso de tratamiento de los residuos, aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.		

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Cosecha y Beneficio de Café	Específica/Técnica	UC3.3142.0173

3. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Ejecuta las etapas seca del beneficio del café, trillado, ensacado y almacenamiento respetando las técnicas de trabajo y aplicando la seguridad y salud laboral.					20
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
3. Etapa seca del beneficio del café 3.1 Finalidad e importancia de la etapa seca del café. 3.2. Etapas del secado. 3.3. Trillado. 3.4 Clasificación o selección. 3.5. Ensacado y Almacenamiento. 3.6 Técnicas de Trabajo.	3.a. Explica la finalidad e importancia de las etapas seca del café correctamente.	-Presentación prolija y organizada. - Cumplimiento de las normas de seguridad.	-Informe de la importancia de la etapa seca del beneficio del café. -Demostración del proceso de secado. - Prueba Práctica del trillado, ensacado y almacenamiento del café	Finalidad e importancia de la etapa del café. Etapas del secado y trillado del café.	3
	3.b. Investiga detalladamente el procedimiento del secado y trillado del café.			Clasificación o selección, ensacado y almacenamiento del café.	4
	3.c. Describe organizadamente la clasificación, selección del grano de café para su ensacado y almacenamiento.			Técnicas de trabajo.	5
	3.d. Aplica las técnicas de trabajo de forma adecuada en el ensacado y almacenamiento del café.				8
Total Horas					20

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
Actividad a emplear: para activar y guiar conocimientos previos - Inicio Cuadro Sinóptico - Desarrollo Preguntas Intercaladas - Cierre Resumen	Recursos y medios instruccionales Denominación del recurso: - Tablero didáctico: Pizarra - Materiales visuales: Imágenes fijas proyectables diapositivas, murales, mapas, afiches, fotografías. Recursos educativos digitales 1.Servicios telemáticos: internet, páginas web, blog, tours virtuales, correo electrónico, chats, foros, móvil, plataformas, herramientas web, aplicaciones web, entre otros	- Proyecto - Lluvia de ideas - Técnica de la pregunta - Demostración
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Pretende a través del mapa conceptual organizar, interrelacionar y fijar el conocimiento de acuerdo con relaciones causales, niveles de jerarquía o procedimientos.	
2) Metacognitivas.	La intencionalidad de los Dibujos o Diagramas busca plasmar de manera organizada los diferentes conocimientos adquiridos.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Uso de los recursos adecuados para incentivar, reforzar y retroalimentar los conocimientos	
4) Motivacionales:	Generar expectativas a través de las vivencias.	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 3. Etapa seca del beneficio del café			
<i>Diagnóstica</i>	a.-Procedimiento: Se asignará al participante elaborar una exposición sobre la Importancia y Características, de la etapa seca del café. b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales c.- Instrumento: Orales, diálogos, exposiciones, debates. Simulaciones y dramatizaciones.	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 correspondientes al contenido desarrollado. b.- Técnica: Esquemas y Mapas. c.- Instrumento: Mapas Conceptuales.	Coevaluación Participación activa grupal	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	a.- Procedimiento: El participante elaborará un informe detallado sobre la etapa seca del beneficio del café. b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales c.- Instrumento: Escritas: informes.	Hetero-evaluación Unidireccional	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Ejecuta las etapas seca del beneficio del café, trillado, ensacado y almacenamiento respetando las técnicas de trabajo y aplicando la seguridad y salud laboral.		

CURSOS Y ESPACIOS DE FORMACIÓN Y AUTOFORMACIÓN PRODUCTIVA				
Denominación de la Unidad Curricular	Modalidad de formación y autoformación productiva		Código de unidad curricular	Nº de participantes
Cosecha y Beneficio de Café	Específica/Técnica		UC3.3142.0173	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		
Abono		Bulto		
Equipos	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones	
Asperjadora	1	Unidad		
	1	Docena		
	1	Juego		
Programas (software)/Aplicaciones	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones	
Equipos Multimedias	1			
Equipo Portátil	1			
Herramientas	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones	
Picos	15	Unidad		
Palas	15	Unidad		
Carretillas	5	Unidad		
Rastrillos	15	Unidad		
Sacos de fique	15	Unidad		
cestas	5	Unidad		
Maquinarias	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones	
No aplica				
Instrumentos	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones	
No aplica				
Equipos de Seguridad e Higiene	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones	
Extintor de incendios. Botas, guantes, monolentes	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					
Aplica los procedimientos para la cosecha y beneficio del café, siguiendo las normas de bioseguridad y salud laboral.			-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	Ysrael Marcano	CEMUDECA	Bachiller (Productor)
	05	Ramon Marín	CEMUDECA	Básica (Productor)
	06	Ellicet Marchan	CFS Industrial Maturín	Técnico Medio en Fitotecnía
	07	José Luis Bello	CFS Industrial Maturín	Universitario
	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. º	Tutor Nacional del Proyecto de Formación y Autoformación Productiva		Revisado por	Fecha de Revisión
1	Beatriz Sequera Meléndez		Liz Marcano	28 de agosto de 2023

RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES

TEMA 1	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
1. Cosecha y beneficios del café	1. Manual cosecha y beneficio primario del café. https://repositorio.inia.gob.pe/bitstream/20.500.12955/847/1/Sullca-Cosecha_beneficio_primario_caf%C3%A9.pdf 2. Red. Aecafé. https://www.asociacioncafe.com/wp-content/uploads/2019/09/logo.png
TEMA 2	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
2. Beneficios del café	1. Red. Aecafé https://www.asociacioncafe.com/wp-content/uploads/2019/09/logo.png 2. infografía. https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.facebook.com%2FCafeBolaDeOro%2Fvideos%2Finfo%25C3%25ADa-beneficios-del-caf%25C3%25A9%2F694489804308063%2F&psig=AOvVaw0CxxwHme6YP8cDSkgRxVZP&ust=1705629156059000&source=images&cd=vfe&ved=0CBQQjhqFwoTCMih8vTp5YMDFQAAAAAdAAAAABAS
TEMA 3	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
3. Etapa seca del beneficio del café	1.Red. Proceso beneficio del café . https://www.asociacioncafe.com/proceso-de-beneficiado-cafe/

1

REFERENCIAS RECOMENDADAS

Agrotendencia (2021). Origen, características y producción. (video). youtube.

Benito, J. (2010). Cosecha y beneficio primario del café. https://repositorio.inia.gob.pe/bitstream/20.500.12955/847/1/Sullca-Cosecha_beneficio_primario_caf%C3%A9.pdf

Díaz, F. y Barriga, A. (2002). Estrategias docentes para el aprendizaje significativo: una interpretación constructivista (compilación con fines ins-truccionales): 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. Cosecha y beneficio 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.

Unidad Curricular: Cosecha y Beneficio de Café © 2023 by [Instituto Nacional de Capacitación y Educación Socialista \(INCES\)](#) is licensed under [CC BY-NC-ND 4.0](#)

