

# Evaluación

## unidad 2 sexto

Queridos niños y niñas:

Con el desarrollo de la evaluación de la unidad dos: **Aprendiendo a organizar nuestra empresa cafetera productiva**, continuaremos demostrándonos a nosotros mismos cuánto hemos aprendido. Y, además le permitirá al profesor o profesora tener elementos para valorar los aprendizajes adquiridos por cada uno de ustedes o reforzarles los aprendizajes que sea necesario.

Recordemos que cuando se nos evalúa nos están preparando para ser personas exitosas y para que adquiramos cada vez mayor responsabilidad.

### ¡Ánimo y adelante!

1. Enfrente de la siguiente columna de elementos de la finca cafetera, escribo una razón por la que es importante identificarlos.

- Los recursos naturales \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- El área total de la finca \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- El área establecida con especies vegetales \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- El área para especies animales \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Las vías de acceso \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Identidad gremial - Evaluación Unidad 2

- Los insumos \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Las herramientas \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- La maquinaria y equipos \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Las instalaciones \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Los recursos económicos \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. De acuerdo a los aprendizajes recibidos en la guía "La planta de café, sus partes y funciones", respondo:

- En las labores que se realizan en la finca ¿Cómo puedo aprovechar el conocimiento de la función que cumple cada una de las partes de la planta?

Raíz: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Tallo y ramas: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Hojas: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Flor: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Fruto: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Semilla: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Recuerdo que el clima es el conjunto de lluvias, temperaturas, vientos y rayos solares que caen sobre la tierra.

Para que el café se desarrolle y produzca es necesario que las siguientes características estén entre los siguientes rangos:

Señalo la opción correcta con una x

Temperatura

18 y 24 grados centígrados

18 Y 21 grados centígrados

18 y 28 grados centígrados

Lluvias

1.800 y 2.800 milímetros anuales

2.800 y 3.000 milímetros anuales

4. Las siguientes son propiedades físicas y químicas de los suelos aptos para el cultivo del café. Las clasifico en la siguiente tabla:

pH, estructura, materia orgánica, macroelementos, porosidad, microelementos, color, profundidad, textura, permeabilidad.

Propiedades físicas	Propiedades químicas



# Bibliografía

- ALVARADO A., G.; POSADA S., H. E.; CORTINA G., H. A. Castillo: Nueva variedad de café resistente a la roya. *Avances Técnicos Cenicafe* No. 337:1-8. 2005.
- ARISTIZÁBAL G., a. Las malezas nobles previenen la erosión. *Avances Técnicos Cenicafe* No. 151: 1 -4. 1990.
- ÁLVAREZ G., J. Despulpado de café sin agua. *Avances Técnicos Cenicafe* No. 164: 1-6. 1991.
- BUSTILLO P., A.E. El manejo de cafetales y su relación con el control de la broca del café en Colombia. *Boletín Técnico Cenicafe* No. 24:1-40. 2002.
- BUSTILLO P., A.E.; CÁRDENAS M., R.; VILLALBA G., D.A.; BENAVIDES M., P.; OROZCO H., J.; POSADA F., F.J. Manejo integrado de la broca del café *Hypothenemus hampei* (Ferrari) en Colombia. Chinchiná, Cenicafe, 1998. 134 p.
- CADENA G., G. Enfermedades foliares del café. *Avances Técnicos Cenicafe* No. 106: 1-4. 1982.
- CADENA G., G. Uso de la pulpa de café para el control de la mancha de hierro en almácigos. *Avances Técnicos Cenicafe*. No. 109: 1-4. 1983.
- CÁRDENAS M., R. Control Biológico de plagas. *Avances Técnicos Cenicafe* No. 189: 1-4. 1993.
- CÁRDENAS M., R.; POSADA F., F.J. Los insectos y otros habitantes de cafetales y platanales. Armenia, Comité Departamental de Cafeteros del Quindío - Cenicafe, 2001. 250 p.
- CARRILLO P., I. F. El servicio de análisis de suelos y la fertilización racional de los cafetales. *Avances Técnicos Cenicafe* No. 147: 1 - 6. 1990.
- CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES DE CAFÉ - Cenicafe. CHINCHINÁ. COLOMBIA. Obtención de colinos de café. Chinchiná, Cenicafe-SENA-FNC, 2004. 27 p. (Producción de Café. Módulo de Formación No. 1)
- CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES DE CAFÉ - Cenicafe. CHINCHINÁ. COLOMBIA. Establecimiento de plantaciones de café. Chinchiná, Cenicafe-SENA-FNC, 2004. 32 p. (Producción de Café. Módulo de Formación No. 2)

## Bibliografía

- CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES DE CAFÉ - Cenicafé. CHINCHINÁ. COLOMBIA. Manejo integrado de plagas del café. Chinchiná, Cenicafé-SENA-FNC, 2004. 40 p. (Producción de Café. Módulo de Formación No. 3)
- CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES DE CAFÉ - Cenicafé. CHINCHINÁ. COLOMBIA. Manejo integrado de enfermedades y corrección de disturbios nutricionales del café. Chinchiná, Cenicafé-SENA-FNC, 2004. 32 p. (Producción de Café. Módulo de Formación No. 4)
- CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES DE CAFÉ - Cenicafé. CHINCHINÁ. COLOMBIA. Recolección del café. Chinchiná, Cenicafé-SENA-FNC, 2004. 27 p. (Producción de Café. Módulo de Formación No. 5)
- CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES DE CAFÉ - Cenicafé. CHINCHINÁ. COLOMBIA. Beneficio ecológico del café. Chinchiná, Cenicafé-SENA-FNC, 2004. 32 p. (Producción de Café. Módulo de Formación No. 6)
- CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES DE CAFÉ - Cenicafé. CHINCHINÁ. COLOMBIA. Manejo y aprovechamiento de productos derivados del beneficio ecológico del café. Chinchiná, Cenicafé-SENA-FNC, 2004. 32 p. (Producción de Café. Módulo de Formación No. 7)
- CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES DE CAFÉ - Cenicafé. CHINCHINÁ. COLOMBIA. Curso sobre tecnología del cultivo del café; realizado en Manizales, septiembre 22 a octubre 3 de 1986. Chinchiná, Cenicafé, 1986. p.v.
- CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES DE CAFÉ - Cenicafé. CHINCHINÁ. COLOMBIA. Tecnología del cultivo del café. 2. ed. Chinchiná, Cenicafé - Comité Departamental de Cafeteros de Caldas, 1988. 404 p.
- CHALARCA, J. Aventuras ilustradas de "El Café". Bogotá, FNC, 1990.
- DUQUE O., H. Cómo reducir los costos de producción en la finca cafetera. 2. ed. Chinchiná, Cenicafé, 2004. 101 p.
- FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA - FNC. BOGOTÁ. COLOMBIA. CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES DE CAFÉ - Cenicafé. CHINCHINÁ. COLOMBIA. Cartilla cafetera. Chinchiná, Cenicafé, 2004. 2 Vols.
- FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA - FNC. BOGOTÁ. COLOMBIA.; COMITÉ DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS DE CALDAS. MANIZALES. COLOMBIA. Mis Costos. Manizales, Comité de Cafeteros de Caldas, 2005. 9 Vols.
- FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA - FNC. BOGOTÁ. COLOMBIA.; COMITÉ DE CAFETEROS DEL QUINDÍO. ARMENIA. COLOMBIA. Café. Armenia, Comité de Cafeteros del Quindío, 2001. 227 p.

- FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA - FNC. BOGOTÁ. COLOMBIA; COMITÉ DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS DE CALDAS. MANIZALES. COLOMBIA. Escuela y seguridad Alimentaria. Módulo grado 7°. Manizales, Comité Departamental de Cafeteros de Caldas, 2005. 107 p.
- FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA - FNC. BOGOTÁ. COLOMBIA; COMITÉ DE CAFETEROS DE CUNDINAMARCA. BOGOTÁ. COLOMBIA. Beneficio y secado apropiados del café. Bogotá, FNC-PRONATTA-CIAO, 2000. 72 p.
- FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA - FNC. BOGOTÁ. COLOMBIA; COMITÉ DE CAFETEROS DEL QUINDÍO. ARMENIA. COLOMBIA. Café, algo más que un tinto... Armenia, FNC - Comité de Cafeteros del Quindío, 1997. 58 p.
- FUNDACIÓN MANUEL MEJÍA. MANIZALES. COLOMBIA. Institucionalidad cafetera. Manizales, 2005. 25 p. (Curso e-learning.)
- GIL V., L. F.; VARZEA, V.M.P.; SILVA, M.C. Enfermedad de las cerezas del café -CBD- causada por *Colletotrichum kahawae*. Avances Técnicos de Cenicafé No. 298: 1 -8. 2002.
- GÓMEZ A., A.; GRISALES G., A.; SUÁREZ S., J. Manual de conservación de suelos de ladera. Chinchiná, Cenicafé, 1975. 267 p.
- GÓMEZ A., A.; RIVERA P., H. Aplicación segura de los herbicidas en el manejo integrado de malezas. Avances Técnicos Cenicafé No. 205: 1-4. 1994.
- GÓMEZ A., A.; RIVERA P., H. La conservación de los suelos y la sostenibilidad de la productividad de la zona cafetera. Avances Técnicos Cenicafé No. 190: 1 -8. 1993.
- LÓPEZ, L.G.; SUCERQUIA, J.G. Módulo de café. Manizales, Comité Departamental de Cafeteros de Caldas, 1999. 2 Vols.
- MÁRQUEZ Q., M. Cien años, Caldas y Café: La leyenda apenas comienza. Manizales, Comité Departamental de Cafeteros de Caldas, 2005. 260 p.
- MORENO R., G. Tabi: Variedad de café de porte alto con resistencia a la roya. Avances Técnicos Cenicafé No. 300: 1 - 8. 2002.
- MORENO B., A. M.; POSADA S., H.; MESTRE M., A. Obtenga ingresos adicionales al intercalar maíz en siembras de café. Avances Técnicos Cenicafé No. 220: 1-4. 1995.
- OLIVEROS T., C. E.; ROA M., G. El desmucilaginado mecánico del café. Avances Técnicos Cenicafé No. 216: 1-8. 1995.

## Bibliografía

---

- PUERTA Q., G. I. Especificaciones de origen y buena calidad del café de Colombia. *Avances Técnicos Cenicafé*. No. 316: 1-8. 2003.
- RAMOS A., A. *Uso seguro y eficaz de productos fitosanitarios*. Bogotá, Bayer CropScience, 2002. 142 p.
- RIVERA P., H.; GÓMEZ A., A. El sombrío en los cafetales protege los suelos de la erosión. *Avances Técnicos Cenicafé* No. 177: 1 -8. 1992.
- RIVERA P. H. Arvenses y su interferencia en el cultivo del café. *Avances Técnicos Cenicafé* No. 237: 1-8. 1997.
- ROA M., G.; OLIVEROS T., C.E.; ALVAREZ G., J.; RAMIREZ G., C.A.; SANZ U., J.R.; DAVILA A., M.T.; ALVAREZ H., J.R.; ZAMBRANO F., D.A.; PUERTA Q., G.I.; RODRÍGUEZ V., N. *Beneficio ecológico del café*. Chinchiná, Cenicafé, 1999. 273 p.
- SIERRA S., C. A.; MONTOYA R., E. C. Control De la roya del café con base en los niveles de infección. *Avances Técnicos de Cenicafé* No. 195: 1-4. 1993.
- SUÁREZ V., S. La materia orgánica en la nutrición del café y el mejoramiento de los suelos de la zona cafetera. *Avances Técnicos Cenicafé* No. 283: 1-8. 2001.
- VALENCIA A., G. Fertilización de los cafetales. *Avances Técnicos Cenicafé* No. 175: 1-6. 1992.
- ZAMBRANO F., D. A. Fermente y lave su café en el tanque tina. *Avances Técnicos Cenicafé* No. 197: 1-8. 1993.